

ÖSTERREICHISCHE POST AG, MZ 02Z030053 M, FALSTAFF VERLAGS-GMBH, SCHÖTTENRING 2-6, 1010 WIEN

SONDERAUSGABE

# SPEZIAL **falstaff**

**DER GESCHMACK  
DES LANDES**

**WELTKLASSE  
OLIVENÖLE**

**NATURWUNDER  
ORANGE WEINE**



# Istrien

**DIE KÖSTLICHE VIELFALT GENIESSEN**

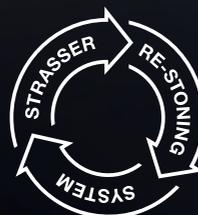
[WWW.FALSTAFF.COM](http://WWW.FALSTAFF.COM)



Die Revolution der Küchenarbeitsplatte: Geformt aus zerkleinertem Naturstein und recyceltem Material. Verbunden für die Ewigkeit – da immer wieder recyclebar. Mit diesem Meisterwerk lauschen Sie den Geschichten der Vergangenheit und schreiten in eine nachhaltige Zukunft. **Alpinova exklusiv by STRASSER.**

# ALPINOVA

**DIE ERSTE RE-STONING  
KÜCHENARBEITSPLATTE  
WELTWEIT.**



Ein Urlaub, der zählt.  
Erfahrungen, die bleiben...  
und Ihnen das Gefühl geben,  
wie neugeboren zu sein.

MAISTRA  
*Collection*

stories

A MEMBER OF  
DESIGN HOTELS

LEADING  
HOTELS

Rovinj / Croatia

**BOOKING&INFO:**  
T +385 (0)52 808 000  
M hello@maistra.hr  
W maistra.com

*Feel  
reborn*

GRAND  
PARK  
HOTEL  
ROVINJ

lone

Hotel  
Monte Mulini

EDEN  
HOTEL

A D R  
H I A  
O T T I  
E L - C

AUS DER  
CHEFREDAKTION

falstaff

# SEHNSUCHTSREGION

LIEBE FEINSCHMECKERINNEN  
UND FEINSCHMECKER!

**M**an sollte dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.« Dieser weise Satz von Winston Churchill bringt uns gleich nach Istrien, längst einer der Lifestyle- und Genuss-Hotspots in Europa. Für alle, die Sehnsucht nach Strand und glasklarem Wasser, einem grünen Hinterland mit pittoresken Dörfern und köstlichen kulinarischen Entdeckungen haben, ist dieses Paradies ganz nahe. Sie werden staunen, was diese wunderschöne herzförmige Halbinsel im Norden Kroatiens alles zu bieten hat. Kristallklares Wasser, traumhafte Badebuchten, idyllische Küstenstädte, einzigartige Sehenswürdigkeiten, eine intakte Natur und die weit über die Landesgrenzen bekannte Gastfreundlichkeit der Einheimischen laden zu einer besonderen Auszeit ein. Mittelalterliche Städte auf grünen Hügeln mit atemberaubender Aussicht auf das Blau des Meeres wechseln sich ab mit malerischen Buchten und Stränden aus weißem Kies, Felsplatten oder Sand, umspült von glasklarem türkischem Wasser und mit Weinbergen und fruchtbaren Ebenen im istrianischen Hinterland mit zahlreichen Naturschönheiten.

## FEINSCHMECKERPARADIES

Istrien duftet nach Trüffeln, Wildkräutern, honigsüßen Akazienblüten und immer auch nach dem lodernnden Feuer des Holzkohlegrills, auf dem Fleisch und Fisch gegart werden.

Istrien schmeckt nach Malvazija, blutrotem Teran, würzigem Pršut, aromatischem Käse, Lamm und Krustentieren, die den Genussflaneuren einen köstlichen Streifzug durch die Küche der Adria-Halbinsel versprechen. Unsere Autorinnen und Autoren erzählen vom Fischfang, Orangen Weinen, moderner Weinbau-Architektur, Glamping-Hotspots, Toprestaurants, urigen Konobas, Spitzenwinzern, Weltklasse-Olivenöl, traumhaften Hideaways und schönen Hotels, historischen Kulturstätten und vielem mehr. Dieses FALSTAFF SPECIAL ist eine Liebeserklärung an das Land, seine Kultur, die Küche und die Menschen.

Viel Vergnügen bei der Lektüre!



*W. Rosam*

**WOLFGANG M. ROSAM**  
Chefredakteur und Herausgeber  
wolfgang.rosam@falstaff.com  
@RosamWolfgang



*Ilse Fischer*

**ILSE FISCHER**  
Chefredakteurin

# Einzigartig

Auch wenn wir als Uhrenspezialisten den Uhrmacher im Namen tragen, so finden Sie bei uns neben den besten Uhren auch edlen Schmuck. Fabergé repräsentieren wir exklusiv in Österreich - dieser exquisite Anhänger, der einen goldenen Notenschlüssel in seinem Inneren birgt, wird exklusiv nur für das Musikland Österreich und unser Haus hergestellt.



Andrea Daum-Hübner



Fabergé  
Medaillon  
Surprise

FABERGÉ



Fabergé  
Colours of Love  
Ruby Ring



Fope  
Vendôme  
Ring

FOPE

# HÜBNER

UHRMACHERMEISTER SEIT 1914

WIEN • GRABEN 28 • ☎ 01 / 533 80 65  
JAEGER-LECOULTRE BOUTIQUE • WIEN  
LINZ KLOSTERSTRASSE • WELS SCHMIDTGASSE

WWW.ZEIT.AT

# SCHÖNE NEUE URLAUBSWELT

Tourismusdirektor Denis Ivošević über Istriens Entwicklung zur boomenden Lifestyle-Destination und die Bemühungen um nachhaltige Tourismusangebote.

INTERVIEW KARIN HAUENSTEIN-SCHNURRER

**FALSTAFF** Seit 2011 begleiten Sie als Tourismusdirektor Istriens beispiellose Entwicklung vom günstigen Badeurlaubsziel zur ganzjährig interessanten Lifestyle-Destination. Was ist das Erfolgsrezept?

**DENIS IVOŠEVIĆ** Für uns war das Jahr 1995 ein entscheidender Wendepunkt. Nahezu der gesamte regionale Tourismussektor wollte keinen Massentourismus mehr. Allerdings war die Lücke zwischen der Feststellung »Das ist nicht mehr unser Ding« und dem Aufstieg in eine höhere Liga damals aber noch so groß wie ein Ozean. Deshalb benötigten wir einen radikalen Wandel und haben ein umfassendes Protokoll mit präziser Zeitdynamik und strenger Disziplin ausgearbeitet. Offen für neue, innovative und kreative Lösungen waren wir ohnehin.

*Wie kann man sich dieses Protokoll vorstellen?*

Der erste Schritt war die Investition in Bildung und Ausbildung. Der zweite die Angleichung des privaten und öffentlichen Sektors, deren gegensätzliche Ideologien bislang vieles im Keim erstickt hatten. Unser Protokoll für Kommunikation und Zusammenarbeit konnte erreichen, dass alle an einem Strang ziehen. Der dritte Schritt war das Entfachen von Leidenschaft. Ohne sie ist die beste technische und fachliche Ausbildung, der großartigste Businessplan kraftlos. Emotion, Erfahrung und echte Leidenschaft bilden die wichtigsten Triebfedern.

*Der Tourismusverband unterhält auch strategische Partnerschaften mit Topmarken wie dem FC Bayern München und BMW. Zu welchem Zweck?*

Durch den Bekanntheitsgrad und die Qualität dieser Partner möchten wir uns bei einer ausgewählten Zielgruppe in den relevantesten Emissionsmärkten als Premium-Reiseziel positionieren. Der FC Bayern München und BMW wurden dafür sorgfältig ausgewählt, denn der deutschsprachige Raum ist unser wichtigster Markt.

*Die Halbinsel wird oft als Mikrokosmos beschrieben ...*

Tatsächlich gibt es hier auf kleinem Raum

große Vielfalt. Zwei konträre Premiumzonen liegen dicht an dicht: die Küste mit charmanten Hafenstädten, Traumstränden und hervorragender Wasserqualität und das fruchtbare Inner Istrien mit seinen mittelalterlichen Burgenstädtchen und Trüffelwäldern. Weingüter und Olivenhaine bilden eine Schnittmenge. So finden bei uns unterschiedliche Zielgruppen ihr Urlaubsglück: Im Nordwesten lockt die Grand-Cru-Zone »Mirnatale« nicht nur Feinschmecker in die magische Landschaft rund um Grožnjan, Motovun, Oprtalj, Buje, Brtonigla, Umag und Novigrad. Das Spitzenreiseziel Rovinj punktet immer mehr auch mit den umliegenden Orten Bale, Žminj, Kanfanar und

Das Künstler- und Galeriedorf Labin an der Ostküste von Istrien.





Svetvinčenat. Die Region Poreč ist mit Tar-Vabriga, Funtana und Vrsar ein starkes Familienziel mit hochwertigen Family-Hotels, Campingplätzen und rasch erreichbaren Ausflugszielen wie Kaštelir-Labinci, Višnjan, Vižinada und Sv. Lovreč. Im Süden rund um die Hafenstadt Pula liegen derzeit unsere größten Erwartungen: Die Naturparadiese Brioni-Inseln und Kap Kamenjak sowie Orte wie Medulin und Fažana bieten enormes Potenzial: reiches Kulturerbe, eine äußerst attraktive Küste, unzählige Möglichkeiten für Sportler und Abenteurer. Ähnlich ist es mit der Ostküste rund um Labin und Rabac – ein familienfreundliches

Istrien ist authentisch, gesund, sicher und bietet hochwertige, teils einzigartige Produkte zum (Er-)Leben und Genießen.

**DENIS IVOŠEVIĆ**  
Tourismusdirektor Istrien

Reiseziel mit viel unberührter Natur und tollen Herausforderungen für Extremsportler.

*Wie geht Istrien in seine touristische Zukunft?*

Wir folgen unserem Weg als Premium-Urlaubsdestination. Nachdem die Wettbewerbsfähigkeit im Tourismus bald von erneuerbaren Energiequellen und E-Mobilität bestimmt werden wird, arbeiten wir konsequent an der Erweiterung des Netzes für E-Ladestationen für Kfz und Bikes. Zum Schutz unserer Natur fühlen wir uns ebenso verpflichtet. Auch wenn dies in erster Linie kein touristisches Kriterium ist, werden unsere Besucher davon ganz sicher profitieren: Istrien ist authentisch, gesund, sicher und bietet hochwertige, teils einzigartige Produkte zum (Er-)Leben und Genießen.

*Eine Herausforderung ...*

Durchaus. Aber wir sind hochmotiviert. Jährlich investiert unser Tourismussektor privat und öffentlich mehr als 300 Millionen Euro in Qualitätssteigerung, Modernisierung und eine »grüne Infrastruktur«. Wir werden uns bestimmt nicht auf bisherigen Erfolgen ausruhen.

*Das klingt nach der von Ihnen angesprochenen Leidenschaft.*

Genau. (Lacht.)

*Seit 1. Januar 2023 ist Kroatien Mitglied des Schengen-Raums mit dem Euro als Währung. Welches Potenzial ergibt sich dadurch Ihrer Meinung nach?*

Nachdem die meisten Besucher über einen unserer drei Grenzübergänge einreisen, ist die Abschaffung der Grenzkontrollen ein großer Qualitätsschritt nach vorn: Jetzt können unsere Gäste viel entspannter in einen erholsamen, erfüllenden und erlebnisreichen Urlaub starten.

*Können Sie Ihre Heimat in nur einem Satz beschreiben?*

Für mich ist Istrien der weltbeste Platz zum Leben.

ISTRIEN

# inhalt



68

Rezepte für fünf mediterrane Gerichte zum Nachkochen.



COVER

FOTO: GETTY IMAGES



24 Kochen auf offenem Feuer hat in Istrien eine lange Tradition. Peka-Spezialitäten verführen mit ihrem köstlichen Geschmack.



59 Im Restaurant »Mediterraneo« genießt man die köstliche Fusionsküche bei romantischen Sonnenuntergängen.

- 6 SCHÖNE NEUE URLAUBSWELT  
Tourismudirektor Denis Ivošević über Istriens touristische Entwicklung
- 16 ISTRIEN MON AMOUR  
Was Istrien zum Sehnsuchtsland macht: eine Auswahl von Ilse Fischer
- 24 GENUSS AUS DER ASCHE  
In der Peka vereinen sich die vielfältigen Geschmäcker des Landes
- 30 DER GESCHMACK DES LANDES  
Eine Entdeckungsreise zu istrischen Produzenten mit Stopps in Genuss- und Hofläden
- 40 BEST OF KONOBAS UND AGROTURIZAM  
Ein Streifzug durch die kleinen, authentischen Gasthäuser
- 44 SCHWARZE EDELKNOLLEN  
Warum istrische Périgord-Trüffel immer mehr Feinschmecker begeistern
- 52 ÖLSPUR ZUR WELTSPITZE  
Olivenölproduzenten, die in der Liga der weltbesten Hersteller mitspielen
- 59 KULINARISCHE TIPPS  
Istrien hat kulinarisch viel zu bieten
- 60 DIE ADRIA DECKT DEN TISCH  
Qualitätsbewusste Gastronomen setzen auf nachhaltigen Adria-Fang und die kreative Zubereitung von Fisch und Meeresfrüchten

# Ferien wie sie sein sollten



Istrien



Offizieller Partner



KROATIEN  
Voller Leben

Nur in Istrien

[www.istra.com](http://www.istra.com)



**60**  
Wer Fisch und Meeresfrüchte liebt, kommt in Istrien auf seine Kosten.



**104**  
Die Küchenlinie im »Restaurant Sophia« konzentriert sich auf beste gereifte Rindfleischteile.



**140**  
Vom Fünf-Sterne-Hotel »Brioni« genießt man Weitblick über die Adria.

**68** DIE VIELFALT KOSTEN  
fünf Spitzenköche verraten ihre Rezepte zum Nachkochen

**80** ISTRIENS BESTE WEINE  
Winzer mit weltöffener Mentalität erzeugen hervorragende Weiß-, Rot- und Süßweine

**88** DIE FARBE ORANGE  
Istrische Orange Weine zeigen sich besonders erfolgreich

**94** NEWS VON DER VINISTRA 2023  
Mehr als 70 Winzer aus der gesamten Region stellten 700 Weine bei der bedeutendsten Weinmesse Istriens vor

**96** WEINBAU(T)EN, INSZENIERT  
Weingüter zwischen Hightech, Tradition und Ästhetik

**104** NOCH MEHR FINE DINING  
Kulinarische Spezialitäten, die man in den besten Restaurants genießen kann

**108** DIE MAGIE DES DREIECKS  
Der Charme der Hafenstädte, Buchten und Strände übt eine unwiderstehliche Anziehungskraft aus

**120** DIE ADRIA-PERLE  
Ein kulinarisches Weekend in Rovinj

**128** BEST OF STREETFOOD  
Eine Auswahl an Speisen, die direkt vor Ort frisch zubereitet werden

**134** CAMPING DELUXE  
Glamping ist für einen entspannten Familienurlaub, für Freundesrunden und Paare angesagt

**140** WOHNEN WIE GOTT IN ISTRIEN  
Die schönsten Hotels, versteckten Hideaways und traumhaften Villen für einen unvergesslichen Urlaub

**5** AUS DER CHEFREDAKTION  
**146** TISCHGESPRÄCH

**IMPRESSUM** Die in dieser Ausgabe veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Übersetzung, Nachdruck, Vervielfältigung und Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlags. Zitate aus Beiträgen dieser Ausgabe sind ausschließlich mit Angabe der Quelle gestattet. MEDIENINHABER Falstaff Verlags-GmbH, Schottenring 2–6, 1010 Wien, T: +43 1 9042141, falstaff.com, redaktion@falstaff.at HERAUSGEBER Wolfgang M. Rosam, Angelika Rosam GESCHÄFTSFÜHRUNG Wolfgang M. Rosam Mag. Elisabeth Kamper Ronald Tomandl, M.Sc. CHEFREDAKTION Ilse Fischer CHEFIN VOM DIENST Herta Scheidinger CREATIVE DIRECTOR alaki-design/Wolfgang Lackinger FOTODIRECTOR Isabella Huber FOTOREDAKTION Andrea Berger PRODUKTION/LITHO Ronald Hatze FOTOGRAFEN Johannes Kernmayer, Günter Standl ART DIRECTOR MARKETING und SALES Thomas Kepplinger, Dr. Stefan Schreier MITARBEITER DIESER AUSGABE Anita Arneitz, Christian Buechler, Sabine Flieser-Just, Hertbert Hacker, Karin Hauenstein-Schnurrer, Barbara Hutter, Peter Moser, Tina Veit-Fuchs LEKTORAT Andreas Hierzenberger ANZEIGEN & PROMOTIONKONTAKT Lisa Tschernig, M.A. (Anzeigenleitung) Christiane Ceccarelli (Anzeigenkoordination) anzeigen@falstaff.at VERTRIEB, LESERER- UND ABOSEVICE Siegfried Smole (Leitung Vertrieb und Abo), Michael Bergmeister (Leitung Innendienst), Thomas Wagner (Vertriebsmanager) DW 401, abo@falstaff.at HERSTELLER Druckerei Berger, Wiener Straße 80, 3580 Horn GESELLSCHAFTER DER FALSTAFF VERLAGS-GMBH 67% Wolfgang Rosam Privatstiftung, 23% JOFE Immobilienverwaltung GmbH, 10% Angelika Rosam



GRAND HOTEL  
BRIONI  
PULA

Welcome to the  
**EXCEPTIONAL**

Discover a new style of luxury at the first  
Radisson Collection hotel on Croatia's Adriatic coast.

A RADISSON COLLECTION HOTEL

[grandhotelbrioni.com](http://grandhotelbrioni.com)





# MORE/DAS MEER

Das Beste aus zwei Welten. Poreč, der quirlige Ort mit viel italienischem Flair an der schönen Adriaküste, verbindet herrliche Strände an glasklaren Meeresufern mit tausendjähriger Kultur und istrischer Kulinarik. Der Blick von der Stadt ist immer etwas Besonderes, auch der auf das wunderschöne Isabella Valamar Collection Island Resort 4\*/5\*.



# ZEMLJA/DAS LAND

**Kulturschatz.** Motovun zählt zu den am besten erhaltenen mittelalterlichen urbanen Orten Kroatiens. Eine Legende besagt, dass unterhalb der Stadt einst die mythischen Gestalten Jason und die Argonauten segelten, eine andere spricht von den Spuren der ersten Menschen um 3500 v. Chr. Jeder findet heute seine eigene Geschichte.



## NATIONALPARK BRIJUNI

An der Westküste ist die interessanteste, größte und meistzerklüftete Inselgruppe das Brijuni Archipel mit 14 Inseln und Kleininseln. Die heutigen Grenzen des Nationalparks, die 1999 festgelegt wurden, umfassen eine Gesamtfläche von 33,9 Quadratkilometern. Davon sind 2.651,70 Hektar Meer und 743,30 Hektar Inselfläche. [np-brijuni.hr](http://np-brijuni.hr)

# ISTRIEN,



Istrien, kroatisch/slowenisch Istra, italienisch Istria, istriotisch Eîstria, ist nicht nur die größte Halbinsel in der nördlichen Adria, sondern auch das Ziel aller Menschen, die gen Süden streben. Dante Alighieri, Thomas Mann oder James Joyce waren einst da, und heute sind es all jene, die gutes Klima, schöne Landschaft und eine wunderbar vielfältige Küche schätzen. Eine Auswahl, warum Istrien immer ein Sehnsuchtsland sein wird.

TEXT ILSE FISCHER

# MON AMOUR

## ALLES SARDELLE!

Der blaue Fisch ist der Star beim Sardellenfest in Fažana, dem Eingangstor zu den Brijuni-Inseln. Im

August steht dann der ganze Ort im Zeichen der Sardelle, und der kleine Fisch wird vielfältig in Szene gesetzt. Sardellenskulpturen reihen sich an der

Promenade, man kann die »Fischerakademie der Sardelle« besuchen, in der »Schule des Einlegens« lernen oder die »Sardellenstraße« entlangschlendern und die beste Kulinarik rund um das Fischlein probieren. Denn natürlich gehören zu einem Fest

auch Speis und Trank. Und man feiert mit köstlichen Fischgerichten und viel Wein einen Tag lang ausgiebig die lange Fischfangtradition. **Istra.hr**



## PEKA-LIEBE

Die Peka ist eine traditionelle und äußerst beliebte Zubereitungsart vieler istrischer Spezialitäten. Dabei werden Speisen in einem Topf mit einer kuppelförmigen Glocke aus Ton oder Schmiedeeisen in der Glut eines offenen Feuers gegart. Da so ein Feuer natürlich nicht jeder im Haus hat, entwarf die junge Keramikerin Lovorka Lukani aus Buje eine Peka aus Keramik als perfektes Souvenir. Die formschöne »Aschenglocke« gibt es in vielen Farben, sie ist bis zu 1200 Grad hitzebeständig und eignet sich perfekt dazu, den Urlaubsgeschmack in das eigene Heim zu bringen. Sie funktioniert im Backofen auch sehr gut. Diese rote Peka von »Keramička Nika« gibt es exklusiv bei Katarina Riederer in der »Casa Dante« oder über ihren Onlineshop. **livingin21.com, nikapottery.com**



## ERSTES TRÜFFEL-MUSEUM

Familie Karlič aus Buzet liebt Trüffel. Und so war der Weg zum ersten Trüffelmuseum in Istrien nicht weit. Und so sind alle, die Trüffel genauso lieben, hier richtig. Man lernt vieles über die Geschichte und manche neuen Fakten rund um das schwarze Gold. Man kann aber auch mit auf Trüffelsuche gehen und natürlich köstliche Produkte rund um den edlen Pilz mit nach Hause nehmen. **karlictartufi.hr**

## 2400 SONNENSTUNDEN

Istrien ist Urlaub pur. Dafür garantieren 2400 Sonnenstunden pro Jahr und eine angenehme Tagestemperatur von durchschnittlich 24 Grad im Sommer und milde Winter. Ob am Meer oder im grünen Hinterland, Istrien garantiert immer Erlebnisse der besonderen Art. **Istra.hr**





## ISTRISCHE DREIFALTIGKEIT

Eine religiöse Besonderheit? Jedenfalls Tradition in jedem Haushalt und gern gesehener Gast in jeder Konoba. Biska, Ruda und Medica sind die istrischen Schnäpse, die zum Abschluss jeder Mahlzeit absolut notwendig sind. Biska ist reich an Kräuteraeromen, hat ein Mazerat aus weißer und gelber Mistel und regt den Appetit an. Das macht auch Ruda, der Auszug aus der Weinraute. Und Medica bekommt eine Zugabe von Honig zur Komovica oder Lozovača und muss unbedingt kalt serviert werden. Allen dreien wird nachgesagt, alle Beschwerden und vor allem die Zunge zu lösen.

## AGROTURIZAM

Ein sperriges Wort, eine köstliche Sache. In den schönen Bauernhöfen sind istrische Gastlichkeit und Tradition daheim. Olivenöl, Wein, Schinken, Käse und mehr werden selbst gemacht, Gemüse und Obst wachsen im Garten. Und dann wird noch in Wald und Wiesen gesammelt: Wildspargel, Trüffel und allerlei andere Pilze. Das Ergebnis: Best of istrischer Genuss. [istra.hr](http://istra.hr)



## 3000 KILOMETER RADWEGE

Die Schönheit Istriens mit dem Fahrrad entdecken? 60 gut beschilderte Radwege für Mountainbiker, Straßenfahrer und Sonntagsradler laden vor allem im Frühjahr oder Herbst ein, die grüne Halbinsel per Rad zu erkunden. Auf den Radrouten erwarten die Radler zahlreiche Sehenswürdigkeiten, kleine idyllische Dörfer, schöne Weingüter und beeindruckende Städte. Entlang der Routen gibt es auch Bikehotels, die Fahrradverleih, kleinere Werkstätten für Reparaturen, Unterstellräume und weitere Serviceleistungen für Radfahrer anbieten. [istria-bike.com](http://istria-bike.com)



## VALAMAR TERRA MAGICA ADVENTURES

Das Bike-Zentrum in Poreč ist ein idealer Ausgangspunkt für viele Fahrradabenteuer. Viele Serviceleistungen und spannende geführte Touren für Sportler, Familien oder Gruppen bieten ein Bike-Erlebnis nach Maß. Ein Bike leihen? Hochwertige mechanische und elektrische Mountainbikes oder Trekkingräder warten auf die Gäste. Dazu ein umfassender Service von der Tour-Info bis zur Reparatur. [valamar.com](http://valamar.com), [terramagicacroatia.com](http://terramagicacroatia.com)



## VALAMAR TERRA MAGICA TRAIL

Das MTB-Rennen Valamar Terra Magica findet auf attraktiven Wegen statt und lockt sowohl Berufs- als auch Freizeitsportler. Der Streckenbelag wechselt zwischen breiten Schotterstraßen und engen Ziegenpfaden entlang der Küste. Aber es ist immer der Mühe wert; der Ausblick von oben auf das glitzernde Meer und die Inseln der Kvarnerbucht im Hintergrund ist pure Magie. Und mit einem Aktivurlaub wird erwiesenermaßen sowohl die Stimmung als auch die Gesundheit verbessert. Sobald das Rennen vorüber ist, lockt das kristallklare Meer für ein erfrischendes Bad. [valamar.com](http://valamar.com)



## ADRENALINKICK

Die »Zipline von Pazin« garantiert nicht nur traumhafte Ausblicke, sondern auch Adrenalin pur. Mit bis zu 55 km/h »fliegen« Wagemutige über die Paziner Schlucht und ihre Grotte im Herzen von Istrien. Die ersten beiden Teilstrecken sind jeweils 80 Meter lang, rasanter ist dann die dritte. Etwas mehr als 220 Meter ist die Seilrutsche in die Länge gespannt und endet im Hof des »Schriftstellerhauses«, einer besonderen Kulturinstitution, die sich um das literarische Leben Istriens kümmert, Lesungen inklusive. [bestofcroatia.eu](http://bestofcroatia.eu)



## BEEINDRUCKEND

Die römische Arena oder das Amphitheater in Pula ist die letzte intakte römische Arena der Welt, die alle drei architektonischen Ordnungen der klassischen Architektur bewahrt hat. Heute ist das Amphitheater eine spektakuläre Konzertarena, in der viele berühmte Künstler schon zu Gast waren: Andrea Bocelli, Michael Bolton, Elton John oder Sting waren schon hier. 2023 folgten Konzerte mit Simply Red, Eros Ramazzotti und Robbie Williams. [pulainfo.hr](http://pulainfo.hr)



## SÜSSES KULTURERBE

Pazinski Cukerančići sind der Star unter den istriischen Süßspeisen. Ein Rezept, das von Generation zu Generation weitergegeben wurde und heute eine echte, vor allem himmlische Besonderheit ist. Eier, Mehl, Vanille, Milch, Butter, Öl, Brandy und immer eine Prise Salz machen aus dem Gebäck, das vor allem auch zu Festtagen auf den Tisch kommt, ein köstliches Gebäck. Sehr fein auch, wenn man es in Malvazija tunkt. Und es ist dazu das erste Dessert aus Istrien, das in die Liste des kroatischen immateriellen Kulturerbes aufgenommen wurde. [helloistria.com](http://helloistria.com)

## FLEISCHLOS IN ISTRIEN

Die kroatische Küche ist bekannt für Fleisch- und Fischspezialitäten. Doch auch Vegetarier und Veganer kommen überall in Istrien auf ihre Kosten. Polenta, Mangold, Obst und Gemüse stehen auf den Speisekarten, und viele Restaurants von Poreč, Pula oder Rovinj haben eine gute Auswahl an Gerichten auf ihren Karten. Pescetarier leben so und so im Paradies. [total-croatia.com](http://total-croatia.com)



## EINE GESCHICHTE DES HIMMELS

»Ein Teil der Erde wollte Gott nach dem Vorbild des Paradieses machen. Und so entstand Istrien«, sagt man hier. Der eifersüchtige Teufel wollte das Werk nicht zulassen und zerstörte es. Ein trauriger Engel sammelte die kleinen Teile des Paradieses ein, die zwischen Felsbrocken lagen, und schützte sie durch das Meer. So entstand die Brioni (Brijuni).



## # HASHTAGS ISTRIEN

Istrien hat viele Orte, die sich für spektakuläre Fotos eignen. Der bekannteste ist vielleicht Rovinj, unweit des Spacio gibt es eine Passage, die die beliebteste Kulisse für Fotos ist. Ein weiterer Standort liegt unweit der historischen Festung Punta Christo in Štinjan. Für Romantiker empfiehlt sich ein Platz mit dem Hintergrund der Silhouette der UNESCO-Weltkulturerbe-Stadt Poreč. Und dann sind da noch die Sonnenuntergangsfotos, die man überall am glasklaren Meer finden kann. Und natürlich die Fotos der istrischen Köstlichkeiten. **istra.hr**

## KAP KAMENJAK

»Lonely Planet« reiht das Kap auf Platz sieben der schönsten versteckten Küsten des Mittelmeers und bezeichnet es als »wilde raue Schönheit«, die einem das Gefühl gibt, »am Ende der Welt« zu sein. Wenn das Weltende bedeutet, dass hier ein Naturparadies mit den schönsten Kies- und Felsstränden und 30 einzigartigen, oft einsamen Buchten ist, dann ist man gerne am Ende der Welt. Aber natürlich gibt es auch belebte Strände mit feinen Restaurants und Sportangeboten. Vielseitig wie ganz vieles in Istrien. **istra.hr**



## ASPARAGUS ACUTIFOLIUS

Der lateinische Name klingt kompliziert, aber dahinter verbirgt sich ein wahrer kulinarischer Schatz der Halbinsel Istrien. Der Wildspargel ist ein wunderbarer Begleiter des mediterranen Frühlings. Anfang April beginnt die Saison, die etwa einen Monat dauert. In dieser Zeit gibt es (fast) keine Küche, keine Konoba, kein Restaurant, das nicht den aromatisch-intensiven, leicht bitteren Spargel auf dem Speisezettel hat. Klassisch mit Ei als »Fritaja«, zu Fisch oder Fleisch oder als Pudding. Seit Jahrhunderten Teil der Küchentradition, inspiriert er die jungen Stars am Herd zu neuen Kreationen: Tintenfisch mit Spargel oder Canellone mit Spargel zum Beispiel. Köstlich einfach, einfach köstlich. **istra.hr**



## KUNST-VOLL

Hoch über dem Mirna-Tal, das Meer in Sichtweite, liegt das malerische Künstlerdorf Grožnjan mit der großen Kreativität in der DNA. Ein Großteil der 160 permanenten Einwohner sind nämlich Künstler, die dafür sorgen, dass die alten Gemäuer erstrahlen, verwunschene Gärten wieder auferstehen und an allen Ecken Kunstwerke ein schönes Bild malen. Mehr als 30 Galerien und Ateliers beleben die kleine Stadt, in den kleinen Manufakturen und Boutiquen gibt es viel zu entdecken, und auch die Musik ist hier ein Thema. Zum Beispiel beim internationalen Jazzfestival »Jazz is back« oder bei der Sommerakademie »Jeunesse Musicales«. Und zur Entspannung nach dem vielfältigen Kunstgenuss laden urige Cafés und Konobas.

## DAS TRÜFFEL- PARADIES

Trüffel brauchen einen guten Boden und einen besonderen Wald. Kein Wunder also, dass sie sich rund um Motovun besonders wohl fühlen, auch die rare weiße Trüffel liebt den feuchten Eichenwald. Denn dieser Wald ist der letzte erhaltene mediterrane autochthone Auwald in einer Niederung mit Stieleichen, schmalblättrigen Eschen und Ulmen. Im gesamten Mittelmeerraum gibt es nur drei Wälder dieser Art. Und deshalb ist hier und im nahen Buzet oder in Livade ein wahres Mekka für Trüffelsucher. Motovun ist aber auch ein malerischer, mittelalterlicher Ort, hat ein besonders Filmfestival und auch eines rund um den Teran. Dieser Wein wird aus der alten istrischen Sorte gekeltert und hat sein Fest im Oktober. [tz-motovun.hr](http://tz-motovun.hr)



## FESTE DER NATIONALKNOLLE

Wenn die istrischen »Goldschürfer« im Herbst ihre Feste feiern, dann duftet es nach dem edlen Pilz, und die Genießer kommen von weit her. Zum Beispiel zum »Subotina Fest« nach Buzet am zweiten Septemberwochenende, bei dem die Einheimischen in Kostümen aus dem 19. Jahrhundert auftreten und natürlich die berühmte Knolle kulinarisch die Hauptrolle spielt. Der Höhepunkt ist das gigantische Omelette mit Trüffeln. Oder man besucht an den Wochenenden von Ende September bis Anfang November das »Dani Zigante Tartufa«-Fest in Levade. Im Zentrum: natürlich alles, was man aus Trüffeln machen kann, dazu typisch istrische Produkte von Wein bis Nudeln, Showcooking und Trüffelsuch-Demonstration inklusive. [zigantetartufi.com](http://zigantetartufi.com) [Istra.hr](http://Istra.hr)



## KULTLIMO

»Pašareta« heißt das Pendant aus Istrien zu Almdudler und Kracherl. Sie wird seit 1924 bei Pazin im istrischen Hinterland von der Familie Ferenčić produziert. Was kann sie? Sie ist knallorange, sehr süß und zischt wie früher die Frucade. Es gibt keine Werbung, kein Marketing, kein Plakat, keine Website. Trotzdem ein absoluter Verkaufsschlager.

## AMORE BAR

Es gibt keinen schöneren Platz für einen Aperitif oder Cocktail mit atemberaubendem Sonnenuntergang in Novigrad. Die Liebe der Bar gehört dem Gin und den dazu passenden Tonics, die Karte der »Gin & Tonic Favorites« ist grandios, und auch die Extrakarte der Tonics ist beeindruckend. Aber natürlich sind auch Cocktails ein großes Thema, die im schönen, chilligen Ambiente, die Füße fast im Meer, Urlaubsgefühle mit Suchtpotenzial aufkommen lassen. [amorebar.co](http://amorebar.co)





## MARKTHALLE PULA

Heuer ist das historische Marktgebäude 120 Jahre alt. Erbaut als architektonisches Wunderwerk mit damals neuen Materialien wie Eisen und Glas ist sie ein sehr schönes Beispiel der Jugendstilarchitektur. Die Form folgt der Funktion, und vielleicht ist das mit ein Grund, warum sie bis heute ein auch unter Einheimischen ein beliebter Treffpunkt zum Einkaufen und Neuigkeiten-Austauschen ist. An über 60 Ständen findet man regionale Produkte und viele kroatische Köstlichkeiten und einen interessanten Fischmarkt. In der oberen Etage gibt es einige Cafés und Restaurants. [trzinica-pula.hr](http://trzinica-pula.hr)

## GENIESSEN IN ISTRIEN

Lieblingslokale, Geheimtipps, Klassiker oder Newcomer? In ihrem neuen kulinarischen Reiseführer stellt Autorin Silvia Trippolt-Maderbacher die Gourmet-Destination Istrien spannend und kenntnisreich vor. Mehr als 300 Adressen und zehn Rezepte von Spitzenkoch Josef Trippolt machen Lust auf das Land und seine Menschen. [styriabooks.at](http://styriabooks.at)



## LIFESTYLE-DRINKS

Das Ehepaar Urša Prešeren und Marko Bratović kreiert immer wieder lässige Trendgetränke und stellt zwischen Novigrad und Poreč Tonic Water, Ginger Beer und Ginger Ale her. Zum Beispiel einen »Flying Goat«. Hinter dem Namen verbirgt sich ein spannender Craft-Gin. Shop im Camping Lanterna in Tar. [countdrinks.com](http://countdrinks.com)



## DREI LÄNDER, EIN WEG

Ein besonderes Erlebnis für radbegeisterte Istrien-Urlauber ist der »Parenzana«, der »Weg der Gesundheit und Freundschaft«. Dieser 116 Kilometer lange grenzüberschreitende Radweg auf der ausgebauten Trasse der alten Schmalspurbahn von Triest nach Poreč führt von Italien über Slowenien zur istrischen Küste in Kroatien, 113 Kilometer durch Italien, 32 durch Slowenien und 78 durch Kroatien. Die beste Rad-Zeit ist im Frühling oder Herbst, wenn die Temperaturen mild sind und das Meer warm. [parenzana.net](http://parenzana.net) <



# GENUSS AUS DER ASCHE

Deckel drauf, dann wird alles gut. Istrianer haben über Jahrhunderte das Kochen mit dem offenen Feuer kultiviert. Speziell in der »Peka« vereinen sich die Geschmäcker des Landes und sorgen für ein unwiderstehliches Duftfeuerwerk.

TEXT ANITA ARNEITZ FOTOS GÜNTER STANDL / ART

**Meisterin der Peka.**  
Alma Kernjus setzt auf die  
traditionelle Art des Kochens  
und bereitet fast alle Speisen  
mithilfe der glühenden  
Kohlen zu.



**D**as Holz knistert im Kamin. Jeden Tag wird in der Konoba, dem typischen Landgasthaus in Istrien, das Feuer entfacht, um darauf zu kochen. Wärme und Rauch umnebeln mit Geborgenheit. Kein Wunder, dass die beliebtesten Tische ganz nah am Feuer sind. Ständig wird die Feuerstelle bespielt: Mal kommen die Bruschette für die Vorspeise über die Glut, dann wird das dicke Steak zur heißesten Stelle gerückt oder die Peka, eine Gusseisenpfanne mit Deckel, in Asche eingepackt.

Auch Tea Marušić Findrić von der »Konoba Malo Selo« wuselt zwischen Küche und offenem Feuer hin und her. Gemeinsam mit ihrem Bruder Daniel übernahm sie nach dem frühen Tod ihrer Mutter die Konoba und hält sich strikt an die überlieferten Rezepturen: Ravioli mit Fleisch von den Boškarin-Rindern, per Hand gerollte Pljukanci-Nudeln mit schwarzen Trüffeln oder Gibanica, eine Blätterteigmehlspeise mit mehreren Schichten von Füllungen, einmal Apfel und Topfen, dann Nuss und Mohn. Auf das kulinarische Erbe ihrer Familie ist Tea stolz und bereitet mit viel Liebe die Antipasti vor: Pršut, Käse, gebratene Pilze mit Wildkräutern, knuspriges Brot vom Grill und Oliven-

öl lassen alle Feinschmeckerherzen sofort höherschlagen.

#### AUS TRADITION

Kennzeichnend für eine Konoba ist die Gaststube mit großem Fogolar, also einer offenen Feuerstelle, Wänden aus Stein, Fliesenboden und einfachen Tischen aus Holz. Mit dezentem grünem Anstrich und hellem Leinen verleiht Tea ihrer Konoba einen eigenen Vintage-Chic – stilvoll, bodenständig und gemütlich. Jede Konoba hat immer einen eigenen Charakter, genauso wie die Familien, die sie betreiben. Meist arbeiten mehrere Mitglieder im Betrieb und verleihen dem Landgasthaus damit eine einzigartige Persönlichkeit. Während im Hinterland bäuerlich-rustikal aufgekocht wird, sind die Konobas an der Küste geprägt von Fischen, Muscheln und Krustentieren. Dazu wird Malvazija als Weißwein oder Teran als Rotwein gereicht. Als Digestif kommt ein herber Kräuterschnaps auf den Tisch.

#### ALLA MAMA

In der »Konoba Astorea« ist Mama Alma Kernjus die Hüterin des Feuers. Seit 1995 schürt sie die Glut am Fogolar, während sich Sohn Ivan im Service bei jedem Tisch einen freien Stuhl schnappt und ein paar

Minuten mit den Gästen plaudert. Wer ein paar Mal zum Essen kommt, wird ein Teil der Familie, und nach weniger als zwei oder drei Stunden geht niemand nach Hause.

Klassisch werden in einer Konoba mindestens drei Gänge serviert. Die Speisekarte ist geprägt von der Umgebung, und da kommt bei Familie Kernjus die Nähe zum Meer ins Spiel. Typisch ist ein schwarzes Tintenfisch-Risotto oder im Frühling ein Risotto mit wildem Spargel als Vorspeise, cremig und knackig zugleich. Wenn die Weingläser klirren, legt Alma die Erdäpfel in die Peka und bettet diese im Feuer. Eine halbe Stunde später kommt der Adria Fisch dazu. Ein anderes Mal brutzelt Ragù, Fleisch mit Polenta oder Oktopus mit Gemüse. »Es gibt manchmal verschiedene Garzeiten, aber dafür braucht es nicht viel Geschirr, denn alles ist in der Peka. Gerade bei Feiern mit mehreren Personen ist das praktisch«, weiß Ivan.

Früher buk man noch das Brot in der Peka. Heute liegt der frische Apfelstrudel mit selbstgezogenem hauchdünnem Teig im Feuer. Das ist eine Hommage an die altösterreichische Küche, die hier genauso Einfluss hat wie die venezianische oder bäuerlich-kroatische Küche. Schließlich war die Halbinsel Istrien schon immer ein Schmelztiegel der >



**Ivan Kernjus und eine frische Meeresfrüchteplatte.**  
In Küstennähe wird Fangfrisches aus dem Meer serviert – passend mit knusprig gebratenem Brot vom Grill.





**Jakobsmuscheln.** Die Zubereitung über dem Feuer verleiht den Muscheln ein leicht rauchiges Aroma und macht das Fleisch ganz zart.



**Frauenpower am Herd.** Mira Zrnić teilt sich mit Tochter Ingrid die Liebe zur Kulinarik, sie variieren die Speisekarte in der lichtdurchfluteten Konoba mit saisonalen Zutaten.

> Kulturen und Aromen. Gerade in den Konobas erzählen die Gerichte von früheren Zeiten – aber immer mit eigener istrischer Note. Die Rezepte sind einfach und sättigend: Pasta, Polenta oder Suppen, die als Eintopf durchgehen, sämig mit Bohnen, Sauerkraut oder Mais. Die sogenannte Jota ist nach wie vor auf den Speisekarten zu finden.

#### MODERNER STIL

In der »Konoba Stari Podrum« steht Mira Zrnić noch heute in der Küche, während die Töchter Ingrid und Marinka die Gäste betreuen. Inzwischen ist zum heimeligen Gastraum ein lichtdurchfluteter Wintergarten mit Terrasse im französischen Stil dazu-

gekommen. Eigentlich untypisch für eine Konoba, denn traditionellerweise ist eine Konoba immer im Inneren des Hauses beim Feuerplatz. Aber auch die Landgasthäuser entwickeln sich weiter.

Was bleibt, ist das Bekenntnis zu regionalen und saisonalen Lebensmitteln. Die Fuži mit schwarzer Trüffel sind handgemacht, und die Gerichte ändern sich je nach Jahreszeit. Mal kommt wilder Spargel auf den Tisch, mal Pilze aus dem Wald. »Und wenn es keine Tomaten im Garten gibt, dann gibt es auch keine Tomaten im Salat«, sagt Ingrid. Das Fleisch ist zart und saftig, das

Quittentiramisu erfrischend-süß. Dafür kocht Vater Dragan stundenlang Quitten ein. Die Familie schafft kulinarisch den Spagat zwischen moderner leichter Küche und bodenständigen Rezepten.

#### EIN TOPF FÜR ALLE(S)

Neben den Konobas bieten auch Agrotourismus-Betriebe istrische Gerichte an. Diese einfachen Gaststätten direkt bei den Bauernhöfen und Produzenten, die hier »Agroturizam« heißen, kredenzen in erster Linie Selbsthergestelltes. Die Zubereitung mit der Peka in der Asche gehört dabei zu den ältesten Kochmethoden und ist auch hier Tradition. Unter der Glocke fügen sich die Aromen zu einem Ganzen, und ein unbeschreiblich guter Duft lockt beim Öffnen die Nase und weckt die Papillen. Und weil die Peka nicht gerade klein ist, wird sie meist erst für mehrere Personen oder auf Vorbestellung gemacht. Wer also zu zweit unterwegs ist, kann gleich ein paar Freunde einladen. Und wenn dann die Peka auf den Tisch kommt, nimmt sich jeder aus der Pfanne, was er gerne möchte.



Die Menschen rücken näher zusammen und kommen wieder ins Reden. Damit hat die alte Gusseisenpfanne auch eine gesellschaftliche Funktion, egal, ob in der Konoba oder zuhause. Denn brandneu ist die Peka aus Keramik und in kleinerer Ausführung. Katarina Riederer hat diese gemeinsam mit einer kroatischen

Keramikerin entwickelt. In unterschiedlichen Farben kann direkt in der Glut oder eben auch im heimischen Backofen damit gekocht werden. Fleisch, Gemüse, Salz, ein paar Kräuter und etwas Weißwein, fertig. Nur das mit der Garzeit ist Übungssache. Intuitiv wissen die Istrianer, wann der richtige Zeitpunkt gekommen ist, um die Peka aus der Asche zu nehmen, damit Fisch und Fleisch saftig bleiben und der Strudel nicht schwarz wird. Aber man hat daheim ja auch Zeit zum Üben.

# DIE BESTEN ADRESSEN

## ALLA BECCACCIA

Hier liegt der Fokus ganz auf der traditionellen Zubereitung der Speisen in einem schlichten Ambiente. In die Peka kommt auch Wildfleisch aus der eigenen Jagd, fein auch der Pršut, die Fleischgerichte oder die Risotti.

Pineta 25, 52214 Fažana

T: + 385 52 520753, beccaccia.hr

## ASTAREA

Rustikal, aber herzlich mit unheimlich guten Gerichten. Hier wird so gut wie alles in der Peka oder direkt auf dem Grill über dem Feuer gekocht. Fisch- und Fleischliebhaber kommen gleichermaßen auf ihre Kosten.

Ronkova 9, 52474 Brtonigla

T: + 385 52 77384, konoba-astarea.com

## BOCCAPORTA

Rustikales Ambiente mit großen Tellern, gute Nudel-, Fisch- und Fleischgerichte, Calamari und frisches Gemüse. Mit schattigem Sitzgarten. Dolinka 18, 52100 Pula, T: +385 52 506266

## BUŠČINA

Fritule, Oktopus in der Peka, Fuži mit Trüffel, Jakobsmuscheln oder Gulasch mit Boškarin-Rind: Gourmets schätzen die Vielfalt der istrischen Gerichte, aber auch das nobel-rustikale Ambiente der Konoba.

Buščina 18, 52470 Umag

T: +385 52 732088, konoba-buscina.hr

## DANIELA

Im Hinterland von Poreč lockt dieses hübsche und elegante Genuss-Kleinod mit uriger Terrasse, Steak vom Grill und feiner Trüffelpasta. Auch Zimmer zum Übernachten!

Veleniki 15a, Poreč,

T: +385 52 460519, konobadaniela.com

## JADRUHI

Wein und Schinken werden selbst produziert, dazu kommen Nudeln oder saftige Steaks über dem Feuer gebraten in ländlicher Idylle.

Jadruhi 11, Vižinada

T: +385 52 446184, jadruhi.com

## JURE

Gemütliche Konoba mit ausgezeichnetem Fisch und großem Fogolar. Fleischfreunde wählen etwas vom Grill oder probieren den Eintopf.

Cademia ul. 22, 52210 Rovinj, T: +385 52 813397

**Vorspeisengenuss** An der Küste ist die Küche der Konoba geprägt von Fisch und Meeresfrüchten, im Hinterland übernimmt Fleisch die Hauptrolle.



## KAŠTEL PINETA

Umgeben von Weinreben und Pinien werden selbst-erzeugte Fleischwaren, Käse und Paste verköstigt. Spezialität des Hauses: Hase und Ravioli.

Sv. Martin 32/b, 52231, Martinski

T: +385 52 654045, kastel-pineta.com

## MALO SELO

Familiengeführte Konoba in einem kleinen Dorf mit köstlichen Antipasti und saftigem Rumpsteak von der Feuerstelle. Es gibt aber auch Jota oder Gibanica. Die Karte ist klein, dafür immer frisch und saisonal.

Fratrija 1, Buje

T: + 385 52 777332, vina-deskovic.hr

## POD VOLTOM

Im Herzen Motovuns gibt es hier neben frischen Trüffeln feine istrische Gerichte. Bei schönem Wetter bietet die Terrasse Sonnenuntergangslichtspiele über den grünen Hügeln.

Trg Josefa Ressler 6, 52424 Motovun

T: +385 52 681923, facebook.com/podvoltom

## RINO

Eine Konoba direkt beim Winzer mit klassischer istrischer Küche. Es gibt auch Esselfleisch und Wild!

Dolinja Vas 19, Momjan, 52460 Buje

T: +38 599 6093044, prelac.hr

## RUSTICA

Üppige Vorspeisen, Fleisch und Fisch. Gute Küche für den extragroßen Hunger, nicht weit von Umag entfernt!

Sveta Marija na Krasu 41, 52470, Sveta Marija Na Krasu, T: + +385 52 732053, konoba-rustica.com

## SAN BENEDETTO

Genießen im stilvollen Ambiente mit Blick auf das Meer bei ausgezeichneten Fleisch- und Fischgerichten.

Dajla 35, 52466 Novigrad, T: +385 52 735484

## SELO MEKIŠI

Der Gastgarten ist ein verwünschter Ort im Grünen, in dem nicht nur selbst gemachte Fleischpro-

dukte serviert werden, sondern auch vieles in der Peka gekocht wird.

Mekiši kod Kaštelira, 52447, Mekiši kod Vižinade

T: + +385 91 5688635, bale-valle.com/de/gastro-  
nomie/restaurants/agrotourismus-mekisi-dorf/95

## STARI PODRUM

Direkt am Fluss Agilla mit Blick auf das Kastell Momjan liegt die Konoba an jener Stelle, wo sich einst der alte Keller von Istriens erster Likörfabrik befand. Vor 15 Jahren kaufte Familie Zrnić die Ruinen und verwandelte sie in eine Konoba mit französischem Charme und ausgezeichneter Küche.

Most 52, 52426 Momjan

T: +385 52 779152, staripodrum.info

## ŠTOKOVAC

Schinken, Käse, Gnocchi. Echte Bauernküche, vieles auf der Karte wird im Agriturizam selbst erzeugt.

Novaki, 52428, Čepić, T: + 385 52 644143

## TONČIC

Einer der Paradebetriebe in Sachen Agrotourismus mit tollem Ausblick über das Mirnatale. Pršut, Pancetta, Salami und die Käse kommen aus der eigenen Produktion.

Čabarnica 42, Zrenj, 52428 Oprtalj

T: + 385 52 644146, agroturizam-toncic.com

## VELA VRATA

Klein, aber fein. Mit schönem Ausblick von der Terrasse. Tipp: Platz lassen für die Nachspeisen!

Beram 41, 52000, Beram

T+385 52 622801, facebook.com/pages/Konoba-  
Vela-Vrata/114022638750743?\_rdc=1&\_rd

## VINA DEŠKOVIĆ

Die Winzerfamilie macht nicht nur einen hervorragenden Malvazija-Wein, sondern züchtet auf ihrem Bauernhof auch Schweine, Kühe und hält Hühner. Alles sehr urig.

Kostanjica 58, Groznanj

T: +385 98 1977985, vino-deskovic.hr

A photograph of a cheese cellar. In the foreground, a large, round, aged cheese wheel is slightly out of focus. In the background, rows of similar cheese wheels are stacked on shelves. A person's hand, wearing a ring, is visible on the right side, holding one of the cheese wheels. The walls are made of rough, textured stone or plaster.

# DER GESCHMACK DES LANDES

Typisch istrisch. Regional und traditionell. Aber zwischendurch auch mal anders gedacht. Es gibt noch Bauern und Produzenten, die altes Handwerk bewahren und für gute Qualität ein paar Stunden mehr Zeit investieren. Kommen Sie mit auf eine Entdeckungsreise mit Stops in Genuss- und Hofläden.

TEXT ANITA ARNEITZ FOTOS JOHANNES KERMMAYER / ART



**Bio-Ziegenkäse.** Mehrere Monate reift bei Tita Winkler und ihrer Familie der Laib, bis er, in Scheiben geschnitten, zu Schinken und Wein gereicht wird.



Alles ganz natürlich. Zuerst im Stall, dann auf der Weide – am Bio-Bauernhof Kumparička haben die Ziegen viel Freiraum und liefern beste Milch für die Käseproduktion.



Tita Winkler

## IM ZEICHEN DER ZIEGE

**P**asta mit cremiger Béchamelsauce aus biologischer Ziegenmilch, fein abgestimmt mit lange gereiftem aromatischem Ziegenhartkäse und knusprigem Thymiantopping – oder doch lieber die Version mit Trüffel? Das ist Tita Winklers Version istrischen Streetfoods. Seit ein paar Monaten bietet ihre Familie beim Markt in Pula am Narodni-Platz »Goat to go« als Alternative zu Burger und Sandwich an. Der Käse für die Gerichte wird rund 20 Kilometer entfernt im Osten in der Bio-Käserei Kumparička produziert. Ohne Pasterisierung oder unangenehmen Geruch jeden Tag frisch aus Ziegenmilch. 2008 zog die Familie von Sloweniens Hauptstadt

Ljubljana auf den verwilderten Bauernhof und holte sich 30 Ziegen, um des Gestrüpps Herr zu werden. Heute weiden rund 300 Ziegen in den Wäldern. Zweimal am Tag werden sie gemolken und die körperwarmer Milch sofort verarbeitet. Alle packen mit an. Auch Tita kam nach ihrem Philosophie-Studium zurück und pflegt hier ihre Leidenschaft für Gastronomisches. »Das Ziegenkäsereimachen lernst du nicht aus einem Buch. Jede Milch ist anders. Es braucht viele Versuche, bis man seinen eigenen Weg findet.« Hygiene, Temperatur und Qualität der Milch müssen zusammenspielen. Im Sommer gibt es gegen Voranmeldung Verkostungen und Farm Dinners, und laufend

wird an neuen Ideen gearbeitet – immer im Einklang mit der Natur. Beim Ziegenwandern folgt man langsam und achtsam den Tieren auf ihren wilden Pfaden. Unterwegs lernen die »Zweibeiner« einige der 180 Wildkräuter kennen, danach geht's zum Käseprobieren. Rohkäse, Molke, Joghurt, Frischkäse, Ricotta, Feta und Schnittkäse, zwei bis 48 Monate gereift. »Je nach Saison und Weide schmecken die Produkte jedes Mal anders. Das ist das Spannende«, schwärmt die Tochter des Hauses. Wer möchte, kann im urigen Laden einkaufen. Da gibt es nichts zu meckern. Schließlich ist die Ziege auch das offizielle Wappentier Istriens. [kumparicka.com](http://kumparicka.com)

Ivan Vidmar

## BIERREBELL IN DER WEINREGION

**E**inst soll der Einsiedler San Servolo, der Schutzpatron von Buje, Wunder bewirkt haben, heute bringt er Ivan Vidmar Glück. Beim Studium der Lebensmitteltechnik an der Universität setzte er sich in den Kopf, mitten im weinliebenden Istrien mit Bier, gebraut nach dem deutschen Reinheitsgebot, durchzustarten. Das Wasser hierfür kommt aus der Quelle Sveti Ivan im Naturparadies Mirnatale. Durch die Champagnermethode bei der Flaschengärung entstehen unterschiedlichste Craftbiere, ungefiltert und nicht pasteurisiert. »Aktuell brauen wir sieben Sorten. Jedes Bier ist auf seine Art und Weise einzigartig«, sagt Ivan Vidmar und ergänzt: »Sie sind wie meine Babys, ich mag sie alle und kann da nicht objektiv sein.« In jeder Flasche steckt viel Handarbeit. »Wer gutes Bier brauen möchte, braucht gute Zutaten und Zeit.« Nach über zehn Jahren Brauerfahrung beherrscht er das Spiel mit den verschiedenen Hopfen- und Malzarten: Kaffeearoma mit einem Hauch von Schokolade, feine Bitterkeit mit blumiger Note oder auch einmal ein starkes Bockbier mit Trüffeln für Freunde – Hauptsache, anders als klassisch, so arbeitet der Bierbrauer am liebsten. Inzwischen stehen seine Biere bereits in einigen istrischen Restaurants auf der Karte, und natürlich kann direkt bei ihm eingekauft werden. Als San-Servolo-Neuling empfiehlt sich das goldgelbe Lager mit seinem runden Geschmack. Wer etwas Exklusives probieren will, greift zum Gold mit der doppelten Menge an Hopfen und einem extralangen Reifeprozess. Der ehrgeizige Kroatier will seine gleichnamige Brauerei zur größten in Kroatien machen – und kommt dieser Vision in diesem Jahr einen Schritt näher: Gerade siedelt er mit der Produktion an einen neuen Betriebsstandort, wo er bis zu 20.000 Liter Bier im Jahr brauen will. Vor Ort gibt es dann auch viel Platz für Verkostungen und den eigenen Shop. Da sind Hopfen und Malz garantiert nicht verloren. [sanservolo.beer](http://sanservolo.beer)

**Craftbiere.** Das istrische Bier kommt so gut an, dass Ivan Vidmar seine Brauerei nun vergrößert.





Mikela Buršić Lisjak  
**EIN HIMMEL  
VOLL SCHINKEN**

**D**er Schinken muss so dünn geschnitten sein, dass das Messer beim Schneiden zu sehen ist.« Dabei sieht die Bewegung der Hand so elegant aus wie das Streichen einer Violine. Noch heute ist der istrische Schinken eines der kulinarischen Aushängeschilder und unter Einheimischen ein bedeutendes Statussymbol. Bei Familie Buršić in Vodnjan hängen die schönsten Stücke bei perfekter Raumtemperatur im neuen Showroom hinter Glas. Seit über 30 Jahren produziert die Familie den Pršut auf traditionelle Art: ohne Nitrate, ohne Räuchern, nur luftgetrocknet. »Der Schinken hat keine Haut und so gut wie kein Fett. Dafür aber eine kräftige rote Farbe«, erklären Mikela Buršić Lisjak und ihr Mann Robert Lisjak, die den Betrieb in zweiter Generation führen. Schritt für Schritt modernisieren sie und entwickeln Produkte weiter wie zum Beispiel die knusprigen Chips aus Pancetta, dem Bauchspeck. Aber zurück zum Schinken. Einige Monate trocknet der Pršut, die Bora ist der Garant für die Qualität, erst dann kommt er zum Nachreifen in den Keller. Salz, Pfeffer, Knoblauch, Rosmarin und Lorbeer, mehr braucht es nicht für den typischen Geschmack. »Du musst den Pršut ein bisschen kauen, damit er sich voll am Gaumen entfaltet«, empfehlen die beiden. Etwas süßlich, angenehm leicht und nicht salzig – genauso soll er schmecken. Zu Saisonauftakt am Ostermontag wird traditionell bei einem Fest der Špaletta angeschnitten. Das ist das Schulterstück vom vorderen Bein. »Dann öffnet auch unsere Konoba mit großem Gastgarten und Kinderspielplatz«, sagt Mikela. Wenn dann die Sonne hinter den Olivenbäumen versinkt und der Blick bis zu den Brijuni-Inseln reicht, schmeckt die kalte Vorspeisenplatte noch vorzüglicher. Eine weitere Spezialität des Hauses sind die Haxen mit Knochen, Erdäpfeln und Gemüse, die sechs Stunden in der Peka geschmort werden. Für daheim gibt es im schönen Shop Schinken und istrische Produkte zu kaufen.  
[istarskiprsut.com](http://istarskiprsut.com)



**Pršut.** Luftgetrocknet, nicht geräuchert und auch nicht salzig. Der istrische Schinken von Familie Buršić ist ideal als Vorspeise oder zu einem Glas Wein.



**Boškarin-Rinder.** Familie Pausin kümmert sich um den Erhalt der alten Rinderrasse und verarbeitet am Hof Frischfleisch.



Sara Pausin

## DIE GOURMETFLEISCHERIN

**E**in feines Carpaccio, ein saftiges Steak mit Olivenöl und wilden Kräutern auf dem Grill oder ein würziges Ragú mit Pasta? Alle Liebhaber:innen eines guten Stücks Fleisch kommen in Istrien voll auf ihre Kosten. Und dafür sorgt unter anderem Sara Pausin mit ihrer Familie in Savudrija. Gemeinsam mit Vater und Onkel kümmert sie sich am Bauernhof um rund 40 Boškarin-Rinder. Die grauweißen Tiere mit ihren imposanten Hörnern und der stattlichen Größe gehören zu den ältesten europäischen Rinderarten. Allein die Kühe bringen bis zu 700 Kilo auf die Waage, Stiere noch deutlich mehr. In früheren Zeiten brauchten sie die Kraft, weil sie neben der Milch- und Fleisch-

produktion auch als Zugtiere genutzt wurden. So pflügten die Bauern mit ihnen die Felder oder transportierten Steine. Die Tiere kommen mit kargen Bedingungen gut zurecht und sind auch am Hof von Familie Pausin das ganze Jahr über auf der Weide. »Sie können sich auf rund 50 Hektar Fläche bewegen«, erzählt Sara Pausin. Nur die Muttertiere mit den Kälbern bleiben die erste Zeit im Stall. Die Boškarin-Rinder sind etwas lebhafter als herkömmliche Rinderrassen, aber genau das sorgt dann auch für den intensiveren Geschmack ihres Fleisches. Mit ihren Hörnern können sie die Erde aufwühlen und auf diese Weise an die Wurzeln von Pflanzen herankommen. Leider aber sieht

man Boškarins nur mehr sehr selten, und in den 1980er-Jahren galten sie fast als ausgestorben. Heute schwärmen Feinschmecker vom festen Fleisch mit dem höheren Fettgehalt, und Konobas weisen extra auf den Speisekarten auf das besondere Fleisch hin. »Wir schlachten möglichst stressfrei am Hof und achten auf das Tierwohl«, sagt Sara Pausin. Das Fleisch wird nach alter Handwerkskunst zerlegt und immer vormittags direkt ab Hof verkauft. Dabei wird nichts verschwendet, sondern alles verwendet: Sogar das Fell wird nach der Schlachtung mit Meersalz eingerieben und zur Verarbeitung weitergegeben. Kortina 48, 52475 Savudrija

Lina Vežnaver

## MEISTERIN DER FUŽI

**E**in kleines rechteckiges Stück gewalkter Nudelteig, ein Holzstäbchen und ein spezieller Dreh: In Sekunden schnelle rollt die Bäuerin Lina Vežnaver aus dem Dorf Škofi die allseits beliebten Fuži. Die Pasta ist ein Klassiker der istrischen Küche und passt zu Fleisch und Fisch genauso wie zu Gemüse oder Pilzen. Aber richtig gut sind eben nur die handgemachten. Deshalb hat die Nudelmeisterin in ihrem kleinen Produktionsraum immer viel zu tun. Inzwischen kaufen neben privaten Pasta-Liebhabern und einheimischen Hobbyköchen auch Gastronomiebetriebe bei ihr ein. Sogar deutsche Spitzenköche ziehen den Hut vor ihrer Fingerfertigkeit. An manchen Tagen stellt sie bis zu 17 Kilo Fuži per Hand her. Neben Klassikern wie Suppennudeln, Tagliatelle oder Linguine

probiert sie gern Neues aus. So sind die Ravioli auf dem Tisch dank des frischen Spinats im Teig leuchtend grün, oder es färben Rote Rüben die Nudelvarianten auf natürliche und schmackhafte Weise leicht rötlich. Die Rezepte und die Art der Zubereitung hat sie von ihrer Mutter und Großmutter gelernt. Das ist der eine Grund, warum ihre Pasta so herrlich schmeckt. Ein anderer sind die hochwertigen Zutaten: Die Eier stammen von ihren Hühnern, der Weizen wird noch wie früher von ihrem Mann Mario, der sich um die Landwirtschaft kümmert, am eigenen Acker angebaut und in der nahe gelegenen Mühle Roč gemahlen. Das Mehl sei bei der Verarbeitung aufgrund seiner speziellen Struktur nicht vergleichbar mit industrieller Ware, sagt die Pasta-Lady. Das Gemüse erntet sie natürlich im eigenen

Bauergarten. So viel Arbeit und Zeit steckt kaum noch jemand in sein Produkt, bedauert das Ehepaar. Ans Aufhören denken die beiden noch lange nicht und versorgen regelmäßig kleine Delikatessenläden in der Umgebung wie z. B. in Buzet mit Nachschub. Die Pasta von Lina kann auch ab Hof gekauft werden, ein Abstecher lohnt sich. Und in ein paar Minuten im kochenden Salzwasser hat sie den perfekten Biss und wartet auf die Zugaben.

Škofi 34, 52428 Oprtalj

T: +385 98 9749543

Facebook: @tjestenina.lina

>



**Nudelvariationen.** Lina Vežnaver verpasst den handgemachten Ravioli mit Spinat eine grüne Farbe und kreiert immer wieder neue Pastasorten.





**Fleißige Bienen.**

Gabrijela Valenta ist eine von vielen Imkerinnen um Imker im Land und stellt in mühevoller Handarbeit verschiedene Honigprodukte her.



Gabrijela Valenta

## DIE BIENENKÜMMERIN

Wenn Gabrijela Valenta von ihren Bienen erzählt, beginnt sie zu strahlen. Die Naturfreundin hat rund um ihr Steinhaus in Momjan einen malerischen Garten angelegt, hinter dessen blauer Tür sich ein kleiner Laden mit verschiedensten Honigprodukten verbirgt: Honig, Pollen, Propolis, Wachs und Honigseifen. Seit sie und ihr Mann in Pension sind, kümmern sie sich gemeinsam um die rund 90 Bienenstöcke. Einmal hochgerechnet sind das an die 40.000 Bienen, die unter ihrer Obhut im Hinterland Istriens herum-schwirren. Manche Bienenstöcke befinden sich direkt im malerischen Ort, manche werden auch versetzt, damit die Bienen genügend Nahrung finden.

In Istrien hat die Imkerei eine lange Tradition. Bereits im 17. Jahrhundert wurde Honig aus Pazin verschenkt und in Dokumenten erwähnt. Sobald sich die ersten Blüten zeigen, schwärmen die fleißigen Honigbienen namens »Apis mellifera« aus. Dann kann die Imkerin schon im Mai den ersten Löwenzahnhonig schleudern. Heraus kommt ein goldfarbener leichter Honig. Danach wechseln die Bienen zu Akazien. Der Akazienhonig ist für die Imkerin ein Allrounder in der Küche. Aufgrund seines mildereren Aromas wird er sogar für das Süßen von Kaffee verwendet. Im Juni fliegen ihre Bienen dann die Kastanienbäume an. Passend zum Herbst ergibt das dann einen dunklen Honig mit intensiv-würzigem

Geschmack. »Ein Labor überprüft die Zusammensetzung. Nur wenn der Honig überwiegend aus Kastanienblüten stammt, darf er auch so deklariert werden.« Längst hat sie bei regionalen Wettbewerben Medaillen für ihren Honig gewonnen. Und inzwischen machen ihr auch die Bienenstiche nichts mehr aus. »Anfangs habe ich allergisch reagiert, aber ich habe mich immer wieder ein wenig von den Bienen stechen lassen, und mit der Zeit war ich immunisiert.« Überhaupt schwört sie auf die heilkräftige Wirkung von Bienenprodukten. Ein Löffelchen Propolis unterstütze das Immunsystem und helfe bei Wehwehchen, sagt sie. Dolinja vas 4, Momjan, T: +385 91 1366474. <

HOLLEIS-HOTELS IN KROATIEN

# Unikate mit Charme und Geschichte



  
HOTEL  
KVARNER PALACE  
DIE EXKLUSIVE FERIEWELT AM ADRIA-STRAND

HOTEL KVARNER PALACE \*\*\*\*  
Ul. Braće Dr. Sobol 1 · 51260 Crikvenica, Kroatien  
T. +385 51 / 38 00 00 · hotel@kvarnerpalace.info  
www.kvarnerpalace.info



  
MIRAMAR  
DAS ADRIA-RELAX-RESORT IN OPATIJA

ADRIA-RELAX-RESORT MIRAMAR\*\*\*\*\*  
Ive Kaline 11 · 51410 Opatija, Kroatien  
T. +385 51 / 28 00 00 · info@hotel-miramar.info  
www.hotel-miramar.info

istrien

# Best of Kono



## Radešić, Krasica, Punta

Ein Agroturizam par excellence mitten im Grünen. Unbedingt probieren sollte man Pršut, Käse, Wurst und Speck, alles hausgemacht. Im urgemütlichen Ambiente schmecken aber auch Maneštra, Lamm, Kalbfleisch aus der Črpnja, Polenta mit Wildsugo, Pasta mit Pilzen oder gefüllte Paprika köstlich. Vorbestellung ist notwendig.

[agroturizam-radesic.hr](http://agroturizam-radesic.hr)



## Kaštel Pineta, Sveti Martin

Umgeben von Weinreben und Pinien werden im ehemaligen Landhaus der Labiner Adelsfamilie Lazzarini hausgemachte Fleischwaren, Käse und Pasta vom Feinsten auf die Teller gebracht. Die Spezialitäten des Hauses sind Hase und Ravioli – und die Krafi »Pineta«, flambierte Teigtaschen mit Nüssen.

[kastel-pineta.com](http://kastel-pineta.com)

## Toklarija, Sovinjsko Polje, Buzet

Einfach vorbeikommen geht nicht, das kleine, feine Lokal, das in einer ehemaligen Ölmühle untergebracht ist, funktioniert nur auf Reservierung. Und der Hausherr tischt auf, wonach ihm gerade der Sinn steht. Sein Name ist Nevio Sirotić, und er legt sich dann ordentlich ins Zeug mit Kaninchen, Schmor- und Pilzgerichten, Wild, Spargel oder Trüffelgerichten. Sensationelle Desserts und eine kleine, feine Weinauswahl gibt es auch. [toklarija@gmail.com](mailto:toklarija@gmail.com)



# bas & Agroturizam

## Restaurant Morgan, Bracanja

Alles außer gewöhnlich. Von den Restaurantguides zu Recht verwöhnt, kommt aus der Küche viel Wildes wie eine Jagdsuppe und Wild in vielfältiger Form, aber auch Ravioli, mit Hahnfleisch gefüllt. Unbedingt probieren muss man die eingelegten Auberginen. Wer gerne bleiben möchte, kann das in der Villa in gemütlichen Zimmer tun. [morgan.hr](http://morgan.hr)



## Konoba-Pizzeria 2. Peron, Cerovlje

Der Name kommt von der Eisenbahnlinie aus dem 19. Jahrhundert. Gar nicht alt ist das Küchenkonzept. Die Gerichte sind von der Oma-Küche inspiriert, Tellergerichte vom Feinsten, »Saison na pijatu«, wie man in Istrien sagt. Beste regionale Produkte von Steinpilz bis Käse und Olivenöl werden kreativ interpretierte Köstlichkeiten. [konoba-pizzeria2peron.com](http://konoba-pizzeria2peron.com)

## Primizia Food & Wine, Brtonigla

Der Namenszusatz de Rocca verweist darauf, dass hier das Zweitrestaurant von San Rocco ist. Hauptdarsteller ist der große Brotfen, aus dem kommen nicht nur herrliche Pizzen aus verschiedenen Mehlsorten, sondern auch perfektes Fleisch mit den Aromen der Wiesen und Wälder. Tolles Olivenöl. Einfach großartig. Nicht weit entfernt ist das »Mutterhaus« mit dem erstklassigen Restaurant und einem wunderschönen Boutiquehotel. [primizia.hr](http://primizia.hr)



## Ograde, Lindarski katun, Pazin

Der schöne Bauernhof ist ein fast magischer Ort für SLOW FOOD vom Feinsten. Wenn man bei Davorka Šajina, die eine Botschafterin des istrischen Geschmacks ist, essen möchte, ruft man einfach an und fragt nach freien Plätzen. Sie kocht für ihre Agroturizam-Gäste, aber wenn Platz ist, auch für Genuss-Flaneure. [agroturizam-ograde.hr](http://agroturizam-ograde.hr)

# Best of Konobas & Agroturizam



## Konoba Nono, Petrovija Umag

Familie Prodan steht für außergewöhnliche Konoba-Gerichte. Zwischen Buje und Umag im kleinen Ort Petrovija liegt das idyllische Gasthaus und bringt den Geschmack Istriens auf die Teller. Bobiči, Boškarin-Rind, Würste vom Grill, Ziege oder eine »Torta Nona«? Alles sehr fein, alles einfach gut.

[konoba-nono.com](http://konoba-nono.com)

## Tončić, Čabarnica, Zrenj

Traditionelle istrische Landküche aus besten Produkten wird im schönen Bauernhof aufgetischt. Intensiv schmecken Trüffel-Eierspeise, Trüffelnudeln oder die Tagliata vom Rind. Hausherr Izak Tončić ist leidenschaftlicher Trüffelsucher, und so ist DIE besondere Spezialität der getrüffelte Schweinenacken, die »Vratina«. [agroturizam-toncic.com](http://agroturizam-toncic.com)



## Tikel, Rakotule

Die Anfahrt zahlt sich aus. Denn hier wird, umgeben von unberührter Natur, eine feine Jause mit Wein, Fleisch oder Pasta mit Trüffel serviert. Beste istrische Bauernküche genießt man umgeben von Weinreben und Olivenhainen. Toller Ausblick auf Motovun und das Mirnatale. Der Hausherr hat die Lizenz zum Trüffelsuchen. [agroturizam-tikel.eatbu.com](http://agroturizam-tikel.eatbu.com)



**DESIGNORIENTIERTE PLANUNG · KOMPETENTE UMSETZUNG**

*und Liebe fürs Detail*

**Durchdachte Innenraumplanung und die schönsten Möbelmarken der Welt - das ist Hoflehner Interiors!**

Sie suchen jemanden, der Ihr zu Hause mit Ihnen plant und umsetzt? Der Ihre Wünsche und Vorstellungen mit seinem Fachwissen unterstützt? Das Team von Hoflehner Interiors unter der Leitung von Innenarchitekt Christian Mann ist dafür Ihre Ansprechpartner.

**HOFLEHNER** interiors

Gonzagagasse 11, 1010 Wien | Franzosenhausweg 35a, 4030 Linz  
office@hoflehnerinteriors.at | www.hoflehnerinteriors.at

**Kostbar.** Seit im Motovun-Wald vor 80 Jahren Trüffeln entdeckt wurden, sind sie ein gastronomisches Highlight Istriens von Buje und Buzet in Nordosten bis nach Panzin im Süden.

# SCHWARZE



# EDELKNOLLEN

Voll verträffelt – oder warum istrische Périgord-Trüffel immer mehr Feinschmecker begeistern. Auf Schnüffeltour im Mirnatale zu den zweit teuersten Trüffelarten der Welt.

TEXT ANITA ARNEITZ



**Bester Fundort.** Familie Karlič aus Paladin in der Nähe von Buzet züchtet Trüffeln. Die auf diesem Gebiet aufgespürten weißen und schwarzen Trüffeln zählen zu den qualitativ besten Istriens.

**S**uch, such, such, Lila! Auf dieses Kommando hat die goldfarbene Labradorhündin freudig gewartet. Aufgeregt schnüffelt der ausgebildete Trüffelhund von Familie Karlič den Waldboden rund um die Eichen und Haselnusssträucher ab. Die Trüffeljägerin lässt den Vierbeiner keine Sekunden aus den Augen. Hund und Mensch agieren als eingespieltes Team. Jeder liest die Körpersprache des anderen. Sekunden später stürzt sich die Trüffeljägerin auf den Boden, gräbt ein paar Zentimeter und hält strahlend eine schwarze Trüffel in die Höhe, während Lila bereits an ihrem Leckerli kaut.

»Wenn wir nicht schnell genug sind, fressen die Hunde die Trüffeln auf. Sie lieben den Geschmack genauso wie wir«, lacht sie. Deshalb bedeutet Trüffelsuche absolute Konzentration. Auch für die Menschen. »Es funktioniert nicht, wenn du nicht aufmerksam und komplett im Moment bist.« Eine Stunde später fallen die frischen Trüffelspäne am Herd in die Frijata, eine cremige Eierspeise, die perfekt mit den schwarzen Périgord-Trüffel (*Tuber melanosporum*) aus der Gegend harmoniert.



### DUNKLE SCHÄTZE

Während die bekannte echte weiße Trüffel (*Tuber magnatum*) nur kurz von September bis Jänner im wasserreichen Tal des Flusses Mirna zu finden sind, dauert die Saison der verschiedenen schwarzen Trüffelarten weitaus länger, sie wachsen nur wenige Zentimeter unter der Erde in den Eichenwäldern auf den Hügeln. Von außen sehen alle ähnlich aus: schwarz mit nospig-rauer Oberfläche. Aber innen kann die Farbe von Weiß über Rot bis hin zu

Schwarz variieren, immer mit einer zarten Marmorierung.

Die Dunkelste ist die Teuerste: Die schwarze Périgord-Trüffel (*Tuber melanosporum*) kommt auf Kilopreise von bis zu 2.000 Euro. Ab Dezember bis in den März hinein wächst sie in den Wäldern rund um Buzet im Norden bis in den Süden bei Pazin. Im Gegensatz zur weißen Trüffel, die ausschließlich roh gegessen werden sollte, verliert die schwarze Trüffel beim Kochen nicht an Geschmack und Aroma.

Kulinarisch ergeben sich dadurch weitaus mehr Möglichkeiten.

### TELLER VOLLER TRÜFFEL

Wer in Istrien unterwegs ist, wird fast in jeder Konoba ein Trüffelgericht auf der Speisekarte finden. Neben der klassischen Eierspeise reichen die Einheimischen die schwarzen Trüffeln gerne zu Fuži, der hausgemachten Pasta, oder bestreichen das Brot mit Tartufata, einem Aufstrich aus Trüffeln, Champignons, Oliven und Olivenöl. Traditionell werden hier die Trüffeln gerieben verarbeitet und nur der Optik wegen gehobelt. Selbst der Mistelschnaps namens »Biska« wird mit Trüffeln veredelt und kommt im Flachmann zur Trüffelsuche mit.

Würzen, Braten, Trocknen, Einlegen, Einkochen. Erst mit ein bisschen Wärme entfaltet der schwarze Trüffel sein volles Bukett und harmoniert auch mit Reis,

Fleisch oder Fisch. Naschkatzen legen kleine Stückchen in Honig ein und essen ihn dann mit Ziegenkäse. Frisch halten die schwarzen Trüffeln ein bis zwei Wochen im Kühlschrank. Und nicht nur hier in Istrien packt man die Edelknollen mit Reis in ein luftdichtes Gefäß. Der Reis reguliert die Feuchtigkeit und nimmt das Aroma an. So lässt sich der Reis später ohne Trüffeln zu Risotto verarbeiten.

### LEBEN MIT DER NATUR

Wie intensiv das typische Aroma letztendlich ausfällt, hängt vom Wetter ab: Feuchtigkeit fördert den intensiven Geschmack. Aber selbst in trockeneren Jahren ist die istrische schwarze Trüffel noch immer ein echter Gaumenschmaus, der noch dazu richtig gesund ist. Proteine, Ballaststoffe, Vitamin C, gesättigte und ungesättigte Fettsäuren, Magnesium, Eisen und mehr zeichnen die Lebensmittel aus. Aufgrund ihrer Aminosäuren und Vitaminen werden sie in der Kosmetik im Anti-Aging-Bereich eingesetzt.

Als Mykorrhiza-Pilze gehen sie im Boden eine Symbiose mit den Wurzeln von Bäumen und Sträuchern ein. Der Fruchtkörper wird unter der Erde gebildet und als Edelknolle ausgegraben. Babylonier, Ägypter, Griechen: Früh schätzten die Menschen die Trüffel als Heil- und Potenzmittel. Nur im Mittelalter galt das Verspei- ➤



**Trüffeltradition.** Die Karlić Tartufi Farm ist ein kulinarisches Abenteuer. Trüffel-Genießer können bei Ivana Karlić und ihrer Familie Trüffeln suchen oder feine Produkte einkaufen.

## LÄNGST WERDEN LISTRISCHE TRÜFFELN VON FEINSCHMECKERN WEGEN IHRER AUSSER- GEWÖHNLICHEN QUALITÄT GESCHÄTZT.

> sen der Köstlichkeiten als sündhaft. In Istrien wurden die Knollen sogar als »Teufelserdäpfel« bezeichnet und an die Schweine verfüttert.

Heute ist das anders. Längst werden die istrischen Trüffeln von Feinschmeckern wegen ihrer außergewöhnlichen Qualität geschätzt. Trüffeljägerin Ivana Karlič weiß, warum: »Bei uns gibt es keine Fabriken, keine stark befahrenen Straßen oder Verschmutzungen. Nur wenig Menschen und viel Natur.« In ihrem Dorf Paladini hoch über dem Trinkwassersee Butoniga, umgeben von den geschützten Motovun-Wäldern, leben gerade mal 43 Menschen, aber mehr als 100 Trüffelhunde.

### QUALITÄTSFANATIKER

»Beim Trüffelkauf sollte man unbedingt auf den Herkunftsort achten. Es hat Gründe, warum die Trüffeln von asiatischen Plantagen so fürchterlich schmecken«, sagt Ivana. Hier, wo jeder verrückt nach Trüffeln ist, fühlt sie sich eng mit der Natur verbunden. »Wer ein Trüffeljäger sein will, muss die Natur und die Hunde mehr lieben als das Geld. Wir leben nicht für den Tag, sondern für die nächste Generation von Trüffelsuchern – so wie unsere Großeltern.«

Aktuell kümmert sich die Familie um 13 Trüffelhunde, alle weiblich aus Tradition.

»Hündinnen sind wesentlich konzentrierter bei der Sache und lassen sich nicht so leicht ablenken«, sagt Ivana. Grundsätzlich kann aber jeder Hund zum Trüffelsuchhund werden. Voraussetzung sind zwei bis fünf Jahre Training. »Die Arbeit mit den Hunden und den Trüffeln ist ein eigener Lifestyle. Wir brauchen kein Fitnesscenter, stattdessen sind wir oft stundenlang im Freien unterwegs – bei jedem Wetter.«



**Trüffel-Klassiker.** Ei und Trüffel sind ein perfektes Geschmacks-Match. Bei »Pietro & Pietro Tartufi« von Daniela und Marko Puh ist die edle Knolle aber ein vielfältiger Star.





Schweine kommen bei der Trüffelsuche in Istrien nicht zum Einsatz. Erstens, weil sie den Boden zu stark zerstören. Zweitens, weil für sie die Trüffelsuche kein Spiel ist. Die Tiere verstehen nicht, warum ihnen der Fund weggenommen wird. Hunde hingegen freuen sich über Lob und Leckerlis als Ersatz.

#### LIZENZ ZUM SCHNÜFFELN

Nicht jeder darf als Trüffeljäger ausrücken. Es braucht dafür zwei Lizenzen: ein Zertifikat als Trüffelsucher und eine Genehmigung der Regierung. Auch die Ausfuhr von Trüffeln ist ohne Rechnung oder Ausfuhrgenehmigung vom Umweltministerium verboten. Daher lieber veredelte Produkte in den Trüffelshops kaufen, sich die rohen Trüffeln von lizenzierten Anbietern nach



**Edeljausel.** Die Trüffel-Familie Prodan lebt seit Generationen mit und vom kostbaren Pilz, der auch als Jause perfekt ist. Auch Tochter Visnja teilt die Trüffel-Liebe.

Hause schicken lassen oder gleich vor Ort verspeisen.

Trüffelsucher wie Familie Karlič nehmen Gäste auch mit in den Wald. Beim Trüffelsuchen mit den Hunden verfliegt die Zeit. Ohne die Hilfe der Schnüffelnasen wäre es unmöglich, etwas zu finden, so gut getarnt liegen die Trüffeln unter der Erde. Fühlen, riechen, graben – manchmal lässt sich bloß ein erbsengroßes Stück aus dem lehmigen Boden herausscharren. Bravo, Lila! Unabhängig von der Größe, die Freude über den Fund ist jedes Mal gleich. »Wir sind Trüffeljäger, weil wir bei der Suche eine schöne Zeit mit unseren Hunden im Wald haben und die Ruhe, den Frieden und die frische Luft genießen.« Ob Zwei- oder Vierbeiner, Istrien ist eben ein Paradies für Trüffel Liebhaber – und das dank der schwarzen Trüffeln fast das ganze Jahr über. >

# DIE BESTEN ADRESSEN



**Best of Trüffel.** Am Bauernhof und im Shop »Mira Tartufi« von Mirjana und Miro Kotiga dreht sich alles um die schwarze oder weiße Knolle, vom Dessert bis zum Käse.

## KARLIČ

Trüffelsuchtouren, Shop, Museum und Verkostungsraum mit traumhafter Aussicht auf Motovun. Dazu Gin mit weißen Trüffeln.  
Paladini 14, 52420 Buzet  
T: +385 52 667304, karlictartufi.hr

## PIETRO & PIETRO BY NATURA TARTUFI

Trüffelsucher in der sechsten Generation mit Shop, Verkostungen und Führungen. Tipp: Trüffel-Picknick mit Freunden in der Natur.  
Srnegla 21, 52420 Mala Huba  
T: +385 52 55 057, pietroandpietro.com

## TARANDEK

Trüffelprofi Nikola Tarandek nimmt Interessierte mit auf die Trüffeljagd.  
Livade 7, 52427 Livade  
T: +385 91 5696835, truffltarandek.com

## ZIGANTE

1999 fand die Familie die Guinness-Weltrekord-Trüffel mit einem Gewicht von 1,3 Kilogramm.



**Bier-Paradies.** Die Biere der San-Servolo-Brauerei sind bewusst natürlich gehalten, unpasteurisiert und in der Flasche vergoren.

Heute wird das Trüffelimperium in zweiter Generation geführt.

Portoroška 15, Plovanija, 52460 Buje  
T: +385 52 777409, zigantetartufi.com

## PRODAN

Familienbetrieb in der dritten Generation, Interessierte können auf Trüffelsuche mitkommen.  
Kanal 27, 52424 Motovun  
T: +385 91 5512796, prodantartufi.hr

## MIRO

Trüffelshop mit Produkten wie Trüffel, eingelegt in Honig, Aufstrichen oder Käse mit Trüffel.  
Kanal 27, 52424 Motovun  
T: +385 52 681724, miro-tartufi.com

## SAN SERVULO TRÜFFELBIER

Bierbrauer Ivan Vidmar entwickelte ein Bier, das nach der Gärung mit schwarzen Trüffeln verfeinert wird. Ideal als Aperitif oder zu Käse.  
Grožnjanska ulica, 52460 Buje (schwarzes Gebäude)  
T: +385 91 1655161, sanservolo.beer

170 JAHRE LEITNER LEINEN  
Entdecken Sie die Kollektion 2023  
im neuen Online-Shop  
unter [leitnerleinen.com](https://leitnerleinen.com)



**LEITNER LEINEN**

— DAS ORIGINAL SEIT 1853 —

**Reiche Geschichte.** Die Olivenölproduktion hat in Istrien eine lange Tradition, die tausende Jahre zurückreicht. Oliven sind ein wichtiger Bestandteil der lokalen Kultur.

# ÖLSPUR ZUR WELTSPITZE

Istrien ist unter Feinschmeckern nicht nur für Trüffel und rohen Fisch bekannt. Längst haben sich auch die Olivenölproduzenten in die Liga der weltbesten Hersteller emporgearbeitet. Eine Erfolgsgeschichte, die wie geschmiert läuft.

TEXT HERBERT HACKER

## ISTRISCHE OLIVENÖL-PRODUZENTEN PRÄSENTIEREN IHRE ÖLE GERN ALS FLÜSSIGE DELIKATESSE.



**Spitzenqualität.** Bosiljka und Duilio Belić zählen zu den besten kroatischen Olivenölerstellern.

**I**m schicken Verkostungsraum der Brüder Sandi und Tedi Chiavalon nahe Vodnjan in Istrien geht es mitunter zu wie in einem Labor. Da werden Schluck für Schluck die verschiedensten Öle analysiert und die Besonderheiten erklärt, die Besucher kommen aus dem Staunen nicht heraus. Und wenn in den malerischen Olivenhainen von Fažana, Galižana und Peroj die Familie Belić zu einer Verkostung direkt unter Olivenbäumen einlädt, dann kann es schon sein, dass plötzlich Schokolade angeboten wird, um zu veranschaulichen, dass bestimmte Olivenölsorten besonders gut zu Schokolade passen.

### WELTKLASSE

Istrische Olivenöl-Produzenten präsentieren ihre Öle gern als flüssige Delikatessen. Sie wissen, dass ihre Öle zu den »weltbesten« gehören, entsprechend selbstbewusst treten sie auf. Doch mit Superlativen ist das so eine Sache: Man muss vorsichtig sein, denn oft genug wird dabei heillos übertrieben, ist etwa von einem »weltbesten« Produkt die Rede, fehlt dafür nicht selten der Beleg. Behaupten kann man vieles.

Bei den Olivenöl-Produzenten Istriens ist das anders. Sie werden seit Jahren für ihre herausragenden Qualitäten gefeiert, sie gehören zur Weltspitze, heißt es. Auch das klingt zunächst ein wenig nach Übertreibung, doch es sind nicht nur die Kroaten selbst, die das behaupten, sondern ausgerechnet die Italiener, die größten Konkurrenten am Markt mit Olivenölen der absoluten Spitzenklasse.

### ÖLBIBEL »FLOS OLEI«

Der italienische Guide »Flos Olei« gilt in der internationalen Olivenölszene als eine Art Atlas der weltweiten Olivenindustrie, ein jährlich erscheinender Leitfaden, in dem die 500 besten Olivenöle der Welt getestet, bewertet und beschrieben werden. Immerhin 57 istrische Ölmühlen finden sich in der aktuellen Ausgabe 2023 unter den top 500 der Welt, eine der Manufakturen wurde sogar als »Produzent des Jahres« ausgezeichnet.



**Al-Torcio-Olivenöl.**  
Die Ölmühle Al Torcio der Familie Beletić ist für ihr Olivenöl der absoluten Spitzenklasse berühmt.

Nicht minder überzeugend ist die Tatsache, dass die italienische Olivenöl-Bibel in den vergangenen acht Jahren Istrien jedes Jahr zur »besten Anbauregion der Welt« erklärte. Achtmal hintereinander, das ist beachtlich, denn vor zwei Jahrzehnten hätte sich das noch niemand gedacht.

Dabei kommen Ruhm und Ehre nicht von ungefähr. Vor 2000 Jahren waren es die Römer (wie könnte es auch anders sein?), die damals erkannten, dass die Halbinsel Istrien in Sachen Olivenöl zum Besten gehört, was es gibt. Ein Standard, an dem

die Qualität sämtlicher anderer Olivenöle des Römischen Reichs gemessen wurden.

In den Zeiten des Sozialismus hatten Olivenöle in Kroatien hingegen einen recht geringen Stellenwert. Genauer gesagt, gar keinen. Erst vor rund 25 Jahren begannen die Istrier, alte Terrassen zu rekultivieren. Neuauspflanzungen, Weiterbildungen bei internationalen Topproduzenten und Investitionen in moderne Technik wurden stark gefördert. Damals gab es in Istrien rund 100.000 Olivenbäume, heute sind es 1,6 Millionen.

Es sind Betriebe wie jener der Brüder Sandi und Tedi Chiavalon, die eindrucksvoll zeigen, wie sich die Olivenöl-Szene in Istrien entwickelt hat. Sandi hat schon als Jugendlicher begonnen, Öl zu produzieren. Damals noch in ganz kleinen Mengen, aber in einer solchen Qualität, dass der Name Chiavalon unter Kennern bald Kultstatus erreichte. Mittlerweile ist daraus ein Familienbetrieb geworden, der weltweit bei Degustationen für Furore sorgt und so nebenbei verschiedenste Designpreise für die extravagante Gestaltung der Flaschen gewinnt. >



### > SORTENVIELFALT

Heute verfügt Chiavalon über rund 9.500 eigene Olivenbäume, die meisten davon sind einheimische Sorten aus Istrien. Dazu gehören die Olivensorten Bianchera, Carbonazza, Buza, Rosignola und Morasola. Die Olivenhaine befinden sich zwischen den Ortschaften Vodnjan, Fažana und Peroj. Diese Gegend war im Imperium Romanum als das »Goldene Dreieck« bekannt.

Mit neuer Presstechnologie und noch kürzeren Wegen zwischen der händischen Ernte und dem Abfüllen konnte die ohnedies hohe Qualität weiter gesteigert werden. Die gesamte Produktion unterliegt einer zertifizierten Biokontrolle.

Ebenfalls herausragend sind die Öle der Familie Belić. Die Erfolgsgeschichte begann im Jahr 2001 als Hobby zur Entspannung mit dem Ankauf von 24 jungen Olivenbäumchen. Heute kultiviert die Familie mit 7.000 Olivenbäumen und vierzehn verschiedenen Sorten eine große Vielfalt, die sich sortenrein oder als Blend in erstklassigen Ölen wiederfindet. Seit Jahren werden diese mit Regelmäßigkeit international prämiert und sind fix in der gehobenen Gastronomie etabliert.

**Ausgezeichnet.** Das native Olivenöl aus dem Familienbetrieb Chiavalon kann sich bei renommierten internationalen Wettbewerben häufig über Auszeichnungen freuen.

Wer Istrien besucht und sich für gute Olivenöle interessiert, der sollte unbedingt auch die malerisch gelegene Manufaktur Ipsa besuchen. Es ist eine kleine Straße, die sich im nördlichen Hinterland Istriens, nahe der Stadt Livade in Serpentinaen einen Berg hinaufschlängelt. Ganz oben an der Spitze in einem kleinen Ort residiert die Familie Ipsa. Sie ist es längst gewöhnt, dass Besucher aus ganz Europa in diesem entlegenen Gebiet

den Weg bis vor die Haustür finden, um dort Olivenöl zu kaufen. Es ist eines der besten Istriens. Der alte Bauernhof wurde erst kürzlich geschmackvoll modernisiert und ausgebaut, der Blick auf die Hügel der Region ist spektakulär. Die Familie handelt übrigens auch mit Trüffeln.

Manche Produzenten werden mit Auszeichnungen geradezu überhäuft, etwa die Betreiber der Ölmühle Al Torcio. Sie wurde im Jahr 2005 als erste in Kroatien im Führer »Flos Olei« aufgenommen. Al Torcio gewann auch zwei Goldmedaillen bei der »New York International Olive Oil Competition«.

Bereits Ende der 1990er-Jahre pflanzte der Italo-Kroate Mate Vekić bei Savudrija 25.000 Olivenbäume an und errichtete eine Ölmühle. Überzeugt vom lokalen Terroir setzte der damals 76-jährige (!) Pionier den Grundstein für das Unternehmen Agrofin. Heute führt seine Tochter Aleksandra den Betrieb, die Marke trägt den Namen ihres Vaters, und die Blend »Transparenza Marina« erreichte als erstes kroatisches Olivenöl 99 von 100 Punkten im Guide »Flos Olei«.

Wer sich für istrische Olivenöle interes-

siert, der sollte auch einmal das »Haus des istrischen Olivenöls« ein paar Schritte vom römischen Amphitheater in Pula entfernt besuchen. Eine Museumsausstellung, die sich mit der Kultur und Geschichte des Olivenanbaus von der Römerzeit bis zur Gegenwart befasst. Ein großer Teil der Ausstellung widmet sich auch dem heutigen Olivenanbau. Dort erfährt man, was Polyphenole sind, wie sich Olivenöl auf die Gesundheit auswirkt und warum jedes Olivenöl einer chemischen und sensorischen Analyse unterzogen werden muss.

Insgesamt zeigt das Museum die erstaunliche Wiedergeburt des istrischen Olivenöls, die sich zu einem wahren Boom entwickelt hat. Und es zeigt, was alles möglich ist, wenn man Lebensmittel und Produkte in allerbesten Qualität erzeugt. So einfach ist das. >



**Museum Olei Histriae.** Im Haus des istrischen Olivenöls steht die Geschichte des istrischen Olivenanbaus im Mittelpunkt. Es darf natürlich auch verkostet werden.



**Goldgrün.** In Ipši reifen erlesene Olivensorten mit unwiderstehlichem Charakter. Sie liefern die Grundlage für die weit über Kroatien hinaus geschätzten Olivenöle von Ipša.

**Perfekte Mischung.** Das Olivenöl »Terrebianche« von Clai ist biologisch zertifiziert. Die Oliven werden von Hand geerntet und noch am selben Tag gepresst, um ein frisches und ausgewogenes Olivenöl mit bitteren und würzigen Aromen zu erhalten.



## DIE PRODUZENTEN

### MATE

Im Alter von 75 Jahren und an der Schwelle zum neuen Jahrtausend setzte Mate Vekić seinen ersten Olivenbaum in die Erde. Seitdem wird jedes Jahr ein außergewöhnliches Öl produziert. Romanija 60a, 52475 Savudrija / Zambatija  
T: +385 52 759281  
mateoliveoil.com

### IPŠA

Der traditionelle Familienbetrieb liegt im Bergland nur wenige Kilometer entfernt vom bekannten Trüffelort Livade, wo jedes Jahr im Oktober die »Livade Trüffel Days« stattfinden. Ipši 10, 52427 Livade  
T: +385 52 664010  
ipsa-maslinovaulja.hr

### OLEA B. B.

Nach alter Tradition produziert die Familie Belić in den istrischen Regionen Fažana, Galizana und Peroj sortenreine Öle und eine fantastische Cuvée. Die Öle sind auch unter Spitzenköchen überaus begehrt. Creska ul. 34, 52221 Rabac  
T: +385 98 9092523  
oleabb.hr

### CHIAVALON

Innovative Olivenölmanufaktur mit Kultfaktor. Im neuen Designshop gibt es neben Olivenöl allerlei Spezialitäten. Auf Wunsch werden auch Verkostungen mit Käse und Wein durchgeführt. Salveta 50, 52215 Vodnjan

T: +385 52 655050  
chiavalon.hr

### CLAI ÖL

Der Betrieb, der sich im nördlichen Teil der Halbinsel Istrien befindet, liegt 200 Meter über dem Meeresspiegel. Hier werden hauptsächlich traditionelle Olivensorten angebaut. Brajki 105, 52460 Buje/Krasica  
T: +385 91 5776364  
clai.hr

### NONO REMIDO

Das Landgut Vandelić befindet sich im Zentrum



Istriens zwischen Bale und Rovinj. Auf etwa 60 Hektar wachsen 6.500 Bäume verschiedener Olivenbaumarten. Herausragende Qualitäten. A. Amorosa 4, 52210 Rovinj  
T: +385 99 4014289  
nonoremido.hr

### B10 ISTRIAN FUSION D.O.O.

Die Familie Galić hat vor 15 Jahren begonnen, Olivenbäume zu pflanzen. Nur so zum Spaß. Heute zählt das »B10 First Night« zu den besten Ölen der Welt. Vrh Kostanjice 78 d, 52429 Općina Grožnjan  
T: +385 99 5402092 oder T. +385 99 3670403  
b10.hr/de/startseite

### AL TORCIO

Die Ölmühle Al Torcio hat zahlreiche internationale Preise bei weltweiten Olivenöl-Wettbewerben gewonnen. Die Oliven werden von Hand geerntet und mit hochwertigen Geräten am selben Tag verarbeitet. Strada Contessa 22a, 52466 Novigrad  
T: +385 52 758093  
altorcio.hr

### OLEUM MARIS -OIO VIVO

Einheimische Sorten, integrierter Anbau, rechtzeitige Ernte und schnelle Verarbeitung machen den Charakter des Extra-verginen Olivenöls »Oio Vivo« aus. Trgovačka 137, 52215 Vodnjan  
T: +385 52 512351  
oio-vivo.com



### Black & Blue Steakhouse, Rabac

Der Star ist hier das Fleisch. Aber natürlich auch die Köche, die es so perfekt zubereiten, dass man einfach alles probieren muss. Nur bestes Rind- und Schweinefleisch aus allen Ecken der Welt kommt auf den Grill. Dieses Steakhouse im »VALAMAR Girandola VC Resort« gehört zu den drei besten Steakhäusern Kroatiens. [blackbluesteakhouse.com](http://blackbluesteakhouse.com)

### Konoba Bokoon, Funtana

In dieser traditionellen Konoba, die im »Istria Premium Camping Resort« ihren Platz hat, kann man die authentische istrische Küche entdecken und viele authentische Gerichte zu probieren. Von einer Frittata bis zu Fuži-Nudeln, von Lammpezalitäten bis zum Boškarin-Ochsen oder Muscheln aus dem Limski-Kanal. Wissen Sie, was eine »Supa« ist? Nein, keine Suppe, sondern eine weitere istrische Besonderheit. Und auch diese kann man während des Urlaubs hier entdecken. [valamar.com](http://valamar.com)



### Istrische Produkte by Valamar

Alle Häuser der VALAMAR-Gruppe verwenden in ihren Restaurants natürlich seit Langem viele lokale Produkte und hochwertige Olivenöle. Nun kommt aber noch etwas Besonders dazu. In den Buffet-Restaurants der VALAMAR Hotels & Resorts gibt es besondere Orte, an denen traditionelle istrische Produkte vom Olivenöl über einheimische Käsesorten bis zu speziellen adriatischen Kräutern angeboten werden. Diese Orte sind geschmackvoll gestaltet und erlauben eine Verkostung und ein besonders Speiseerlebnis. Valamar stellt auch eine Olivenöl-Cuvée aus den Oliven der eigenen Olivenhaine her, die über die gesamte Adria-Küste verteilt sind. [valamar.com](http://valamar.com)



### Mediterraneo, Rovinj

Auf der Terrasse des feinen Restaurants im »Hotel Monte Mulini« genießt man die köstliche Fusionsküche bei romantischen Sonnenuntergängen mit Blick über die Bucht. Auch an kühlen Abenden beeindruckt vom Restaurant aus der atemberaubende Blick. Und immer natürlich das Gourmet-Erlebnis [maistra.com](http://maistra.com)

### Restoran Trošt, Vrsna

Im Familienrestaurant mit Meerblick wird das kulinarische Erbe Istriens in bester Art und Weise bewahrt. Fisch und Krustentiere spielen die Küchen-Hauptrolle. Die Köstlichkeiten vermitteln südliches Urlaubsflair in Reinkultur. [restoran-trost.hr](http://restoran-trost.hr)



# DIE ADRIA DECKT DEN TISCH

Liebhaber von Fisch und Meeresfrüchten finden in Istrien garantiert ihr Glück. Nach dem Motto »Klasse statt Masse« setzen qualitätsbewusste Gastronomen auf nachhaltigen Adriafrang, und die Zubereitung ist ebenso vielfältig wie kreativ. Ein kulinarischer Streifzug.

TEXT KARIN HAUENSTEIN-SCHNURRER



**Adria-Feeling.**  
Der Fischer und das Meer.  
David Skoko in Aktion.



**E**CHTER FISCHER-  
ESTOLZ KENNT KEINE  
ERSTE ODER ZWEITE  
KLASSE. REGIONAL UND  
FRISCH MUSS ES SEIN.

**D**ie Stille über der nachtschwarzen Adria, das leise Schlagen der Wellen am Fischkutter, Hunderte, Tausende, später Millionen Luftbläschen im hellen Leuchtkegel der ins Meer gerichteten Flutlichter – eine mystische Stimmung umfängt uns. Nachdem das Echolot einen Sardinenschwarm geortet hat, setzen die Fischer den Anker, werfen sechs 1000-Watt-Strahler an, um die Fische rund um das Boot zu versammeln, und gehen zunächst einmal schlafen. Stunden später ziehen sie das Ringwadennetz rund um den dicht zusammengedrängten Schwarm zu. Die Lichtfischerei ist eine uralte, fast romantische Fangtechnik, die den Meeresboden im Gegensatz zur Schleppnetzmethode ebenso schon wie den Fang selbst, der so weit-

gehend unverletzt und sauber in die Kühlboxen wandert. »Bei uns erkennt jede Hausfrau den Qualitätsunterschied«, erklärt man uns stolz. Und Qualität ist genau das, was wir suchen.

#### MARITIME VIELFALT

Urlaub ohne Fisch am Tisch? Für die meisten Besucher Istriens ein Ding der Unmöglichkeit, werden hier doch 700 Kilometer von einem der saubersten Meere weltweit umspült. Der hohe Salzgehalt, viele Süßwasserquellen, das klare Wasser der Felsenküsten und eine moderate Wassertemperatur bieten Krustentieren, Kopffüßlern sowie zahlreichen Muschel- und Fischarten höchste Lebensqualität. Deutlichstes Zeichen: Zahlreiche Orte werden seit eh und je als Laichplatz genutzt. Ein weiteres Plus der



**Frischer geht's nicht.**  
Emil Socic pflegt das Erbe der alten Römer. Die Austern kommen aus der kristallklaren Limski-Bucht direkt auf den Teller.

Region ist die Vielfalt an Lokalitäten. Urige Konobas mit offener Feuerstelle, Fischbistros direkt am Hafen, bodenständige Wirtschaftshäuser und Restaurants vom zwanglosen Strandlokal bis zur stylischen High-End-Adresse mit Michelin-Stern können Besucher durchaus vor die Qual der Wahl stellen.

Hinzu kommen schier endlose Zubereitungsmöglichkeiten: roh mariniert, gegrillt, geschmort, im Risotto, in der Pasta und mit saisonalem Gemüse, mediterranen Kräutern oder frischen Trüffeln aus den nahen Wäldern veredelt. Fakt ist allerdings, dass der Wildfang aus der Adria die hohe Nachfrage niemals bedienen könnte. Beliebte Speisefische wie Wolfsbarsch und Goldbrasse werden deshalb mittlerweile in Mari- oder Aquakulturen gezüchtet, wobei die Halbinsel dank ihrer Wasserqualität auch hier

eine Poleposition genießt. Geradezu prädestiniert für die Zucht sind die beiden kilometerweit ins Land hineinreichende Meeressarme Raša an der Ostküste und die Limski-Bucht im Westen Istriens. Hier mischen sich Süß- und Salzwasser zum perfekten Lebensraum, in dem sich auch Miesmuscheln und Austern hervorragend entwickeln. Als Pionier der nachhaltigen Muschelzucht machte sich Emil Sošić im Limski Kanal einen Namen. 2002 hatte der studierte Ökonom im Alter von 24 Jahren eine alte Zucht übernommen und zur modernen Aquakultur ausgebaut. Seitdem beliefert er die Gastronomie in der Saison von Anfang Mai bis September mit erstklassigen Schalentieren. Genauer gesagt, mit Mies- und Kunjakamuscheln, Meerestrüffeln und der europäischen Austerngattung »Ostrea edulis« –

einer Diva mit höchsten Ansprüchen an ihr Umfeld und mit einzigartigem Aroma. Emils Angebot, die frischesten Austern direkt vor Ort mit einem Glas Sekt oder Wein anzubieten (Voranmeldung), machte seine Hütte zu einer Pilgerstätte für Feinschmecker, die neben dem exzellenten Geschmack auch die Bekömmlichkeit der Schalenfrüchte schätzen, die durch den geringeren Salzgehalt ihres Umfelds gegeben ist.

#### ZUKUNFT OHNE GÜTEKLASSEN

»Ich schätze jeden Fisch gleich«, erklärt David Skoko, Küchenchef der Konoba »Batelina« in Banjole und Fischer in vierter Generation. »Barben, Katzenhaie, Sardellen und Pelamiden sind in keinem Fall weniger wert als Scampi, Zahnbrassen, Gold- >



**Best of Fisch.** David Skoko ist Fischer in der vierten Generation und Küchenchef in der »Konoba Batelina«.



**I**N DER KILOMETER-  
LANGEN LIMSKI-  
BUCHT MISCHEN  
SICH SÜSS- UND  
SALZWASSER ZUR  
PERFEKTEN CUVÉE  
FÜR DIE  
MUSCHELZUCHT.

> brassen oder Drachenkopf! Jeder frischen Makrele gebe ich den Vorzug vor gefrorenem Petersfisch aus einem fernen Meer.«

Die geschmackvolle Veredelung selbst jener Meerestiere, die andere Fischer den Möwen überlassen, machte die Fisch-Konoba von Familie Skoko weit über die Grenzen hinaus berühmt. Was Vater Danilo fischt, zaubert David nahezu ausnahmslos und in ebenso schlichter wie pikanter Weise auf den Tisch, und zwar in einer Feinsinnigkeit, die mit dem rustikalen Ambiente der Konoba spannend kontrastiert. Wer hier gemischte Vorspeisen bestellt, darf sich über einen Tisch voller kleiner Tellerchen mit »Aromen-Spielereien« freuen: Makrelen-Confit, Haileber- oder Congeraal-Paté, sauer eingelegte Sardinen mit Schalotten und Rosinen. Werden die großartigen Tomatenravioli mit Thunfisch angeboten, sollte man

keine Sekunde zögern. Dass die Verwertung des Fischfangs neben Genussfreude noch einen weit größeren Nutzen mit sich bringt, ist David Skoko bewusst: »Langfristig ist dies der einzige Weg zum Überleben der Fischer und Meerestiere. Wir brauchen die Artenvielfalt, damit unsere Kinder ihr Meer noch genießen und von ihm leben können.« Damit die Adria mit ihren rund 400 Fischarten und vielen weiteren Meerestieren kein Opfer der Überfischung wird, gewinnen streng geregelte Fangpausen, sanfte Fischereimethoden und nachhaltige Genussrezepte immer mehr an Bedeutung.

Wer umweltbewusst genießen will, setzt auf saisonale Sorten (bitte die Kellner befragen), wählt Klasse statt Masse (billig = oft Tiefkühlfisch aus dem Ausland oder aus Massenzucht) und gibt auch Blaufischen wie Sardinen, Sardellen und Makrelen eine Chance. Schließlich ist deren Wert nur ein Trend im Zeichen von Zeit und Raum. In seinem Roman »Die Pickwickier« schrieb Charles Dickens: »Wenn jemand sehr arm ist, dann geht er aus dem Haus und isst Austern in echter Verzweiflung.«

Von den Römern hoch geschätzt galt die Delikatesse im Mittelalter vielerorts als Armeleutekost. Im London des 19. Jahrhunderts protestierten Lehrjungen gegen die ständige Abfütterung mit Lachs, und

Krebstiere, darunter auch Hummer, fanden sich in der Geschichte der Gastronomie zeitweise auf den Tischen der Ärmsten oder in den Séparées für Privilegierte.

### KEIN FISCHERLATEIN UND LOKALE ADRIASTARS

Erfreulich, dass man an Istriens Küsten noch Familien findet, deren Ansporn zur Fischerei sich in einer gewissen Leidenschaft und Heimatliebe begründet. Oft fahren sie im Nebenerwerb mit ihren Booten aus und nehmen gerne auch einmal interessierte Gäste mit. Dass Barben im Juni besonders gut schmecken, Sezungen wiederum im November, haben wir von ihnen ebenso gelernt wie die Regel, Sardinen im

Mai einzusalzen und im darauf folgenden September in Gläsern zu konservieren. Auch dass Sardinenfischer bei Vollmond getrost zuhause bleiben können, während bei Viertelmond der meiste Blaufisch im Netz landet, dass Südwind generell reich gefüllte Netze prophezeit und die Bora das Gegenteil bewirkt, wissen sie zu berichten.

Wie in Aquakulturen wird auch die Qualität des Wildfangs deutlich vom natürlichen Lebensraum beeinflusst. So gelten Sezungen aus einer Bucht bei Novigrad als besonders zart, und das Meer vor dem südlichen Ort Premantura ist für seine Dreieckskrabben bekannt, auch See- oder Meeresspinnen genannt. Experten orten eine vergleichbare Qualität nur noch >



**Ein Dreamteam.** Luka, Mauro und Mateo Bernobic servieren in ihrem »Madalu« Adria pur. Zum Beispiel eine Vorspeisenplatte mit gemischten Meeresfrüchten in perfekter Frische.





**Damir & Ornella.** Urgemütlich das Ambiente, absolut nobel der Umgang mit Fisch. Tochter Matea beim Filetieren.



> auf Sizilien und in der Bretagne. Kleiner Tipp: Nicht selten findet sich der köstliche Salat dieser Spezies auf den lokalen Speisekarten ganz banal als »Krebs-« oder »Krabbensalat«. Die Hauptfangsaison erstreckt sich auf die Wintermonate.

### VON BODENSTÄNDIG BIS FINE DINING

Wie man als Familie von der Adria leben und dabei viele Menschen glücklich machen kann, zeigt uns Familie Bernobić mit ihrer Konoba »Madalu«. Namensgebend für die Fischerhütte in der Bucht Santa Marina zwischen Novigrad und Poreč sind drei Brüder: Mateo, der von Mama Laura die Leitung der Küche übernommen hat, Daniel, der Fischer, der auch serviert, und Betriebsführer Luka. Papa Mauro ist die gute Seele des Hauses, außerdem Weinkenner und ein liebenswerter Seebär. Wegen der Sanierung der Bucht ist die Lokalität vorübergehend ins Zentrum von Tar übersiedelt, wird aber in absehbarer Zeit wieder zurückkehren. Dann lassen sich



**FINE-DINING.** Seit 1986 wird hier beste Küche serviert. Das »Restaurant Badi« ist Mitglied der »Jeunes Restaurateurs (JRE)« Kroatiens.

eingelegte Sardellen, Muschelpfanne oder ein saftiger Branzino aus dem Ofen wieder im absolut authentischen Ambiente schlemmen. Generell sind Gastronomiebetriebe,

die ihre Produkte weitgehend oder ausschließlich bei lokalen Fischern beziehen, die besten Adressen für die Fans der maritimen Küche. Etwa das elegante Restaurant »Badi« im Örtchen Lovrečica bei Umag, die gemütliche Konoba »Astarea« in Brtonigla oder das sympathische Restaurant »Peteani« im mittelalterlichen Labin an der Ostküste. Im Fischerstädtchen Novigrad gelten gleich zwei Adressen als Pilgerstätte und haben zudem Feinschmeckergeschichte geschrieben: Die Konobas »Damir e Ornela« und »Čok« waren vor rund 20 Jahren die ersten, die ihren Gästen Adria-Sashimi anboten – fangfrisch, roh mariniert in feinstem Olivenöl, nur mit etwas Pfeffer und bei Bedarf einigen Tropfen Zitrone gewürzt. Damals war dieser Genuss bei Istriens Urlaubsgästen noch unbekannt und den Fischerfamilien am privaten Esstisch vorbehalten. Das neue Angebot löste allerdings in Windeseile einen regelrechten Hype aus und hat heute einen Fixplatz in vielen Qualitätsbetrieben. Aktuell gibt es in den Küchen der Halbinsel



**Tekka by Lone** in Rovinj bietet feinste japanische Küche.



auch Ambitionen, die Topprodukte der Region mit exotischen Länderküchen zu fusionieren. Ein herausragendes Beispiel dafür bietet das japanische Restaurant »Tekka bei Lone« in Rovinj. Basierend auf erstklassigen Adria-Produkten entstehen dort im klassisch japanischen Stil feinste Sushi-, Sashimi-, Nigiri-, Wok- und Tempura-Gerichte.

## ZURÜCK ZU DEN WURZELN

Natürlich ist Istriens maritime Vielfalt eine großartige Sache. Nichtsdestotrotz genießen einige traditionell »à la Mama« zubereitete Gerichte die größte Beliebtheit. Etwa Muscheln nach »Buzara-Art« – in einem süchtig machenden Sud aus Olivenöl, Wein, Knoblauch, Semmelbröseln und mediterranen Kräutern. Oder der herrlich sämige Eintopf »Brodet«, in dem mindestens drei Fischarten schwimmen müssen, wobei Meeraal mit seinem süßlichen Bauchspeck nie fehlen sollte. Traditionelle Bestseller sind ebenso Oktopus aus der Tonglocke (Peka), frische Jakobsmuscheln samt ihrem orangefarbenen Corail kurz auf dem Grill gegart, würziges Risotto Nero mit fein geschnittenen Tintenfischstückchen oder ein im Ofen mit Erdäpfeln, etwas Wein und Gemüse geschmorter Seeteufel. Der Himmel.

# DIE BESTEN ADRESSEN

## KLEINES ADRIAFISCH- GLOSSAR

(deutsch: kroatisch / italienisch)

- Auster:** kamenica / ostrica
- Drachenkopf:** škarpna / scorpina
- Garnele:** kozica / gamberetto
- Goldbrasse:** orada / orata
- Hummer:** hlap / astice
- Jakobsmuschel:** Jakobova kapica / capasanta
- Knurrhahn:** kokot / cappone
- Languste:** jastog / aragosta
- Makrele:** skuša / sgombro
- Miesmuscheln:** dagnje / cozze
- Petersfisch:** kovač / pesce sanpietro
- Kleine Pilgermuschel:** kanaštrela / canestrelle
- Rochen:** raža / razza Rotbarbe: trilja / triglia
- Sardinen:** sardine, srdela (Dialekt) / sardine
- Sardellen:** inčuni, sardoni (Dialekt) / acciughe
- Scampi, Kaisergranat:** škampi / scampi
- Seehecht:** oslič, mol / nasello
- Seespinne:** rakovica / granseola
- Seeteufel:** grdobina / coda di rospo
- Seezunge:** list / sogliola
- Steinbutt:** iver / rombo
- Thunfisch:** tuna / tonno
- Tintenfisch/Calamari:** lignja / polpo
- Wolfsbarsch:** lubin / brancin
- Zahnbrasse:** zubatac / dentice



**Peteani-Genuss. Oktopus-Kunstwerk auf weicher Polenta.**

### RESTAURANT BADI

Auf halber Strecke von Umag nach Novigrad liegt das familiengeführte Fischrestaurant »Badi«, Mitglied der »Jeunes Restaurateurs« mit exzellenter Küche und bemerkenswerter Weinkarte.

Umaška ulica 12, Lovrečica  
52470, Umag  
T: +385 52 756293  
[restaurant-badi.com](http://restaurant-badi.com)

### DAMIR E ORNELLA

Frischer, roher Fisch in fast japanisch anmutender Perfektion. Das kleine, gemütliche Lokal der Familie Beletić ist seit vielen Jahren eine fixe Größe in Novigrad. Nur mit Reservierung.

Zidine ul. 5, 52466 Novigrad  
T: +385 52 758134  
[damir-ornela.com](http://damir-ornela.com)

### MADALU

Authentische Fischerküche derzeit in einem Übergangslokal in Tar, bis das neue Restaurant am bekanntesten Platz in der Marina Santa Marina fertiggestellt ist. Wegen möglichem Ortswechsel unbedingt vorab reservieren.

Ulica Istarska 58, 52465 Tar-Vabriga  
T: +385 95 8546708

### TONY'S OYSTER SHACK

Auf dem Weg nach Pula: Frisch aus dem Limski-Fjord holt Emil Šošić seine Austern und Miesmuscheln, aber auch Arche-Noah- und Venusmuscheln. Verkostung vor Ort an Stehtischen. Nur mit Voranmeldung.

Limski kanal, 52352 Kanfanar  
T: +385 98 414512, +385 98 414512  
[tourist.hr](http://tourist.hr)

### TUNAHOLIC FISH BAR

Originelles Bistro in der Altstadt mit Burger, Fish & Chips etc. in bester Qualität.

Sv. Eleuterija 6, 52440 Poreč  
[tunaholicfishbar.com](http://tunaholicfishbar.com)

### KONOBA BATELINA

Familiäre Fischtrattoria mit Kultstatus, auf die Teller kommt der Fang des Tages, originelle Vorspeisenvariationen. Voranmeldung notwendig. Nur Barbezahlung.

Čimulje 25, 52100 Pula/Banjole  
T: +385 52 573767

### PETEANI

Ambitioniertes Fischrestaurant im netten Designhotel nahe der Altstadt von Labin. Moderate Preise.

Aldo Negri 9, 52220 Labin  
T: +385 52 863404  
[hotel-peteani.hr](http://hotel-peteani.hr)



# DIE VIELFALT KOSTEN...

Die istrische Küche ist immer regional geprägt. Das Meer und die Köstlichkeiten des Hinterlandes zeigen, was das »Genussreich Istrien« in reichem Maße zu bieten hat, traditionell und kreativ zubereitet von leidenschaftlichen Köchinnen und Köchen.

**KONZEPT** ISABELLA HUBER & ILSE FISCHER **TEXT** ILSE FISCHER

**FOTOS** GÜNTER STANDL / ART, FOTOGRAFIERT AUF LEITNER LEINEN [WWW.LEITNERLEINEN.COM](http://WWW.LEITNERLEINEN.COM)



# ADRIATIC SUSHI

(4 PERSONEN)

## ZUTATEN

Rote-Rüben-Creme  
3 Knollen Rote Bete, bereits gegart  
1 Knoblauchzehe  
1/2 Zitrone  
3 EL Olivenöl  
200 g Rahm/Sauerrahm  
Salz und Pfeffer  
Baccalàcreme nach Art des Hause Čok  
200 g gedünsteter weißer Fisch (Stockfisch)  
5 EL Olivenöl  
1 Knoblauchzehe, fein gehackt oder gerieben  
1 MS Meersalz  
1 MS weißer Pfeffer

## ZUTATEN SCAMPI BLANCHIERT:

12 Stück frische Garnelen  
ca. 1,5 l Wasser  
70–80 g Salz  
10 g schwarze Pfefferkörner  
4 Lorbeerblätter  
Eiswasser

## ZUBEREITUNG

- Alles Zutaten für die Rote Rübencreme in ein höheres Gefäß geben und mit dem Stabmixer zerkleinern. Die Creme sollte eine gute Bindung haben. Creme kurz überkühlen.
- Der gedünstete Fisch (in Kroatien wird traditionell gewässerter Stockfisch verwendet) wird zerplückt und mit den Gewürzen und dem Olivenöl in einer Schale gut verrührt, bis eine cremige Paste entsteht.
- Für die Scampi einen Topf mit Wasser, Salz, den schwarzen Pfefferkörnern und Lorbeerblättern aufkochen. Hitze reduzieren und die Scampi hineingeben. Die Scampi circa 1,5 bis 2 Minuten garen und im Eiswasser abkühlen. Der Kochvorgang wird schnell unterbrochen. Nun die Scampi aus der Schale lösen.

## ANRICHTEN

Die Creme der Roten Rübe dekorativ auf den Teller streichen. Baccalàcreme platzieren und mit den Scampi fertigstellen.

**TIPP.** Mit istrischer Trüffel, Zitronenmelisse und einem Schuss Olivenöl garnieren.

## REZEPT VON VILJAN JUGOVAC

Konoba »Čok«, Novigrad

In Novigrad ist ein Besuch der Familien-Konoba ein Muss. Patron Sergio, genannt Čok, ist die Seele im Haus, Sohn Viljan setzt die guten Produkte – lokale Fische und Krustentiere zum Beispiel – mit seiner feinsinnigen Kochkunst und mit Leidenschaft perfekt in Szene.







# FUŽI MIT RAGOUT VOM ISTRISCHEN BOŠKARIN

(4 PERSONEN)

## ZUTATEN RAGOUT

1 kg Rindfleisch, ohne Haut und Sehnen  
(saisonal auch Wildschwein- oder Dammwild-  
keule)  
3 El Olivenöl  
2 mittlere Zwiebeln, grob geschnitten  
3 Knoblauchzehen, in Scheiben  
1 El Tomatenmark  
ca. 0,6 l Rotwein  
250 ml stückiges Tomatensugo  
1 Kaffeelöffel Zucker  
800 ml Fond vom Rind oder ersatzweise Brühe  
(Gemüse, Fleisch)  
1/2 El Rosmarin, gehackt  
1/2 El Thymianblättchen  
3 Lorbeerblätter  
5 Wacholderbeeren, angedrückt  
5 Pimentkörner, angestoßen  
Salz, Pfeffer  
1–2 El Balsamico (Weinessig alternativ)  
1 El Speisestärke

## ZUTATEN FUŽI

500 g Weizenmehl (Type 400)  
3 Eier (insgesamt 180 g)  
2 EL Olivenöl extra vergine  
3 EL Weißwein (vorzugsweise Malvasia)  
Wasser nach Bedarf  
5 Prisen Salz

## ZUBEREITUNG

- Das Fleisch in 4 cm große Würfel schneiden, leicht salzen, anschließend mit Olivenöl in einem Bräter hintereinander, nicht zu viel auf einmal kräftig, von allen Seiten bräunen (am besten in zwei Pfannen parallel).
- Die geschnittenen Zwiebeln mit etwas Bratfett in den Topf geben und goldbraun schmoren, den Knoblauch 1 Minute und das Tomatenmark

- 30 Sekunden mitrösten, alles mit Rotwein ablöschen. Den Rotwein um die Hälfte einreduzieren.
- In der Zwischenzeit den Ofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Das angebratene Fleisch mit Tomatensugo, Zucker und Fond in den Bräter geben und auf dem Herd aufkochen lassen. Den Bräter geschlossen im Ofen 3 Stunden gemütlich schmoren lassen.
- Aus den Kräutern und Gewürzen ein kleines Gewürzsäckchen machen und dieses dann mit einem Esslöffel Balsamico in den Bräter geben und weitere 30 Minuten geschlossen im Ofen schmoren lassen. Dann das Fleisch und das Gewürzsäckchen aus dem Bräter nehmen. Die Sauce eventuell noch ein wenig einreduzieren und dann mit 1 El Speisestärke binden und kurz mit dem Stabmixer sämig pürieren.
- Das Fleisch wieder dazu geben und das Ragout mit Pfeffer, Salz und eventuell etwas Balsamico pikant abschmecken.
- Für die Fuži das Mehl auf ein Holzbrett sieben, in die Mitte eine Vertiefung einarbeiten und in diese Eier, Öl, Wein und etwas Salz geben. Unter Zugabe von wenig Wasser einen eher festen Teig kneten.
- Den Teig portionieren und mit einem Nudelwalzer oder einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Diesen Teig zuerst in Streifen von 3–4 cm Breite, dann zu Quadraten von 3–4 cm Kantenlänge schneiden. Nun kommt die Kunstfertigkeit zum Zuge!
- Die diagonal gegenüberliegenden Teigenden werden über einem Stäbchen (Kochlöffelstiel, nicht zu dick) übereinandergeschlagen und fest zusammengedrückt. Die fertigen Fuži auf ein bemehltes Küchentuch legen und leicht antrocknen lassen.
- Fuži in leicht gesalzenem Wasser kochen

## ANRICHTEN

Die gekochten Fuži auf einem Teller anrichten und mit dem erwärmten Ragout servieren. Dazu passt Parmesan oder natürlich auch istrische Trüffel, fein gehobelt.

## REZEPT VON INGRID ZRNIC

Konoba »Stari podrum«, Most, Momjan

Die kleine Konoba ist eine Topadresse für beste kroatische Küche, denn Ingrids Mutter Mira ist die Pionierin der Konoba-Kultur. Auf dem offenen Feuer werden Wild, Huhn und Rind mit regionalen Pilzen und Kräutern zubereitet. Die Pasta ein Traum. [staripodrum.info](http://staripodrum.info)



# FISCHSUPPE ISTRIANO

(4 PERSONEN)

## ZUTATEN

1,5 kg Adriameerfische (kleiner Beifang oder Dorade, Seebarsche, Seezungen, jedoch keine Sardinen oder Aale verwenden)  
500 g weiße Zwiebeln  
2 weiße Teile vom Lauch  
200 g Fenchel (entspricht einer Knolle), Fenchelgrün zur Seite geben  
600 g reife Tomaten  
2–3 Knoblauchzehen  
2–3 EL Olivenöl  
2 EL Tomatenmark  
2,5 l Wasser  
1 EL Fenchelsamen  
2–4 Tütchen Safran (0,2–0,4 g)  
Meersalz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
Vermouth zum Abschmecken  
1 frische Zitrone, Olivenöl

## ZUBEREITUNG

– Die Fische abschuppen, ausnehmen, Kiemen entfernen, gut abwaschen und in Stücke schneiden (die Fischköpfe verwenden). Schön ist, wenn man größere Teile der Filets beiseite legt, um beim Finalisieren diese schönen Stücke als Einlage in die Suppe zu geben. Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Tomaten waschen und vierteln. Alle restlichen

Gemüse waschen und in kleine Stücke oder Würfel schneiden. Knoblauch schälen und nur andrücken.

- Zwiebel, Fenchel und Lauch in Olivenöl andünsten, die Fischstücke salzen, pfeffern und mit den Fenchelsamen auf das Gemüse geben, ca. 6 Minuten am Herd anziehen lassen. Immer wieder mit Gefühl umrühren.
- Tomatenvierteln, Knoblauch und Tomatenmark zufügen und weitere 6 Minuten ziehen lassen. Mit dem Wasser auffüllen, den Safran zugeben und ca. 30 Minuten ziehen lassen, immer unter dem Siedepunkt halten.
- Fischstücke von den Karkassen lösen und die größeren Stück als Einlage ebenfalls zur Seite stellen, den restlichen Inhalt durch eine Flotte Lotte (Passiersieb) drehen, die Suppe darf aber Struktur haben. Mit Salz und Pfeffer und einem Schuss Vermouth abschmecken.

## ANRICHTEN

Suppe erhitzen (nicht kochen), die rohen und die gekochten Fischstücke begeben, in Suppentellern anrichten und mit Olivenöl und frischem Zitronenabrieb und eventuell Fenchelgrün finalisieren. Dazu frisches Weißbrot reichen.

## REZEPT VON TOM RIEDERER

»Casa Dante«, Momjan

Im schönen Hideaway im Weindorf Momjan kocht der Spitzenkoch für Hausgäste und Genuss-Flaneure. Seine Frau Katarina und er sind Gastgeber mit Leidenschaft und Liebe zum Detail – von den Räumen bis zu den Tellern ein wahres Hochfest für Augen und Gaumen. [momjan.com](http://momjan.com)







# TAGLIATA À LA TEA

(4 PERSONEN)

## ZUTATEN

4 Steaks vom Rinderfilet à 200 g oder Entrecote (ohne Sehnen)  
500 g Rucola, kleingewachsen und gewaschen  
Radicchio und istrischer wilder Spargel, blanchiert (je nach Saison)  
4 mittlere Tomaten oder Datteltomaten  
Olivenöl/50 g Butter  
Balsamicoessig  
1 TL Honig  
1 TL Senf  
Salz und Pfeffer  
Fleur de Sel  
Abrieb von einer Zitrone  
Paprikapulver  
Parmesan

## ZUBEREITUNG

- Die Steaks mit etwas Paprikapulver, Pfeffer und Salz würzen und mit Olivenöl marinieren. Während der Marinierzeit aus Honig, Senf, Salz und Pfeffer, dem Saft der Zitrone, 1 EL Balsamicoessig und 3 EL Olivenöl ein Dressing zubereiten.
- Tomaten in kleine Stück schneiden und leicht einsalzen, die restlichen Zutaten wie Spargel und Radicchio vorbereiten (siehe oben).
- In einer Grillpfanne Olivenöl und Butter erhitzen und die Steaks auf beiden Seiten jeweils 3 Minuten medium rare braten. Steaks kurz warm stellen und ca. 5 Minuten rasten lassen.

## ANRICHTEN

- Die vorbereiteten Gemüse und den Rucola auf einen Teller arrangieren und mit dem Dressing beträufeln.
- Tagliata in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und platzieren, mit der abgeriebene Zitronenschale, dem Fleur de Sel und einigen Fäden Olivenöl vollenden. Parmesanspäne darüber hobeln.



## REZEPT VON TEA MARUŠIĆ FINDRIĆ

Konoba »Malo Selo«, Buje

Seit dem Tod der Mutter ist Tea die Meisterin in der Küche und kocht nach alten Rezepten und neuen Ideen in der urigen Konoba. Der Holzofengrill, Klassiker, istrische Pasta (Plucans, Fuži) und die Trüffelgerichte lieben alle Genießer von nah und fern. [konobamaloselo.hr](http://konobamaloselo.hr)

# À LA BRULÉE

(4 PERSONEN)

## ZUTATEN

Istrische Haselnusscreme  
125 g süße Sahne  
75 g Milch  
60 g Eigelb  
50 g Zucker  
1/2 Vanilleschote  
2,5 g Blattgelatine  
100 g Haselnüsse  
Heidelbeerpüree  
250 g frische oder gefrorene Heidelbeeren  
100 g Zucker  
2,5 g Blattgelatine  
20 g Zitronensaft  
1 dl Heidelbeerlikör  
Namelaka mit Veilchen und getrockneten Heidelbeeren  
150 g weiße Schokolade  
80 ml Milch  
180 g süße Sahne  
2,5 g Blattgelatine  
1 EL getrocknete Heidelbeeren  
50 g Veilchenlikör

## ZUBEREITUNG

- Die Haselnüsse 15 Minuten im Ofen bei 150 °C rösten, enthäuten und zu einer glatten Paste mahlen. Eigelb und Zucker vermischen. Milch, Sahne und Vanilleschote mit Eiern und Zucker auf 83 °C erhitzen. Vom Herd nehmen und eingeweichte und abgetropfte Gelatine hinzufügen. Abkühlen, abseihen und in Schüsseln gießen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen, mit einer dünnen Schicht braunem Zucker bestreuen und vor dem Servieren mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.
- Für das Püree die Heidelbeeren und Zucker zu einer Marmelade kochen, eingeweichte und abgetropfte Gelatine hinzufügen. Nach dem Abkühlen Zitronensaft und Heidelbeerlikör hinzufügen. Mit einem Stabmixer pürieren und abseihen. Für die Namelaka (ultracremige Schokoladen-Ganache) die weiße Schokolade schmelzen, dann die Milch aufkochen und die eingeweichte und abgetropfte Gelatine zufügen. Die geschmolzene Schokolade zugeben und mit einem Stabmixer pürieren.
- Zum Schluss den Veilchenlikör und die getrockneten Blaubeeren hinzufügen. Abseihen, mit Folie abdecken und über Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren kurz mit einem Stabmixer pürieren, um die gewünschte Textur zu erhalten. Die Haselnusscreme aus dem Kühlschrank nehmen, karamellisieren und dekorieren. Dazu das Heidelbeerpüree und die Namelaka in einen Beutel füllen und hübsch auf die Creme tupfen.
- Topping: geröstete Haselnüsse, frische Blaubeeren und kandierte violette Blüten.



### REZEPT VON DRAGANA KOVACEVIC

Restaurant »Spinnacker«, Valamar Riviera Hotel, Poreč  
Das Dessert der Chefpâtissière Dragana ist eine Hommage an den blühenden istrischen Frühling und seine vielfältigen Geschmacksnuancen. Es passt perfekt zu den maßgeschneiderten kulinarischen Erlebnissen, die Küchenchef Goran Hrastovčak auf die Teller zaubert.  
[restaurantspinnacker.com](http://restaurantspinnacker.com)



# ISTRIENS BESTE WEINE

Die große Halbinsel in Kroatiens Westen bietet hervorragende Bedingungen für Qualitätsweinbau. Hier erzeugen Winzer mit weltoffener Mentalität Weiß-, Rot- und Süßweine, die das jeweilige Terroir und Kleinklima ihrer Herkunft optimal widerspiegeln und die facettenreiche Küche der Region perfekt zur Geltung bringen.

TEXT PETER MOSER





**Weingut Benvenuti im Dorf Kaldir.**  
Befestigte Hügel, umgeben von besten  
Weinland – so präsentiert sich das  
Landesinnere Istriens.

**D**ie Weingüter Istriens verteilen sich von der slowenischen Grenze im Norden bis zur Südspitze bei Pula, wobei sich der Westteil der Halbinsel für den Weinbau besser eignet. Entlang der adriatischen Küstenlinie blicken die Reben auf das tiefblaue Meer, der Boden ist schwerer Lehm, rot gefärbt von Eisenoxid, daher Terra Rossa.

Hier fühlen sich Rotweinsorten wie Teran, Refosk, Borgonja oder Merlot so richtig wohl. Im Landesinneren dominiert verwitterter Marmor die Böden – ausgesprochen kalkreich –, hier sind die besten Standorte für die autochthone weiße Spitzensorte, Malvazija Istarska, die am weißen Terroir zur Bestform aufläuft. Die istrische Weinkultur wurde durch die vergangenen Jahrhunderte durch die Zugehörigkeit zur Österreich-Ungarischen Monarchie, zu Italien, danach bis 1991 zu Jugoslawien geprägt, seither ist Istrien der aktive Motor der kroatischen Weinrenaissance. Die Menschen verfügen über ein aufgeschlossenes, innovativ denkendes Wesen, daher ist es nicht verwunderlich, dass hier auch der Weinbau auf modernstem Stand gebracht worden ist. Der Tourismus hat diese Ent-



## TERRA ROSSA, EINE VON EISENOXIDEN ROT GEFÄRBTE ERDE, PRÄGT TEILE DER ISTRISCHEN WEINBERGE.

wicklung nur zusätzlich befeuert, denn die Gäste hier wissen nicht nur die kulinarischen Highlights zu schätzen, sondern haben auch die exzellenten Weine kennenlernen können. Denn zu mit weißen Trüffeln verfeinerten lokalen Gerichten, zu luftgetrocknetem Pršut oder typischen Käsesorten Istriens passen die heimischen Weine ebenso wie zu den Fischgerichten des Litorals. Zu den Einflüssen des Mittelmeers gesellt sich die kühlende Wirkung der Alpen, die sich auf die Aromaausbildung positiv niederschlägt. Die hügelige Landschaft mit ihren Olivenbäumen und Weingärten wird auch »zweite Toskana« genannt, vieles ist hier italienisch, eine Sprache, die auch gesprochen wird, immer schon. Und das nicht nur von Winzerfamilien, die Namen wie Benvenuti, Degrassi, Poletti oder Rossi tragen.

### DIE ANDERE TOSKANA

Die pittoreske Stadt Motovun ist bekannt für ihre Gastronomie, einige der besten Winzer der Region führen selbst Restaurants. Am Fuße des Stadthügels hat sich Winzer Mladen Rožanić etabliert, zum »önokulinarischen« Imperium der Roxanich Winery



**Marko Fakin.** Der Shooting Star aus der Nähe von Motovun ist bereits auf dem internationalen Parkett erfolgreich.



gehört ein großes Designhotel, sein Restaurant ist mit tollen 91 von 100 Falstaff-Punkten ausgezeichnet und zählt zu den besten der Region. Den Einstieg bietet die Serie namens »First Roses«, unkomplizierte Weiß-, Rosé- und Rotweine, vinifiziert in Edelstahl, spontan vergoren mit den eigenen Hefen. Unter »Roxanich Philosophy« firmieren die klassischen Topweine des Hauses, die Rotweine werden überdurchschnittlich lange gereift, bis sie auf den Markt kommen, die Cuvée Superistriana aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Borgonja Istriana wurde 92 Monate lang ausgebaut, der aktuelle Jahrgang ist 2013. Unter den farbenfrohen Etiketten der Serie »Sorelle« stecken sechs lang mazerierte Natural Orange Wines, sie tragen



**Biobetrieb Kabola.** Das romantische Weingut mit Meerblick liegt eingebettet in eine Bilderbuchlandschaft.

die Namen von Mladens Töchtern. Ein weiterer bemerkenswerter Biowinzer ist Klaudio Tomaz, dessen 23 Hektar große Rebberge mit Malvazija, Teran und Muscat bepflanzt sind. Seinen besten Malvazija mit Namen Sesto Senso baut der Winzer in Fässern aus dem aromatischen Holz des Maulbeerbaumes aus, für den Sommer empfiehlt sich die leichtfüßige Variante Avangarde, sein würziger Teran Barbarossa ist ein exzellentes Sortenbeispiel.

Seit 1945 betreibt die Familie Benvenuti im Dorf Kaldir ihr Weingut, das Livio Benvenuti an seine Söhne Albert und Nikola, den aktuellen Präsidenten der Winzervereinigung Vinistra, übergeben hat. Rotweinfreunde dürfen hier den Spitzen-Teran Santa Elisabetta nicht versäumen, in den die Benvenutis ihr ganzes Herzblut legen. Neben sehr gutem Malvazija werden auch Süßweine wie der Corona Grande hergestellt.

Im Dorf Bataji hat der Shooting Star Marko Fakin sein Weingut, das mittlerweile 30 Hektar umfasst und dessen Weine international großen Anklang finden. Die saftigen Weißweine aus Malvazija sind sein Aushängeschild, an der Spitze steht sein La Prima aus dem Komarso-Weingarten, zwölf Monate ausgebaut in Barriques aus Akazienholz. Eine voluminöse Version des Terans ist Fakins Limited Edition namens Michel, ein Jahr in der Tonamphore und ein Jahr im Barrique ausgebaut.

## MUSKAT, MALVAZIJA & FRIENDS

Etwas nordwestlich von Motovun liegt der Winzerort Momjan, der der bekanntesten Muskatvariante seinen Namen gegeben hat: Muškat Momjanski. Hier ist auch eines der bekanntesten und besten Weingüter Istriens angesiedelt. Seit 1904 betreibt die Familie Kozlović in Vale ihre Kellerei. Franko und Antonella haben hier eine Weinerlebniswelt nach modernsten Gesichtspunkten geschaffen, alle Weine sind Bio-zertifiziert.

Malvazija ist einer der bekanntesten Weißweine Kroatiens und mittlerweile auch ein erfolgreiches Exportprodukt. An der Spitze der Qualitätspyramide stehen die Weine aus dem legendären Weingarten Santa Lucia in der Nähe von Buje, der seit 1961 gepflanzte Malvazija wird ein Jahr im großen Holzfass ausgebaut und ist bei Kennern heiß begehrt. Die Version >



**Weingut Matošević.** Der Spitzenwinzer Ivica Matošević setzt auch auf internationale Sorten wie Chardonnay und Merlot, sein Malvazija zählt zu den besten Sortenvertretern.

> »Po mojen« wird 40 Tage fermentiert, neun Monate im großen Holz mazeriert und dann 48 Monate im Edelstahl gereift. Dieser kraftvolle, salzige Malvasia aus Santa Lucia ist für besondere Momente vorbehalten. »Wir wollen keine schnell auf den Markt kommenden Weine«, erklärt Gianfranco Kozlović seine Philosophie. »Wir sind auf der Suche nach großen und dauerhaften Meisterwerken. Unsere Santa Lucia ist so ein Wein.« Die Linie besteht aus fünf Labels – Santa Lucia Malvasia (Malvazija), Santa Lucia Noir, Santa Lucia Po mojen, Santa Lucia Teran und Santa Lucia Acacia.

Ein weiterer Topbetrieb in Kanedolo bei Momjan ist der Biobetrieb Kabola, ein wunderschön in die Hügel- und Reblandschaft eingebettetes Weingut, das aussieht wie eine Filmkulisse. Seit 1891 ist die Familie Markežić hier und erzeugt klassische Weiß-, Rot und Süßweine, aber auch Weine



aus Quevris – nach georgischem Vorbild in den Boden eingegrabenen großen Tonbehältern. Der Malvazija und Teran tragen die Bezeichnung Amfora.

Südöstlich von Buje liegt das Weingut Clai, die Wiege des biologischen Weinbaus Kroatiens, hier wurden die ersten echten Orange und Natural Wines kreiert.

#### WEINBAU MIT MEERBLICK

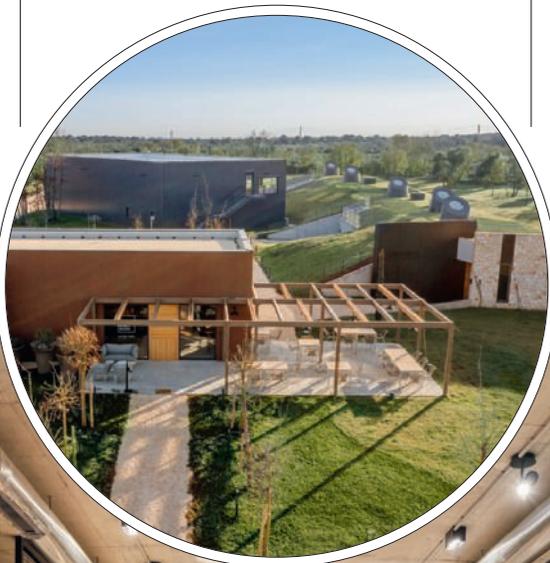
An der Westküste Istriens liegt das Weingut der Familie Gerzinić. Ihr klassischer Malvazija ist ein feiner Einstieg in die aromatische Welt dieser facettenreichen Sorte. In Krunčići baut das Weingut Matošević neben verschiedenen Varianten von Malvasija – beliebt ist der Alba – auch internatio-

nale Rebsorten wie Chardonnay und Merlot an, bekannt ist die Cuvée Grimalda. In Bale, zwischen Rovinj im Norden und Pula im Süden liegt Meneghetti Wine Hotel & Winery, ein wunderbares Relais-&-Château-Ressort samt Restaurant, bekannt für sein grandioses Olivenöl und seine hervorragenden Eigenbauweine. Im Vorjahr wurde ein neues Weingut samt coolem Tastingroom eröffnet, das dem legendären Meneghetti Red wie dem White nun ein Zuhause bietet.

Im Osten von Pula muss man in Šišan die Trapan Station besuchen, wie der ideenreiche Bruno Trapan sein Designer-Weingut bezeichnet. Sein Malvazija Uroboros, mehrere Tage in Akazienfässern auf der Maische vergoren, bietet ein individuelles Geschmackserlebnis, wer es klassisch-frisch bevorzugt, greift zum Ponente. Je eine Hälfte Teran und Syrah kombiniert der Revoluzzer zum würzig-fruchtigen Trapan The One, der zwei Jahre im kleinen Holz-

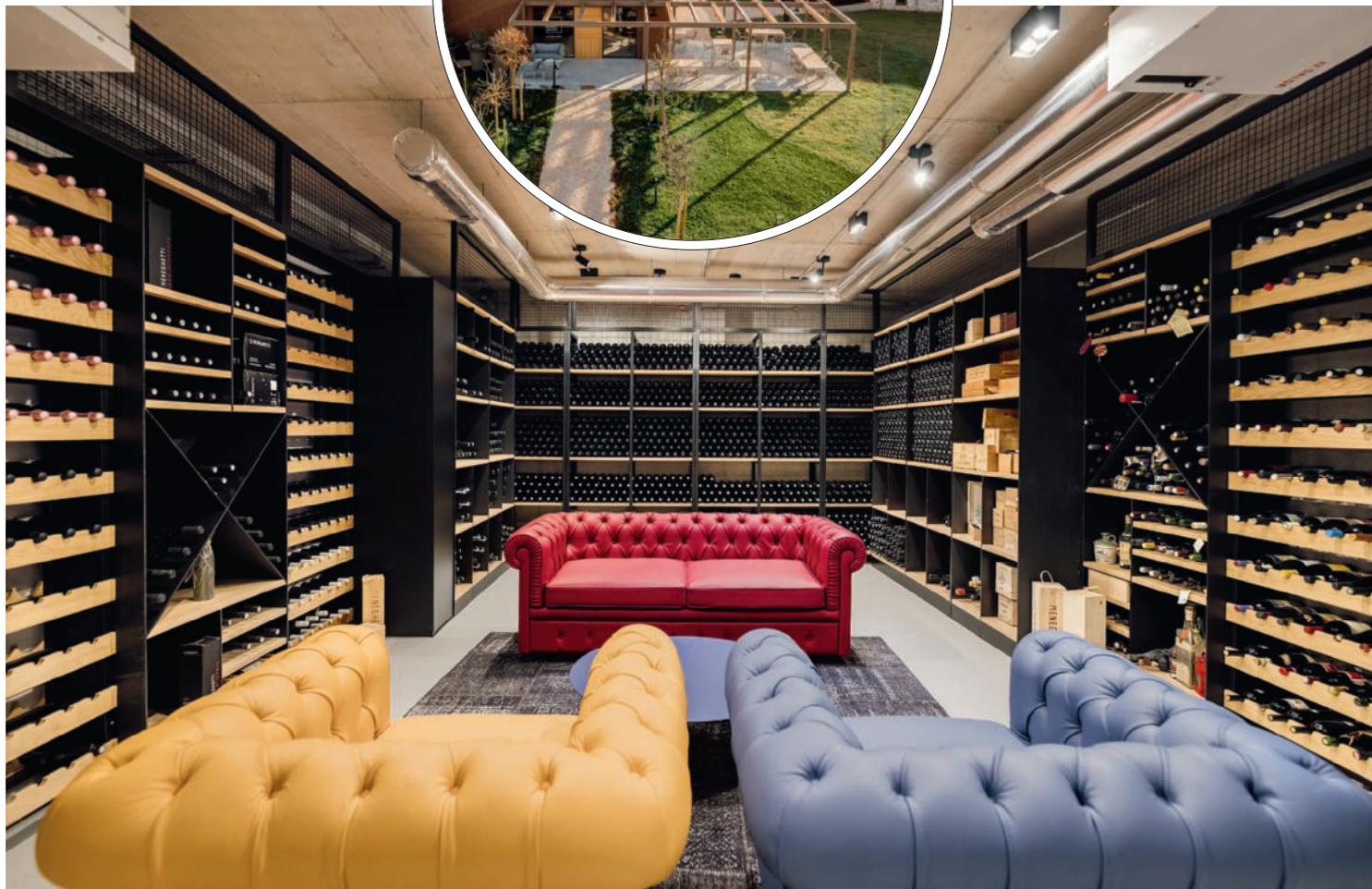
fass zur Perfektion heranreift. In der südöstlichen Ecke der Halbinsel zwischen Pazin und Zagorje liegt das Dort Gračičće. Hier hat vor einigen Jahren die Domaine Koquelicot ihre Heimat gefunden. Hier entstehen Still- und Schaumweine mit burgundischem Ansatz. Vor allem für Weine aus Chardonnay, allen voran der Grand Cru namens Belaigra, findet das Ehepaar Ertzbischoff-Marovac internationale Anerkennung. >

**Meneghetti Wine Hotel & Winery.** Erst im Herbst 2022 eröffnete man das neue Weingut samt edlen Verkostungsräumen.



## WEINE MIT HÖCHSTEM IQ

**Die Abkürzung »IQ« steht für Istrische Qualität** und ist ein Garantiezeichen für die Einhaltung höchster Standards. Dieses Kontrollsystem wurde von der Vinistria, der Vereinigung der Winzer und Weinbauern Istriens, 2006 entwickelt, um den istrischen Malvazija auszuzeichnen und dessen Einzigartigkeit zu fördern. Überwacht wird der mit dem IQ-Siegel gezielte Wein vom Weingarten über den Keller bis zur Flaschenfüllung, der Konsument kann auf dieses Markenzeichen vertrauen. 2013 wurde der rote Teran in dieses System aufgenommen. Diese Form der Herkunftsgarantie war so erfolgreich, dass es auf Olivenöl, Schinken, Honig, Spirituosen, ja sogar Knoblauch ausgeweitet wurde – alles Produkte, die aus der Region Istrien kommen.



# BEST OF ISTRIEN

94



**2019 MALVAZIJA SV. JAKOB**  
**Giorgio Clai, Krasnica, Istrien**  
 15,5 Vol-%. Orangegold, Silberreflexe. Feine blumige Noten von Jasmin und Limetten, getrocknete Marille, ein Hauch von Honig, aber auch würzige Komponenten, Nüsse und Trockenpilze. Stoffig, vielschichtig, trockenes Steinobst, sehr feine, lebendige Säurestruktur, präsen- tragende Tannine, erdige Nuancen, bleibt gut haften, ein kraftvoller Speisenbegleiter mit mineralischem Abgang.  
**herwig-ertl.at, € 39,90**

93



**2020 MALVAZIJA LA PRIMA**  
**Fakin, Motuvun, Istrien**  
 Mittleres Gelbgold, Silberreflexe. Feinfruchtiges Bukett mit Nuancen von Steinobst, Anklänge von Pfirsich, aber auch Nelken, Zimt und Akazienhonig. Saftig, elegante, seidige Textur, gelber Fruchtkern, feine, gut verpackte Säure, balanciert und gut anhaftend, Nuancen von Honig und Ingwer im Nachhall, ein vielseitig einsetzbarer Speisenbegleiter.  
**weiss-haus.de, € 29,90**

93



**2017 MENEGETTI RED**  
**Meneghetti Winery, Bale, Istrien**  
 Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Feine Nuancen von Edelholz und Kräuterwürze, vom Cabernetanteil geprägtes Cassis-Bukett, begleitet von Nougat und Gewürznelken. Komplex, stoffig und extraktsüß, reife Herzkirschen, aber auch rotbeerige Nuancen, reife Tannine, frisch strukturiert, dunkle Beerenfrucht im Nachhall, ein gut entwickelter Speisenbegleiter mit sicherem Potenzial.  
**weiss-haus.de, € 64,90**

94



**2017 MALVAZIJA SANTA LUCIA**  
**Kozlović, Vale, Momjan, Istrien**  
 13,5 Vol-%. Leuchtendes Goldgelb, Silberreflexe. Floral unterlegte Nuancen von Steinobst, ein Hauch von Mango, dezenter Anklang von Trockenkräuter, etwas Nougat, mineralischer Touch. Kraftvoll, saftig und harmonisch, dezente Fruchtsüße, intergrierter Säurebogen, cremige Textur, Nuancen von Birnen, im Abgang geprägt von salzig-zitronigen Aspekten, gute Länge, ein komplexer Speisenbegleiter mit Reifepotenzial.  
**delicije.de, € 46,90**

93



**2018 MALVAZIJA AMFORA**  
**Kabola, Kandolo, Istrien**  
 14 Vol-%. Mittleres Strohgelb, Bernsteinreflexe. Mit angenehmer Kräuterwürze unterlegte Nuancen von gelbem Kernobst, ein Hauch von reifem Apfel und Quitte, Anklänge von Sternanis und Bourbonvanille. Saftig, elegant, mineralische Textur, cremiger Körper, zart nach Pfirsich, feine Tannine, salzige Nuancen im Abgang, bereits harmonisch und gut antrinkbar, zeigt Länge, ein Hauch von Marzipan im Nachhall.  
**delicije.de, € 27,90**

92



**2018 MATOŠEVIĆ GRIMALDA WEISS**  
**Matošević, Kruncici, Istrien**  
 Helles Goldgelb, Silberreflexe. Nuancen von Akazienblüten, ein Hauch von Vanille, reife Tropenfruchtaromen, zart nach Ananas und Steinobst, einladendes Bukett. Dank der Kombination aus Malvaziya mit Sauvignon und Chardonnay ein feinfruchtiger Mix aus Stein und Kernobst, feiner Säurebogen, im Barrique harmonisiert, ein elegant-frischer, vielseitiger Speisenbegleiter.  
**delicije.de, € 19,90**

94



**2018 BENVENUTI SANTA ELISABETTA**  
**Benvenuti, Kaldir, Istrien**  
 15 Vol-%. Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Intensive dunkle Frucht, vollreife Pflaumen, Cassis, unterlegt mit Noten von Edelholz, Schokolade und Velourleder. Kraftvoll, dunkelbeerig, präsen- tragende Tannine, Noten von Kirschen und Vanille, gute Säurestruktur, präsen- ter, reifer Gerbstoff sorgt für ein langes Finale und Reifepotenzial. Teran in einer neuen Dimension.  
**crogusto.de, € 55,90**

93



**2013 SUPERISTRIAN**  
**Roxanich Winery, Motuvun, Istrien**  
 Dunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. In der Nase Anklänge von Cassis und schwarze Herzkirschen, mineralisch und würzig unterlegt. Komplex und saftig, florale Noten, Heidelbeeren und Schwarzkirschen sowie etwas schwarzer Pfeffer und Schokolade, toller lang anhaltender Abgang, ein gut entwickelter, balancierter Speisenbegleiter.  
**weinhaus.doellerer.at, € 43,70**

92



**2019 MALVAZIJA UROBOROS**  
**Bruno Trapan, Šišan, Istrien**  
 Mittleres Gelbgold, Silberreflexe. Reife gelbe Fruchtnoten von Kern- und Steinobst, ein Hauch von Kräutern wie Melisse, Salbei und Margeriten, unterlegt mit Honig und gerösteten Mandeln. Saftig, feine reife Birnenfrucht, weißer Apfel, lebendige Säurestruktur, dezente Extraktsüße, würzig, harmonisch und animierend, salzig-mineralischer Nachhall, ein facettenreicher Wein bei Tisch.  
**delicije.de, € 23,90**

# Il Grande, die Legende, jetzt auch im Falstaff

[www.francarman.hr](http://www.francarman.hr)  
[info@francarman.hr](mailto:info@francarman.hr)



**Il Grande**  
TERAN, MERLOT  
& CABERNET FRANC



FRANC ARMAN



FRANC ARMAN



**Best of Istrien.**

Vor allem die autochthonen Sorten Malvazija Istarska und Teran sorgen für Furore. Aber auch internationale Paradesorten wie Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon und Merlot begeistern.

# DIE FARBE ORANGE

Aus der Vergangenheit in die Zukunft. Die Art der Orange-Wein-Werdung wird auch Stil der Großväter genannt. Man kann aber vor allem sagen, dass sie eine (fast) logische Fortsetzung der Geschichte des Weinbaus in Istrien ist.

TEXT SABINE FLIESER-JUST





**U**rsprünglich aus Georgien kommend, wo Weine schon vor vielen Jahrhunderten so hergestellt wurden, hat sich diese Machart gerade in Istrien als besonders erfolgreich gezeigt. Vor allem die autochthone Rebsorte Malvazija Istarska eignet sich hervorragend, da sie durch die Mazeration auf der Beerenschale ihren vollen Geschmack entfalten kann. Der Touch von reifen gelben Früchten, der kräftige Körper und das komplexe Mundgefühl können ein wunderbares Zusammenspiel entwickeln und große Freude bereiten. Die Kraft der »Terra Rossa«, der roten Erde, die Sonne und das Meer sowie die kalkhaltigen Mergelböden im Inneren Istriens bringen weitere wichtige Zutaten für diese komplexen und charaktervollen Weine mit. Das erklärt auch, warum dieser Weinstil gerade in Istrien so viele Fans hat.

#### FARBENSPIEL

Diese Weine werden nie in ein Korsett gezwängt, sondern dürfen sich entwickeln. Naturnahe Bewirtschaftung, biologisch zertifizierte oder biodynamische Arbeitsweise bilden die Basis für gesunde und kraftvolle Trauben. Es ist nahezu ein Kinderspiel, in

dieser Gegend, dieser Lage und mit diesem Boden und Klima biologisch oder biodynamisch zu arbeiten und auf technische Hilfsmittel zu verzichten. Das Merkmal dieser Weine aus Weißweitrauben ist die Farbe, die ihnen auch den Namen gibt. Durch die Vergärung auf der Maische werden Farbstoffe ausgelaut, und je nach Dauer erhalten die Weine dadurch eine Farbe von Goldgelb bis zu dunklem Bernstein. Im englischsprachigen Raum werden sie auch Amber Wines genannt.

#### HANDVERLESEN

Die Lese erfolgt von Hand, die Trauben werden entrappt, also von den Stielen befreit, und dann auf der Maische vergoren, wie es bei Rotweinen üblich ist. Ob die Maischestandzeit Tage, Wochen oder gar etliche Monate dauert, entscheidet der Stil des Winzers, dafür gibt es keine Vorgaben. Was zählt, ist der unverwechselbare Charakter, den diese Herstellungsart mit sich bringt. Die Gärung erfolgt spontan, meist wird nur ganz wenig bis gar kein Schwefel zugesetzt. Durch die lange Maischestandzeit werden neben den Farbstoffen auch Gerbstoffe und andere Inhalte herausgezogen und bereichern die Moste. Das

schmeckt und spürt man. Die großen mazerierten Weine aus Istrien verlangen förmlich nach Reife, um danach ihr volles Potenzial zu entfalten. Das ist auch der Grund, warum viele Weine erst einige Jahre später auf den Markt kommen. Sie reifen lange auf der Hefe in Tonamphoren oder Holzfässern. Diese Extrareife kann einen immens großen Unterschied bei der harmonischen Zusammenfügung aller Komponenten im Wein, der Komplexität und Trinkreife ausmachen.

Die Halbinsel Istrien und ihre beherzten Winzer geben der autochthonen Rebsorte Malvazija Istarska mit diesen besonders charaktervollen Naturweinen ihre Seele zurück. Das Potenzial ist groß.

## ORANGE WEINE UND KOSTNOTIZEN

Ein Besuch bei Giorgio Clai ist nahezu bei jedem Istrienaufenthalt Pflichtprogramm. Unvergesslich war bei einer Sommellerie-reise der Moment im Jahr 2011, als wir ihn am letzten Tag im Oktober im Keller antrafen und er uns spontan zur Begrüßung umarmte, weil der Malvazija soeben mit der >



**Winemaker.** Eines der bekanntesten Weingüter Istriens ist das von Giorgio Clai. Sein neuer Kellermeister Tim Withfield kommt aus Südafrika und hat viel vor.



> Spontangärung begonnen hatte. Giorgio Clai gilt als Urvater des naturnahen Weinbaus in Istrien. Er stammt aus einer italienischsprachigen istrischen Familie, die viele Jahre in Triest in der Gastronomie tätig war und bis heute noch ist. Giorgio Clai selbst verabschiedete sich eines Tages aus dem Gastgewerbe und zog sich auf den Boden seiner Vorfahren zurück. Dort, in seinem neu gestalteten Weingut mit spektakulärer Aussicht über das Mirnatale im hochgelegenen Weiler Krasica, produziert er Weine, die international für Aufsehen sorgen. Im biologisch zertifizierten Weingut werden die Trauben von Hand geerntet, entrappt und mazeriert. Die Dauer variiert je nach Wein. Die Gärung erfolgt mit natürlichen Hefen

bei etwa 30 Grad Celsius, und während der Gärung wird die Maische mehrmals täglich umgerührt. Danach wird abgepresst und für mindestens zwei Jahre in 1000- bis 2.500-Liter-Holzfässern gelagert, bis der Moment der Abfüllung gekommen ist.

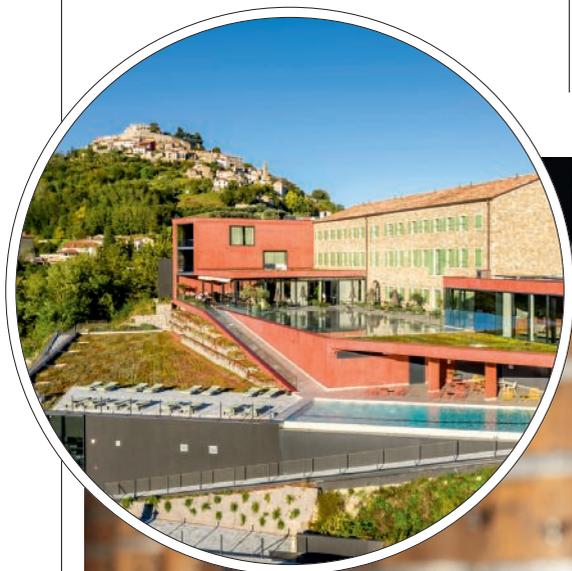
Kostnotiz Baracija 2021 100 % Malvasia Istarska: Mazeration von zwei Wochen; es strömt aus dem Glas ein herrlicher Duft nach reifen gelben Früchten, Honig und Mandeln. Der trockene Wein ist trinkanimierend und schwingt geradezu am Gaumen. Das Tannin ist gut eingebunden, was ihn zu einem spannenden Speisenbegleiter macht. Er harmonisiert wunderbar mit Pršut, Fuži mit wildem Spargel oder Trüffeln.

Kostnotiz Sv. Jakov 2018 100 % Malvasija Istarska: Der Topweiße des Hauses wird nur in den besten Jahren abgefüllt. Am sattem Goldorange erkennt man die lange Mazeration auf der Maische, die meist einen

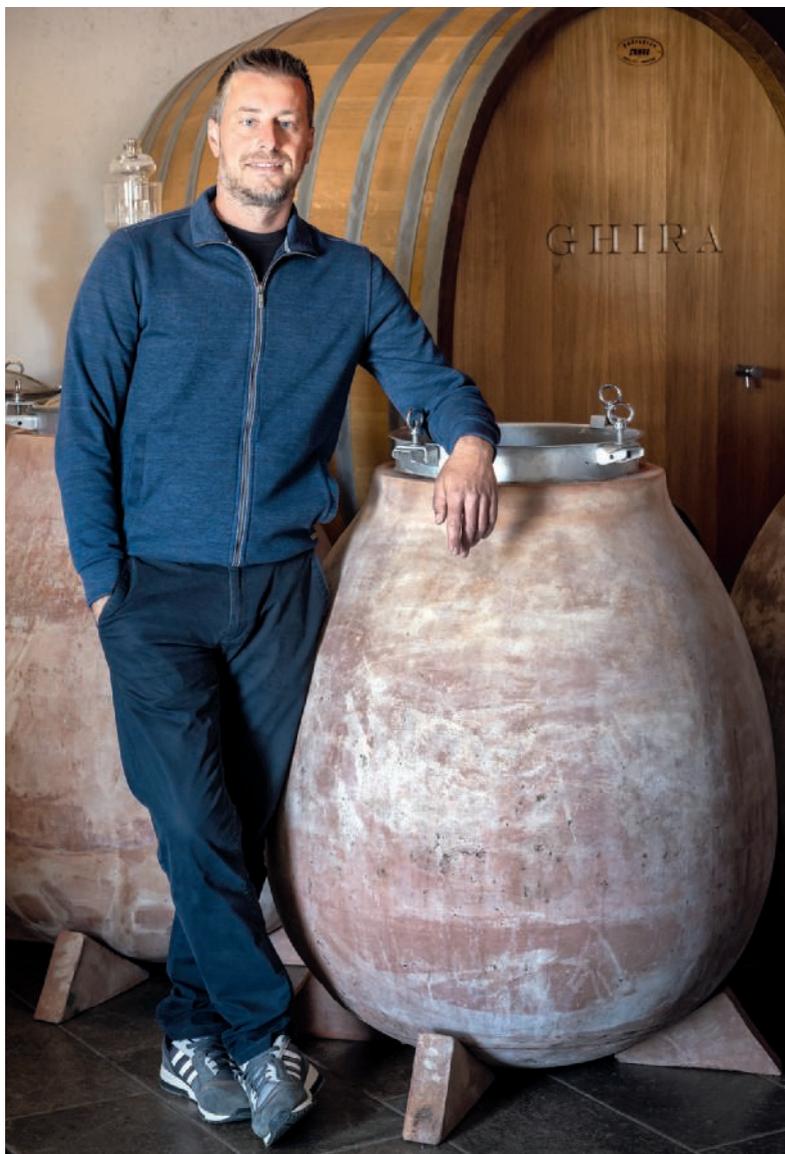
Monat lang dauert. Aus dem Glas strömt ein Aromenbogen voller reifer Früchte wie Aprikose, Orangenzeste, ein Hauch von Vanille und Rosmarin. Der Wein ist sehr elegant und komplex in seiner Textur mit Grip am Gaumen sowie einem langanhaltenden Nachhall mit einem Touch Salzigkeit sowie reifen Kräutern und Früchten.

### ROXANICH

»No wine without time« lautet die Tradition der Weinbereitung bei Roxanich. Was in den frühen 2000er-Jahren als Quereinstieg aus einer äußerst erfolgreichen internationalen Ingenieurstätigkeit mit dem Bau eines Weinguts begann, genießt nun internationalen Erfolg und gipfelt in einer architektonisch spektakulären Weinkellerei mit exklusivem Boutiquehotel und feinem Restaurant in Motovun, hoch über dem malerischen Mirnatale. Mladen Rožanić zählt zu den Pio-



**Die Seele des Weins.** Kein Winzer hat die Naturweinszene in den letzten Jahren so geprägt wie Mladen Rožanić. Mit maximalem Wissen bringt er Weine mit minimalem Eingriff in die Flasche.



**Amphorenweine.** Das Herz des Novigrader Weinguts Ghira ist der junge Weinmacher Damir Mihelić. Er hat sein Handwerk in Görz gelernt und lässt seinen Malvasia Madura in Terracotta-Amphoren reifen.



gelben Früchten, Mandarinenzeste, trockene mediterrane Kräuter und einer Brise Meeresluft. Komplex, saftig und mundfüllend am Gaumen mit großem Aromenbogen, fein eingebundenem Gerbstoff und salzigem Finish, das lange anhält.

#### GHIRA

Ein weiteres spannendes Weingut zum Thema mazerierte Naturweine ist Ghira. Hier widmet sich Damir Mihelić nach absolviertem Studium dem Weingarten seiner Familie. Sein Stil ist es, Weine wie früher zu machen, also mazerierte »vortouristische« Weine, wie sie vor der Nachfrage nach frischen und knackigen Weinen durch den Sommertourismus hergestellt wurden. Sein Maduro wird für 15 Tage auf der Maische belassen und reift dann ein Jahr lang auf der Hefe in italienischen Terracotta-Amphoren.

Das 3,5 Hektar große Weingut liegt rund 200 Meter über dem Meeresspiegel und ist biologisch zertifiziert. Die Reben wachsen auf der berühmten »Terra Rossa«, der roten Erde. Typisch für diese naturnahe Bewirtschaftung ist auch, dass die Zeilen zwischen den Weinreben mit Leguminosen, insbesondere Phacelia, bepflanzt sind, die ihrem Namen als Bieneweide gerecht wird. Die wichtigste Rebsorte am Weingut ist Malvasija Istarska, aber auch Muscat Momjan und Teran mit dem Namen »Riquertz« werden gekeltert.

Kostnotiz Madura 2020: Golden schimmernd. Herrlicher Duft nach sonnenverwöhnten gelben Früchten und Nüssen, mit einem würzigen Touch, am Gaumen moderate Tannine, herrliche Balance und Spannungsbogen aus einem reichhaltigen Aromenkorb, trocken mit langem Nachhall.

nieren der mazerierten Naturweine Istriens. Ausgestattet mit viel Unternehmmergeist verkörpert er eine feurige Leidenschaft für sein Tun und Unternehmen, das mittlerweile schon die nächste Generation, seine sechs Töchter, mit einbezieht. Wie kaum ein anderer hat er die Naturweinszene mit seinen lange mazerierten Urweinen, wie er sie nennt, geprägt und prägt sie weiter. Durch ein Minimum an Intervention und ein Maximum an Wissen bringt er außergewöhnliche Weine hervor. Dazu kommt noch eine große Portion Zeit, eine ganz wesentliche Zutat der Kollektion an Weinen, die über die Jahre nie in ein Korsett gepackt wurden. So wie die Natur jedes Jahr ein neues Füllhorn an Vegetationsverläufen über die Weingärten ausschüttet, sind auch die Weine unter den Weinetiketten dem Naturverlauf angepasst. Als Beispiel kann ein Sorelle in einem Jahr eine ganz andere Zusammensetzung haben als im nächsten.



**Malvazija-Traube.** Der junge Weinmacher Damir Mihelić lässt seinen Malvasia Madura in Terracotta-Amphoren reifen.

Roxanich Sorelle Lara 1/6 2012. 2615 Sonnenstunden, 88 Tage mazeriert, 106 Monate gereift und unfiltriert gefüllt. Kostnotiz: Farbton: hell funkelnder Bernstein. Herrlicher Aromenbogen aus reifen

## NEWS VON DER VINISTRA 2023

# AND THE WINNERS

Im Mai fand im malerischen Poreč die bedeutendste Weinmesse Istriens statt, die VINISTRA. Mehr als 70 Winzer aus der gesamten Region stellten die Rekordzahl von 700 Weinen vor. Die wichtigsten Rebsorten der Region bleiben weiterhin die istrischen Trauben Malvazija Istriana und Teran.

TEXT CHRISTIAN BUECHLER



**Sortenspiel.** Die Malvazija Istarska ist die bekannteste Weißweinrebe Istriens. Ihr Partner in der Farbe Rot ist die Teran-Rebe.

# ARE ...



**Siegerwein.** Der beste Malvazija Istriens, prämiert auf der VINISTRA 2023, stammt vom noch jungen Weingut Kadum aus Poreč.

**I**n der Kategorie »Junger Malvazija Istriana« wurde überraschend das weitgehend unbekannte Weingut Kadum aus Poreč mit einem verspielten Weißwein mit mittlerem Körper und Aromen nach Blumen, Kräutern und Zitrusfrüchten prämiert. Das schon oft prämierte Familienweingut Dobravac aus Rovinj sicherte sich mit dem Sonata Riserva die Höchstplatzierung in der Kategorie »Gereifter Malvazija Istriana«.

Bei den Teran-Weinen begeisterten die Winzer Fakin und Benvenuti die Jury. Während Marko Fakin in der Kategorie »Junger Teran« ausgezeichnet wurde, überzeugten die Brüder Benvenuti mit ihrem gereiften Teran Livio – auch das wieder ein eindeutiger Beleg für die Qualität und das Potenzial des einzigartigen Terroirs von Motovun.

## CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES

Eine Woche nach der VINISTRA fand am gleichen Austragungsort in Poreč die »Concours Mondial de Bruxelles« statt. Mit über 10.000 Weinproben aus 50 Ländern und mit einer 350-köpfigen Jury zählt der Wettbewerb zu den renommiertesten der Welt und erfüllt besonders den Präsidenten der Vinistra, Nikola Benvenuti, mit Stolz: »Für mich ist die erstmalige Austragung des Concours Mondial de Bruxelles in diesem Teil der Welt ein Zeugnis für die positive Entwicklung Istriens als Weinregion. Ein historischer Moment für Istrien und Kroatien. Unter den 350 Jury-Mitgliedern sind 200 Journalisten aus aller Welt. Wir werden die Möglichkeit nutzen, sie von Istrien und seinen Weinen zu begeistern, um das Image von Istrien als herausragende Weinregion weiter zu stärken.«

## WEINGUT VINA VALENTA

Das außerhalb Istriens weitgehend noch unbekanntes Familienweingut Vina Valenta aus Kaldir bei Motovun hat bei der Weinprobe auf der diesjährigen VINISTRA begeistert. Die Familie Valenta ist seit Generationen im Weinanbau tätig, die Kommerzialisierung ihrer Weine begann aber erst im Jahr 2017. Auf einer Anhöhe auf 260 Metern und mit sieben Hektar traumhaftem Weinberg, der den Namen Raj (Paradies) trägt, erzeugt Valter Valenta mit seinen Söhnen herausragende Weine aus den Rebsorten Malvazija Istriana, Sauvignon Blanc, Teran und Weißer Muskateller. Und wieder ist es ein Winzer aus Motovun, der das wunderbare Terroir (Lehmboden und Mergel, milde Winter, konstante Winde) ausschöpft und Spitzenweine macht. Innerhalb kurzer Zeit hat sich das Weingut unter den Weinliebhabern in Istrien höchste Anerkennung erarbeitet und findet sich bereits jetzt auf den Weinkarten der gehobenen istrischen Gastronomie.



### 2022 KOZLOVIC MALVAZIJA

Im Glas erstrahlt der Malvazija Istriana im hellen Gelbgold. Der frisch-fruchtige Klassiker begeistert mit Aromen von Zitrusfrüchten, grünen Äpfeln, Steinobst und mediterranen Kräutern. Wunderbar harmonisch mit leichter Würze, einfach perfekt zu Fisch, leichten Risottos oder Lieblingspasta.



### 2020 DOBRAVAC SONATA RISERVA

Herrlich elegantes Goldgelb im Glas. Unglaublich fein und doch komplex mit vollem Körper. Der in Eichenfässern gereifte Weißwein führt uns auf eine wahre Aromareise: Mango, Litschi, Quitte, überreife gelbe Äpfel, Aprikosen und Honig. Grandios zu Fisch und Nudeln mit frischen Trüffeln.



### 2021 FAKIN TERAN

Schönes Rubinrot im Glas. Vielschichtiger, voller und cremiger Spitzenwein aus 100 Prozent Teran. Das Aroma erinnert an Waldfrüchte, Sauerkirschen und Pfeffer. Säure und Tannine befinden sich in perfekter Balance und verleihen dem jungen Rotwein eine schöne Rundheit und einen langen Nachhall. Idealer Begleiter von Pasta und Grillgerichten.



### 2019 BENVENUTI LIVIO

Elegantes, dunkles Rubinrot mit violetten Akzenten im Glas. Gehört zu den besten, gereiften Teran-Rotweinen. Der lebendige, vielschichtige und elegante Spitzenwein reifte für zwei Jahre in Eichenholzfässern und begeistert mit Aromen nach Kirschen, Pflaumen, Waldfrüchten und mediterranen Kräutern. Herrlich zu Dry-aged Steak, Ossobucco und deftigen Eintöpfen. Er ist aber auch als Solist einfach ein Knaller im Glas.

Bezugsquelle für alle Weine und viele weitere kroatische Spezialitäten.

Onlineshop von Christian Buechler: [delicije.de](http://delicije.de)



Zwischen Hightech, Tradition und Ästhetik haben zahlreiche Weingüter Istriens Räume erschaffen, die das Zusammenspiel von Architektur und Genuss unübersehbar machen.

TEXT TINA VEIT-FUCHS

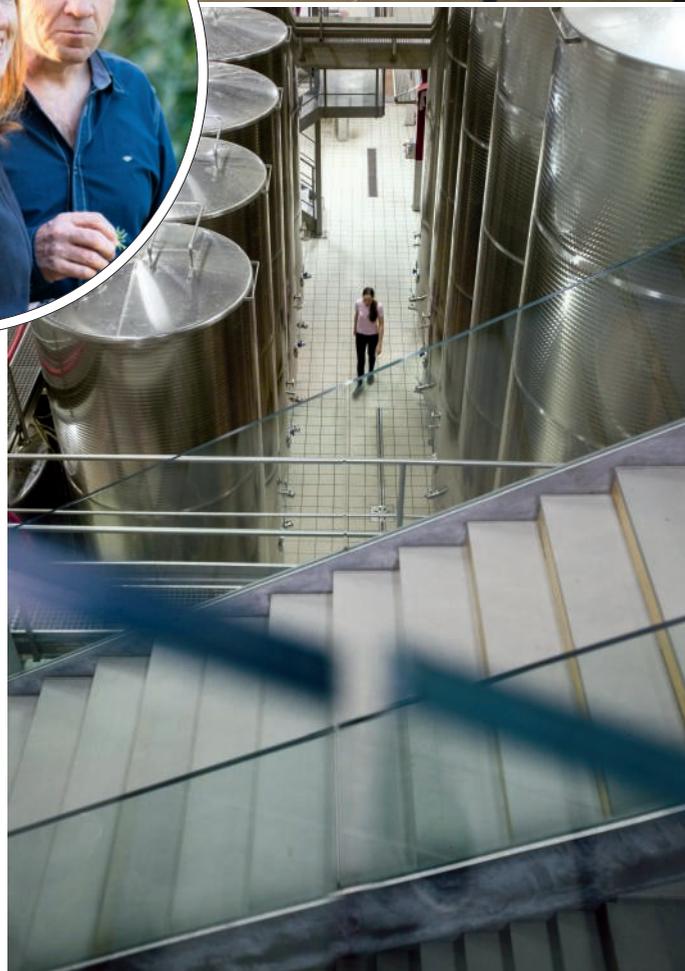
# WEINBAU(T)EN,

**Eyecatcher.** Das Weingut Kozlović mutet bereits auf den ersten Blick mit seiner sandgestrahlten Alufassade und fließend organischen Strukturen als Designgut an. Eine Pilgerstätte für weinliebende Architekturfans.

# INSZENIERT



**Protagonisten.** Nahe der slowenischen Grenze lebt Weinpionier Gianfranco Kozlovič gemeinsam mit seiner Frau Antonella moderne Zugänge zu Wein und Genuss.



## TRAUBEN AN DEN HÄNGEN UND DESIGN IM ÜBERHANG: EIN ISTRISCHES REZEP T FÜR PRACHTVOLLES VERWEILEN BEIM WEINHULDIGEN.

Von reinem Wein ist da schon lange nicht mehr die Rede. Seit geraumer Zeit bilden Architektur und Vinophiles in Istrien eine gemeinsame Disziplin. Ein Blick ins malerische Tal von Momjan auf das dort ansässige Weingut Kozlovič findet immer Berechtigung und nicht nur deswegen, weil es einst das erste augenfällige Designergut der Region war. Der eindrucksvolle Bau des weltweit gefragten Zagreber Stararchitekten Željko Burič punktet mit einem 2.200 Quadratmeter großen Weinkeller auf drei Etagen, der mit grauen Streben harmonisch in den Weinhang eingebettet wurde. Der unterirdische Keller wirkt fast wie eine eigene Stadt. Oben im

Freien nimmt dann der Ausblick den Atem. Wie eine offene Panoramabrücke ragt eine Degustationsterrasse über den Weingarten in die Landschaft. Beim Betreten des Atriums wird klar: Das hier ist mitunter eine Bühne für Kunstevents und exklusive Gourmetpräsentationen. Antonella und Gianfranco Kozlović, die das Unternehmen in der vierten Generation führen, sind als Trendsetter bekannt. Neben herbizidfreiem Anbau, der heutzutage selbstverständlich sein sollte, arbeitet Kozlović an einer digitalen Datenbank, um den Zustand der Trauben immer genau überwachen zu können. Gegründet zu Zeiten der altösterreichischen Monarchie feiert das Weingut 2024 120-jähriges Bestehen. Man darf jetzt schon gespannt sein, was das Jubiläumsjahr parat halten wird.

An seiner Präsenz hat Giorgio Clai in Krassica, südlich von der Stadt Buje, in den vergangenen Jahren gearbeitet. Man erinnert sich an Zeiten, als der Winzer seine Schätze noch in einer einfachen Garage verkaufte. Heute überprüft man seine anspruchsvollen, tiefgründigen Patrioten aus biologischem Anbau auf Herz und Nieren in einem schlicht-modernen Verkostungsraum mit Glasfront. Mehr als 20 Jahre hat Giorgio, gebürtig aus Kroatien, in Triest ein Lokal geschupft. Kein Wunder also, dass er seine Weine gerne als »Vini naturali« bezeichnet.

## POMPÖSES DESIGN VS. HISTORISCHE WEILER

Natural geht es im 2018 eröffneten »Heritage-Wine-Hotel Roxanich« weiter. Urlaub am Weinbauernhof ist ja an sich schon eine feine Sache, doch istrische Winzer wie Mladen Rožanić sind in Sachen Unterkunft noch einen gehörigen Schritt weitergegangen. So kombinierte Kroatiens Architektur-Großmeister Idis Turato in Motovun ein historisches Weinlagerhaus aus der altösterreichischen Monarchie mit cooler Architektur und frechem Styling. Leder-Himmelbetten treffen im Haus auf knallbunte Retro-Tapeten. »Bei der Wahl des Designs haben wir uns für eine Mischung aus historischen und zeitgenössischen Stilrichtungen entschieden, wie sie für die italienische Ästhetik der 1960er-Jahre typisch war«, erklärt Lara Rožanić, die Tochter des Winzers und Hotelmanagerin. Besonders authentisch wird Architektur immer dann, wenn lokale

**Natürlich.** Hauptsache Natur im Glas – Giorgio Clais Wirkungsstätte ist vergleichsweise klein, punktet jedoch mit lauschiger Aussicht.



**Imposant.** Das Wein- und Designhotel Roxanich verbindet Design, Luxus und Genuss und ist mit nur 32 Zimmern ein Hideaway für besondere Auszeiten.

Stimmigkeit und dauerhafte Relevanz für eine Region gegeben sind. Beim Blick in den »Water Mirror«, ein nur vier Zentimeter tiefes Wasserbecken am Anwesen des Heritage-Wine-Hotels, spiegelt sich die umliegende Landschaft und abends natürlich auch der Sonnenuntergang wider. Sehr gelungen.

Neu in der Nachbarschaft ist das »Weingut Tomaz«. Ambitioniert minimalistisch im Keller, viel Cortenstahl und istrisches Gestein für das Auge – Vergänglichkeit und Verwitterung sind hier ausdrücklich erlaubt. Baulich ausgedehnter agierte man direkt am Meer im »Grand Park Hotel Rovinj«. Kaskadenartige Bauweise, begrünte Dächer, Park, Wellnesscenter und Yachthafen als >



**Facelift.** Stillstand ist für Familie Tomaz keine Option. Am Fuße von Motovun erstreckt das neu designte Gut mit einem über 1.650 Quadratmeter großen Keller.



**Pittoresk.** Wein- und Olivenproduzent Ipša setzt die traditionelle Bauweise Istriens mit gekonntem Twist im avantgardistischen Verkostungsambiente in Szene.

> Landmarks. Silvia Trippolt-Maderbacher, Autorin und Istrien-Kennerin, sieht das Thema Design und Architektur der Region allerdings etwas differenzierter. »So richtig knackig-auffällige Design-Meilensteine wie Kozlović oder die großen High-End-Hotels in Rovinj rücken in Hinblick auf bauliche Ansprüche in den Hintergrund. Das Augenmerk liegt auf Erhalt des reichen architektonischen Erbes Kroatiens.«

Und so werden derzeit vor allem historische Weiler und Dörfer zu Luxusressorts und Unterkünften wie etwa das »Palazzo Rainis Hotel & Spa« in Novigrad, umgebaut. Das Fundament jedes Baus ist bekanntlich die Haltung, mit der man den ersten Stein gesetzt hat und mit der man dem fertigen Werk gegenübertritt. Klaudio Ipša ist sich dessen nicht erst seit der Revitalisierung seines Oliven- und Weinguts Ipša 2021 bewusst. Holzbalken an der Decke, ein weiß gefliester Kamin, dezente Holzregale und eine stimmige Bronze-Terracotta-Farbenwelt. In diesem Setting lässt sich der auf bis zu 420 Meter Seehöhe gewachsene Wein und das Olivenöl der bis zu 200 Jahre alten Bäume präsentieren, probieren und im Kontext erleben. Tipp: In Vodnjan im lässigen Verkostungsraum von Familie Chiavalon,

Gewinner des Olivenöl-Oscars »Il Premio Magnifico« 2022, vorbeischaun! Mutet mit grünen Fliesen und luftiger Terrasse an wie ein Coffeeshop für sensationell gutes Olivenöl. Häppchen to go gibt es auch.

## NEUE PERSPEKTIVEN

Auch im Verborgenen formt die Zeit den Raum. Dafür bleiben wir im Hinterland. In Sveti Petar u Šumi (auf Deutsch »Sankt Peter im Wald«) versteckt sich nahe einem Forst das Weingut In Sylvis. Quasi mitten im Nirgendwo haben Lara and Marko Zgrablić einen kleinen, modernen Kubus installiert. Das Gefühl, wie bei Freunden im Garten zu sitzen, wird (nur auf Reservierung) von traditioneller »Istrian Cuisine« begleitet. Zwischen dem Zirpen der Grillen und dem Gesang der Nachtigallen ranken sich in Brtonigla authentische Bauernhöfe, sogenannte Stancija, und historische Glockengiebel kleiner Kirchen auf Feldern empor. Die vinophile Besonderheit dieses istrischen Abschnitts: Es liegt auf vier verschiedenen Bodenarten, die

gleichzeitig alle Bodenarten Istriens vertreten und sich alle genau hier und nur auf diesem Gebiet treffen. Im Juni begeht man das Festival der istrischen Malvasija, im Herbst lässt man Pilze hochleben.

Zwischen Brtonigla und Buje ist das Bio-Weingut Veralda – architektonisch aber eher Betonklotz als Paukenschlag – auf dem besten Weg, sich zu etablieren. Federführend ist hier Luciano Visintin, der Kopf hinter den Weinen und der Mann, der die Entwicklung des Weinguts in den vergangenen Jahren maßgeblich geprägt hat. Völlig neue Wege beschritt Visintin bei der Geburt des ersten



Rosés in der Weingeschichte Kroatiens, der gänzlich aus Refošk-Trauben gewonnen wurde. Insider sagen: Mit seinem PetNat habe das Weingut aktuell nahezu ein Alleinstellungsmerkmal in Istrien. »Sie gehören zu den ganz wenigen, die einen unfiltrierten, hellrosa PetNat auf Terroir-Basis machen«, unterstreicht Christian Buechler, Geschäftsführer des kroatischen Onlineshops »Delicije«. Dem Schaumwein attestiert er Frische, Fruchtigkeit und die Eigenschaft, als idealer Aperitif oder Begleiter zu leichten Sommergerichten die nächste Jahreszeit einzuläuten. Ja und was wäre Istrien ohne Tellerarchitektur? Im »Restaurant Agli Amici« im Yachthafen von Rovinj etwa, wo Küchenchef Emanuele Scarello Istrien, Friaul und Julisch-Venetien als Bausteine für seine Degustationsmenüs nutzt. Oder im »Cap Aureo«, wo man im fünften Stock die ganze Marina und Altstadt überblickt, während eine feine Auswahl von 20 Tellern vorwiegend Gemüseküche den Aufenthalt untermalt. Genuss mit Aussicht wie an vielen Orten Istriens. >

**Entdeckung.** Mit dem ersten Rosé in der Weingeschichte Kroatiens macht Luciano Visintin am biologisch arbeitenden Familienweingut Veralda von sich reden.





**Weingut Koquelicot.** Die Domaine Koquelicot produziert stilvolle Weine, die sehr erfolgreich dem Stil der burgundischen Weißweine in Kombination mit dem istrischen Terroir folgen.

# DIE WEIN-ADRESSEN

## **BENVENUTI**

Livio, Albert und Nikola Benvenuti stellen mit Leidenschaft und Können ausgezeichnete Weine her. Kaldir 7, 52424 Motovun  
T: +385 99 3541281, benvenutivina.com

## **CLAI D.O.O.**

Einst als Garagenweingut ein Insidertipp, heute einer der Wein-Player in Istrien. Brajki 105, 52460 Buje/Krasica  
T: +385 91 5776364, clai.hr

## **DEKLIĆ VINA**

100 Jahre Tradition im Weinbau. Lustig. Man kann eine Weinrebe adoptieren. Ferenci 48, 52447 Vižinada  
T: +385 52 446151, vina-deklic.com

## **DOMAINE KOQUELICOT**

Die Winzerfamilie stellt Weine im Stil des Burgunds aus besten istrischen Trauben her. J O Usluge d.o.o. 52403 Gračišće 19  
T: +385 99 6759119, domainekoquelicot.eu

## **MARKO FAKIN**

Der junge Winzer wird von vielen als der nächste große Star der istrischen Weinszene bezeichnet. Bataji 20a, 52424 Motovun  
T: +385 92 2399400, fakinwines.com

## **GHIRA**

Jung, wild, aufstrebend. Tipp. Bei »Damir & Ornella« in Novigrad probieren. Joakim Rakovac 4, 52466 Novigrad  
T: +385 98 1910651  
vinarinovigrad.com/en/services/ghira-2

## **WEINGUT GERZINIC**

Mehr als 100 Jahre Weinbautradition am kleinen Gut. Einer der besten istrischen Terans. Ohnići 9, 52447 Vižinada  
T: +385 91 5067503, gerzinic.com

## **IN SYLVIS**

Noch ein Geheimtipp in der Szene. Freitag bis Sonntag wird ein kleiner Kubus im Garten zum Restaurant (nur nach Reservierung). Turčinovići 81, 52404 Sv. Petar u Šumi  
T: +385 98 9475313, insylvis.com

## **IPŠA VINA**

Kombination Wein- und Olivenanbau als einer der Allerbesten. Viel Leidenschaft. T: +385 52 664010  
ipsa-maslinovaulja.hr

## **KABOLA**

Kleines, feines Weingut mit tollen Amphorenweinen, gekellert von Marino Markežić. Kanedolo 90, 52462 Momjan,  
T: +385 52 7792008, kabola.hr

## **KOZLOVIC**

Ein Weingut, ein Designstatement. Grandioser Ausblick. Jedenfalls ein Muss. Vale Momjan 78, 52460, Buje  
T: +385 52 779177, kozlovic.hr

## **WEINGUT MATOŠEVIĆ**

Die Weine von Ivica Matošević sind weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Krunčići 2, 52448 Sv. Lovreč  
T: +385 52 448558, matosevic.com

## **MENEGHETTI VINA**

Weingut, Hotel, Villa, Restaurant, eigenes Olivenöl. Ein echter Genussort. Stancija Meneghetti 1, 52211 Bale  
T: +385 52 528800, meneghetti.hr

## **RADOVAN VINA**

Rote Erde, Eichenhaine. Franko Radovan keltert feine Chardonnays, Sauvignon Blancs und Rosés. Radovani 14, 52463 Višnjan  
T: +385 91 5124018, vinaradovan.com

## **ROXANICH**

Das Design-Weingut ist fast eine Sehenswürdigkeit. Schlafen, Essen, Trinken. Kanal 30, 52424 Motovun  
T: +385 91 6170700, roxanich.com

## **TOMAZ VINA**

Motovun ist Grand-Cru-Zone für trockenen Teran. Der neue Weinkeller wurde gerade eröffnet. Kanal 36, 52424 Motovun  
T: +385 52 681717, vina-tomaz.hr

## **WEINGUT TRAPAN**

Bruno Trapan ist anders als alle anderen. Manche sagen er sei der Rock-'n'-Roller der istrischen Winzer. Giordano Dobran 63, 52204 Sisan  
T: +385 91 5817281, trapan.hr

## **VERALDA**

Schönes Familienweingut mit exzellenten Weinen, z. B. Refošk, als Rosé Brut ausgebaut. Kršin 4, 52474, Brtonigla  
T: +385 52 774111, veralda.hr

# PANORAMA SCOUTING

## Immobilien mit Meerblick | Kroatien

Die Agentur Panorama Scouting veröffentlichte Anfang 2023 eine umfassende Studie zur aktuellen Situation auf dem kroatischen Immobilienmarkt.

Das Geld sitzt für manche Käuferschichten nicht mehr so locker: Stark gestiegene Lebenshaltungskosten verringern das verfügbare Budget für eine Ferienimmobilie, wie auch steigende Darlehenszinsen für Käufer. Das erreichte Niveau der Quadratmeterpreise – insbesondere bei Wohnungen – wird zunehmend mit anderen Reisezielen verglichen werden.

**Andererseits stehen diese Faktoren gegen einen Preisverfall und für einen weiteren Nachfrageüberhang:**

- ▶ Kroatien inzwischen besser erreichbar (z.B. Schengen, Euro, Brückenbauten)
- ▶ Kroatien ist immer noch ein recht sicheres Land (wenig Einbruchskriminalität, etc.)
- ▶ ca. 10% Inflation für Bankguthaben,

Kassenbestände etc. auf Seiten der Käufer sind ein starkes Argument für Anlageformen, welche sich dieser Entwertung entziehen.

- ▶ Mit Vermietungen von Ferienimmobilien können auch attraktive Renditen im touristischen Bereich erzielt werden.
- ▶ Verringerung des Marktangebotes ggü. Vorjahren (Viele Vorjahresverkäufe; Verkäufer ziehen Verkaufsangebote aufgrund von Inflation und guten alternativen Renditechancen durch Vermietung zurück)
- ▶ Spürbare Preissteigerungen bei Bauprojekten

Durch die Corona-Krise sind die größten Zuwächse in den nördlichen Küstenregionen – aufgrund der guten Erreichbarkeit per PKW – verzeichnet worden. So setzte sich im 3-Jahres Vergleich Istrien mit einem

Wachstum der Immobilienpreise von 36% an die Spitze dieses Trends. Der durchschnittliche Preis für einen Quadratmeter Wohn-Nutzraum liegt dort zum Jahreswechsel 2022/23 bei etwa 3.150 €. Ein weiterer Trend, der sich in Istrien abzeichnet, ist ein Run auf Luxusimmobilien in ruhigen, grünen Traumlagen mit Toskana-Flair. Besonders moderne Immobilien mit mediterranem Flair verzeichnen ein hohes Interesse bei Käufern aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Tschechien.

Weitere Informationen zur Entwicklung der Immobilienpreise in allen Küstenregionen Kroatiens finden Sie unter:

[www.panorama-scouting.de/immobilienpreise-kroatien-2023](http://www.panorama-scouting.de/immobilienpreise-kroatien-2023)

Bei diesem Angebot handelt es sich um eine wunderschöne, moderne Villa in traumhafter und mediterraner Lage in der Region Motovun/Oprtalj im Herzen Istriens.

Die Villa befindet sich auf einem ca. 13.970 m<sup>2</sup> Grundstück und sie bietet eine Gesamtfläche von ca. 310 m<sup>2</sup> mit folgenden Räumlichkeiten auf drei Etagen:

Auf der unteren Etage befinden sich ein offener Wohnbereich, Küche und Essbereich, Terrasse mit Infinity-Swimmingpool sowie ein Wellnessbereich. Die oberen beiden Etagen bestehen aus vier Schlafzimmern mit je einem zugehörigen Badezimmer.

Die Villa ist luxuriös eingerichtet und bietet einen wunderschönen Blick auf die grüne, mediterrane Umgebung, die mittelalterliche Stadt Motovun und den Fluss Mirna. Durch die Größe des Grundstücks besteht ein hohes Maß an Privatsphäre und auch zukünftig ein wunderschöner Ausblick.

**Weitere Informationen unter:**  
[www.panorama-premium.de](http://www.panorama-premium.de)



istrien

# Noch mehr



## Restaurant & Bar Luciano, Buje

Der junge, talentierte Küchenchef Pavo Klarić macht das »San Canzian Village & Hotel« zum Gourmet-Hideaway Istriens. Er wurde zu Kroatiens »Best Young Chef« gekürt und setzt herausragende kulinarische Akzente. Mit Steinpilzen, glasiert mit Pflaumenvinaigrette, Zucchini Blütenstaub und einem Carpaccio von Kaiserlingen oder Skuta-Käse, knusprigen Sauerteigchips und geräucherter Olivenöl zum Beispiel. Und dann ist da noch die Design-Bar, wo kreative Cocktails auf die Nachtschwärmer warten. [san-canzian.hr](http://san-canzian.hr)



## Stara Škola, Buje

In einem alten Schulhaus, das namensgebend ist, wird herausragend und traditionell istrisch mit modernen Akzenten gekocht. Die Zutaten kommen aus der Region oder dem Garten und werden zu Geschmackserlebnissen feinsten Art. Das Sharing-Konzept ist bestens für Runden geeignet, die gemeinsam genießen wollen. Fünf Gänge in fünf Schüsseln, jeder nimmt sich, was er möchte. »Für den Beginn der Freundschaft«, steht auf der Karte, wird warmes Brot mit Olivenöl, Oliven und Nüssen serviert. Dann zum Beispiel ein Muscheltartar, Fischkroketten mit Kaperna-Aioli, zart gegrilltes Ferkel und kreative Beilagen. Oder es ist ganz anders. Aber alles ist immer köstlich. Tischreservierung unbedingt erforderlich. [staraskola.hr](http://staraskola.hr)

# Fine Dining

RESTAURANTS

## Miramare By Fratelli Cerea, Sveti Nikola, Poreč

Eine neue kulinarische Dimension wurde gerade mit dem Restaurant im »Isabella Valamar Collection Island Resort« auf der Insel Sveti Nikola gegenüber der Altstadt Poreč eröffnet. Die Zusammenarbeit mit den berühmten Brüdern Enrico und Roberto Cerea, deren Restaurant »Da Vittorio« in Italien mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist, wird die Gastronomieszene Istriens in neue Höhen führen. Man darf gespannt sein. [valamar.com](http://valamar.com)



## La Grisa, Bale

Im kleinen Familienhotel wird auch hervorragend gekocht. Am Ort der alten, ehemaligen Konoba »Alla Pace« bietet das Restaurant traditionelle istrische Küche, modern interpretiert und mit den besten Produkten des Landes zubereitet. Koch Nikola Vuković versteht es meisterhaft, köstliche Fleisch- und Fischspezialitäten genuss- und kunstvoll in Szene zu setzen. Sommelier Bojan Družeta empfiehlt dazu kenntnisreich perfekt abgestimmte Weine aus Istrien und ganz Kroatien. [la-grisa.com](http://la-grisa.com)



## Restaurant Meneghetti, Bale

Weingut, Relais & Chateaux, Weinhotel, Restaurant. Und alles zusammen genommen ein Ort herausragender Gastlichkeit und der besten Produkte aus dem Umland. Alles, was die reiche Natur Istriens hervorbringt, wird von Küchenchef Damir Pejčinović mit Fantasie und höchster Kreativität auf die Teller gebracht. Die Weine vom eigenen Gut sind natürlich grandiose »Food-Paring-Partner«. [meneghetti.hr](http://meneghetti.hr)

istrien

# Fine Dining



## Restaurant Sophia, Grand Hotel Brioni, Pula

Der Blick von der Hotelterrasse ist grandios, das, was auf die Teller kommt, auch. Fleischliebhaber sind hier in einem Paradies der Köstlichkeiten, denn die Küchenlinie konzentriert sich auf beste gereifte Rindfleischteile, die dann gekonnt und äußerst kreativ auf den Grill oder in die Pfanne kommen. Man hat die Qual der Wahl, vom klassischen American Beef bis zum seltenen, sehr geschmackvollen istrischen Rind, das den Namen Boškarin trägt, ist alles einfach sehr, sehr gut. [grandhotelbrioni.com](http://grandhotelbrioni.com)



## Marina, Novigrad

Am Küchen-Keyboard steht Chefin Marina Gasi und macht aus jedem Essen ein wahres »Seafood-Experience« der Extraklasse. »Alle unsere Gerichte bestehen ausschließlich aus Zutaten, die aus der Adria kommen. Und zwar täglich frisch und immer anders. Es ist der Tagesfang, den ich verarbeite«, erzählt Marina. Deshalb gibt es auch nur zwei Menüs, die jeden Tag neu komponiert werden. Es sind immer grandiose Kreationen, die man mit Blick auf den Jachthafen genießt. Übrigens. Marina Gasi ist eine der besten Köchinnen Kroatiens. [marinarestaurant.eu](http://marinarestaurant.eu)

## San Rocco, Brtonigla

Als Mitglied der »Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE)« gehört das Gourmetrestaurant zur Spitze der istrischen Gastronomie. In den Räumen des ehemaligen Kellers, wo die Weine einst in großen Eichenfässern gelagert wurden, ist heute eines der berühmtesten Restaurants der Region daheim. Fisch aus der Adria, Wild, Trüffel oder Pilze werden zu feinen Kompositionen, die den Geschmack Istriens perfekt einfangen. Großartige Weinkarte, kroatisch und international. [san-rocco.hr](http://san-rocco.hr)





Villa Stara Škola, Bajkuni

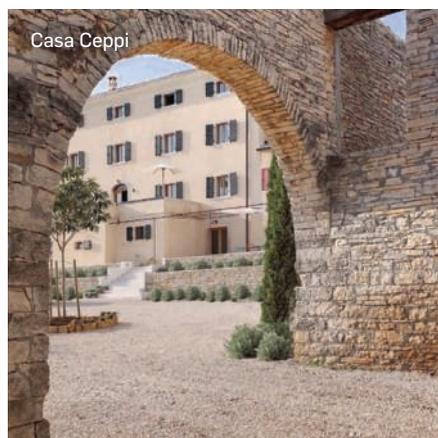
# DER WEG ZUM EXKLUSIVEN ANWESEN

Auf der Suche nach einer luxuriösen Villa mit atemberaubendem Meerblick oder einem charmanten Steinhaus mit Poolanlage in einem historischen Dorf? »ISTRINIIMMOBILIEN.COM« hat nicht nur das passende Objekt, sondern auch die Kompetenz.

**E**ntlang der schmalen unbefestigten Kieswege, vorbei an Olivenhainen und Weinbergen, die für diese ländliche Gegend im Herzen von Istrien charakteristisch sind, fühlt man sofort den Hauch der Geschichte, der in der Luft liegt. Der warme mediterrane Wind streicht einem sanft über die Haut, während das einzigartige Anwesen immer näher und näher rückt. Das alte Steinhaus in neuem Glanz präsentiert seine jahrhundertalte Schönheit. In der K. u. K-Monarchie diente es als Dorfschule – heute ist es ein Luxusobjekt. Es handelt sich um das neueste Objekt von »ISTRINIIMMOBILIEN.COM« – ein geschichtsträchtiges Haus, das rundum erneuert und um einen Pool erweitert wurde, gleichzeitig aber seinen Charme aus früheren Zeiten behielt. Alles nur ein Traum? Bei »ISTRINIIMMOBILIEN.COM« werden Träume Wirklichkeit!

**KOMPETENZ UND SICHERHEIT**  
Mit professionellen Projektentwicklern und Gutachtern, die mit namhaften, geprüften Immobilienagenturen zusammenarbeiten, haben die Klienten die beste Wahl getroffen. Fundiertes Fachwissen und langjährige Erfahrung sichern eine reibungslose und erfolgreiche Suche nach der Traumimmobilie in Istrien. Von der Beratung und Auswahl geeigneter Objekte, über die Besichtigung vor Ort und Erstellung

einer Expertise, bis hin zur Begleitung während des gesamten Kaufprozesses steht das Team rund um Frank Schlegl, Martin Metz und Till Gagern zur Verfügung. Unsere Experten in Sachen Baurecht, Steuerrecht und Bauausführung stellen dabei sicher, dass die bestmögliche Investitionsentscheidung getroffen und der Traum vom Eigenheim auf Istrien wirklich Realität wird, ob als Resident, Investor oder Gründung eines Unternehmens.



Casa Ceppi



## INFO

Weitere Informationen unter  
**ISTRINIIMMOBILIEN.COM**  
Ein Unternehmen der SCHLEGL consulting d.o.o.

**Poreč.** Umkämpft und begehrt, seit die Römer die Stadt Parentium nannten. Den größten Kulturschatz verdankt sie dem Ehrgeiz eines Bischofs: die Euphrasius-Basilika.



# DIE MAGIE DES DREIECKS

Ein Sehnsuchtsort ist Istrien schon seit der Antike. Und seither spült das Mare Nostrum, das Mittelmeer, unermüdlich seine Preziosen von Tempeln und Kirchen bis Olivenöl und Weinbau an die Gestade der Halbinsel und macht sie und ihre Hafenstädte zu einem köstlichen Treffpunkt der Kulturen.

TEXT BARBARA HUTTER





**Umag/Maria  
Himmelfahrt-Kirche.**  
Ihre barocke,  
unvollendete Fassade  
prägt das Herz des  
Hafenstädtchens und  
erinnert mit ihrem  
Campanile San  
Pellegrino an die  
einstige Vorherrschaft  
der Venezianer.





## DER VORTEIL EINER HALBINSEL IST DIE FAST ENDLOSE KÜSTENLINIE – EIN WUNDERBARER LEITFADEN FÜR ENTDECKER.

Seit jeher lockt ihre Schönheit. Die Halbinsel mit ihrer bevorzugten geografischen Lage zieht Bewunderer an, die immer wieder zu Eroberern werden. Den Illyrern folgen Römer, Byzantiner, Langobarden und Franken, Venezianer, Österreicher und Italiener. Doch Turbulenzen, Unterwerfung, Befreiung und Not hinterlassen ein Erbe, auf das man heute zu Recht stolz ist: unzählige historische Bauwerke, wertvolles Kulturgut, überlieferte Handwerkskunst, naturnahe Landwirtschaft und eine ureigene Fusionsküche, wie sie in dieser Form im Mittelmeerraum einzigartig ist. All das adelt Istrien zum Schatzkästchen Kroatiens. Für die Sommerurlauber ist es bis heute der ungebrochene Charme der Buchten und Strände, der sie in das magische Dreieck zieht. Felsnischen eröffnen immer wieder neue Blicke auf das marine Blau, bunte Kiesel lassen ihr Farbspiel im glasklaren Wasser leuchten. Grillen zirpen im Sonnenlicht, Pinien würzen die Meeresbrise mit ihrem harzigen Duft.

Dazwischen – oft auf hübschen Halbinseln - liegen die Hafenstädtchen.

### ADRIAPERLEN

Und wäre er nicht so abgenutzt, hier würde er gut passen, der Vergleich mit den aufgereihten Perlen. Umag, Novigrad, Poreč, Rovinj und Pula haben in der wechselvollen, über tausend Jahre alten Geschichte Istriens oft ihre Namen geändert, ihre Kunstschätze und ihr Zauber blieben bestehen. Am besten zu erkunden bei einem beschaulichen Bummel durch die Altstadtgässchen, egal, ob mit Eisstanitzel oder Kulturführer in der Hand.

Wer von Norden kommt, vom slowenischen Nachbarn, dem empfiehlt sich das Städtchen Umag als erste Station, sozusagen als »Gruß aus der istrischen Küche«. Umag zeigt schön das »Strickmuster« der istrischen Hafenstädte. Ein kompakter

Stadtkern, auf einer kleinen Landzunge gelegen, der schon beim Flanieren den reichen Geschichtsschatz ahnen lässt, dazu ein hübscher Hafen. Es dauert nicht lange, per pedes am Kai entlang die Altstadt zu umrunden, kurz die Maria-Himmelfahrt-Kirche im venezianischen Stil zu bewundern und sich vielleicht auf Espresso oder Eisbecher, zum Beispiel in den Cafés »Garibaldi«, »Vanilla« oder »Ošo«, niederzulassen. Umag hat sich den Sport auf seine Fahnen geheftet, Sportanlagen und Feriendörfer rund um das Städtchen lassen an die Zeit der Campingurlaube denken, doch die Ära von Mixed Grill, Čevapčići und schier endlosen Reihen von Zelten und Wohnwagen war in Istrien ohnehin nur ein Intermezzo. Längst spielen Restaurants und Konobas, Hotelanlagen und sogar Campingplätze in der Oberliga.

Ein schöner Auftakt, der bereit macht für Novigrad, die nächste Station gen Süden. Kleine Randbemerkung: Auch hier ist es quasi unumgänglich, den fahrbaren Untersatz auf ausgeschilderten Parkplätzen abzustellen, in den kleinen Altstadtgassen herrscht oft Park- oder gar Fahrverbot. Macht aber nichts, der Stadtbummel beginnt ohnehin am besten am Mandrač, dem alten Hafen, der zu einer Art Meditation einlädt beim Blick auf das Treiben der Bootsleute und Fischer, die gemächlich ihre Netze entwirren und einander Scherze zurufen. Dahinter in Blickweite liegt auch die neue Marina – mit weiß glänzenden und vor Chrom blitzenden Yachten, die dicht an dicht, sturmgeschützt und gut vertäut in einem der sichersten Häfen der Adria liegen. Die Altstadtmauer und ihre Zinnen samt Loggia stammen aus dem 13. Jahrhundert, die älteste der Kirchen, der Heiligen Agatha von Catania gewidmet, ist noch 300 Jahre älter. Die Gründung der St.-Pelagius-Kirche geht gar auf das fünfte Jahrhundert zurück. Dass die Stadt dennoch Novigrad oder Cittanova heißt, ist >



Fotos: Michael Amme/laif / Rainer Hackenberg/Picture Alliance / picturedesks.com, Shutterstock



**Novigrad.** Wenn es kühl wird, hat der Fisch Hochsaison. Dann sind zwischen Stadtmauer, uralten Kirchen und neuer Marina voll Vorfreude viele Feinschmecker unterwegs.

## DIE LECKERBISSEN AUS DEM MEER WERDEN MIT »BODEN- SCHÄTZEN« AUS DEM HINTERLAND VERFEI- NERT – EIN GEDICHT!

> den Römern zu verdanken, die die antike Siedlung auf einem vorgelagerten Inselchen neu anlegten. Erst im 18. Jahrhundert wurde es mit dem Festland verbunden. Hier setzt man auf Beständigkeit. Und auf Fisch. Ein Beispiel: Seit vielen Jahren stehen Damir und Ornela Beletic in ihrem kleinen Lokal mitten in der Altstadt für frischen und vor allem rohen Fisch. Kunstfertig filetiert, Salz, frischer Pfeffer, Zitrone und istrisches Olivenöl darüber, fertig. Sergio Jugovac wiederum in seinem Restaurant »Čok« – der Spitzname des Patrons – in Hafennähe ist seit Jahrzehnten eine fixe Größe der istrischen Gastronomie, bringt mit Sohn Viljan gekonnt die Vielfalt des Meeres auf den Teller, darunter auch die vor der istrischen Küste besonders köstlichen Seezungen und fast süßen Canestrelli, kleine Pilgermuscheln.

Nächste Etappe, nur rund 15 Kilometer entfernt: Poreč. Ein Name, bei dem gelernte

Österreicher die Ohren spitzen. Die k. u. k. Bahnlinie »Parenzana« von Triest bis nach Poreč, damals Parenzo, transportiert zwar schon lange nicht mehr Olivenöl und Wein, Züge und Schienen sind längst verschwunden, ihre Trasse jedoch ist heute ein grenzüberschreitender, höchst reizvoller Radwanderweg mit beeindruckenden Zahlen: rund 130 Kilometer, elf Brücken, sechs Viadukte, neun Tunnel.

Auch Poreč selbst beeindruckt. Ein Pflaster, spiegelglatt poliert und samtweich geschliffen von unzähligen Füßen der letzten 2000 Jahre: die Decumanus und auch die Cardo Maximus sind die Hauptachsen der Stadt im typisch römisch achteckigen Straßenraster. Poreč, Parenzo oder Parentium, wie es im Altertum hieß, hat diese Struktur – und so manchen Pflasterstein – behalten. Die Diva der Stadt residiert jedoch in einer Seitengasse, abseits von Boutiquen, Eisdieleen und Juwelieren. Der Ehrgeiz >



**Damir & Ornella.** »Vom Meer auf den Tisch« ist hier das Motto. Alles wird roh vor dem Gast filetiert. Die edlen Stücke brauchen nichts anderes als etwas Olivenöl, Salz und Zitrone. Topweine.



**Poreč.** The place to be: Die malerische Altstadt und ihre kleine Nachbarinsel Sveti Nikola sind immer gut für einen Sundowner.

> eines Bischofs ließ sie entstehen, seit dem sechsten Jahrhundert schmückt sie Poreč: die Basilika des Euphrasius, eine der bedeutendsten heute noch erhaltenen Kirchen der byzantinischen Epoche mit Marmorsäulen, Stuck und Mosaiken sowie Verzierungen aus Perlmutter und Edelsteinen. Bester Digestif für so viel Kultur: Ein Sundowner im neuen Hotel auf der vorgelagerten Insel Sveti Nikola mit Blick auf das in der Abendsonne glühende Meer.

Weiter geht's in der Perlenkette. Auf Poreč folgt Vrsar am Ausgang des Limski Fjords, Pflichtstopp für Liebhaber von frischen Austern, und bald darauf Rovinj, die vielleicht meistfotografierte Städteschönheit. Und sogar am spitzen Ende, also am Zipfel der Halbinsel, ist noch lange nicht Schluss. Im Gegenteil. Pula, Istriens größte Stadt, trumpft auf. Und das mit einer geballten Ladung an Kulturgütern. Seit Jahrtausenden werden sie bestaunt von allen, die in diese Stadt kommen: Doppeltor und Herkulestor, das Forum und sein Augustus-Tempel, der Sergierbogen, die Kathedrale und die Arena. Das römische Amphitheater fasste einst 23.000 Personen, wenn nicht gerade die alljährlichen »Tage der Antike« diese Ära mit Gladiatorenkämpfen wiederbeleben, ist der bestens erhaltene Bau eine atemberaubende Kulisse für hochkarätige Konzerte. Pula mischt die Jahrhunderte, vermengt Moderne und >



**Hotel Valamar.** Luxus und Erholung sind das Motto der eleganten Häuser der Valamar Hotels auf der Insel Sveti Nikola neben Poreč.





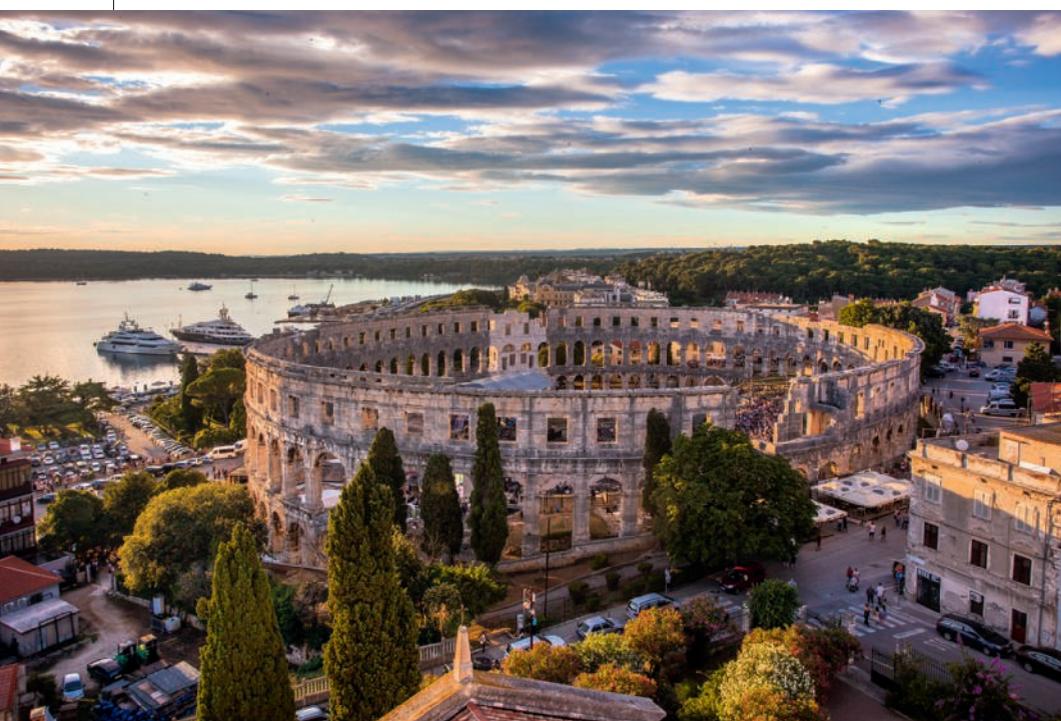
## JEDER TAG EIN PERFEKTER URLAUB

Sind Sie auf der Suche nach einem idealen Familienurlaub? Einer romantischen Reise mit Abendessen bei Sonnenuntergang? Oder einem luxuriösen Sommerreiseziel? Stehen Sie auf Aktivurlaub und Radfahren, Tennisspielen oder Sporttauchen? Oder wollen Sie einfach am Strand faulenzern und die Natur genießen?

Valamar verfügt über eine große Auswahl an Hotels, Resorts und Campingresorts und bietet seinen Gästen unendliche Urlaubsmöglichkeiten an atemberaubenden Orten. Mit unserer einzigartigen V-Service-Kultur gestalten unsere Mitarbeiter für Sie einen Traumurlaub!



**Vrsar.** Das Ferienmekka an der Mündung des Limski-Kanals ist für Gourmets auch ein guter Ausgangspunkt für einen Besuch bei »Tonys Oyster Shack«.



**Pula.** Einst römische Kulturmetropole und k. u. k. Marinehafen, heute quirlige Stadt voll Kulinarik und Kunst am Spitz der Halbinsel.



> Historie, und das mit mediterraner Leichtigkeit. Wer Pula ungeschminkt erleben möchte, kann dies in den Morgenstunden, vielleicht bei einem Spaziergang auf dem schmalen Pfad rund um das Kastell. Und mit ungestörten Blicken auf das Panorama des wichtigsten Marinestützpunkts der Habsburg-Monarchie. Verständlich, dass das »Gallerion«, das k. u. k. Marine-Museum mit seinen Modellen, Karten, Souvenirs und Uniformen, kürzlich von Novigrad nach Pula übersiedelt ist.

Vom geschäftigen Treiben Pulas ist es nur ein Sprung zu den Kiesstränden der schmalen Halbinsel von Kap Kamenjak, das wie ein grüner Finger in die Adria ragt. Segelyachten ankern in den stillen Buchten, Paddler und Surfer genießen die Ruhe des Naturschutzgebiets. Und gar nicht weit entfernt liegt noch eine weitere Naturschönheit – der Nationalpark der Brioni-Inseln. Schon der römische Adel vergnügte sich auf dem kleinen Archipel im Nordwesten Pulas, 1911 wurde hier ein Zoo eingerichtet, später beanspruchte Marschall Tito die Inseln für sich und seine prominenten Gäste. Heute wird hier gemächlich geradelt und zwischen Mufflons und Hirschen der etwas sandige Golfkurs aus dem Jahre 1922 bespielt.

Wer von Pula aus in Richtung Ostküste weiterzieht, erlebt eine stillere, unberührte Seite Istriens mit waldigen, verschwiegenen Winkeln, ehe der familiäre Badeort Rabac schließlich den Blick auf die Kvarner Inseln freigibt. >



S P I N N A K E R

RESTAURANT

Lassen Sie sich mitnehmen auf eine  
einzigartige kulinarische *Reise* in die  
*malerische* Altstadt von Poreč, Istrien.

[www.restaurantspinnaker.com](http://www.restaurantspinnaker.com)



Genießen Sie unvergessliche  
kulinarische Erlebnisse in einem  
der exquisiten Hotels von  
Valamar in Poreč.

Planen Sie noch heute Ihren  
perfekten Urlaub und buchen  
Sie unter [www.valamar.com](http://www.valamar.com)





Palazzo Rainis Hotel & Spa. Wohlfühlen mit viel Stil in Novigrad im elegant adaptierten k. u. k. Palais.

## DIE BESTEN ADRESSEN

### RESTAURANTS/ CAFÉS/GASTHÄUSER

#### CENTAR CAFFE

Eine erfreuliche Auswahl an gutem Eis – teils in schokogetunkten Stanitzeln – und appetitlicher Pâtisserie, gemütlich sitzen unter großen Schirmen. Trgovačka ul. 6, 52470 Umag  
T: +385 52 753214, centar-sladoleda.hr

#### TRI PALME

Am Rand von Novigrad, in ruhiger Umgebung, werden hausbackenes Brot, Fleisch und Fisch in besserer Qualität und zu moderaten Preisen aufgetischt. Karpinjanska ul. 14, 52466 Novigrad  
T: +385 52 757081

#### KONOBA ČOK

Geradlinig und superb kocht Viljan Jugovac in der Küche seines zur Institution gewordenen Vaters Sergio, kurz Čok genannt. Das saisonal Beste aus Meer und Hinterland. Svete Antuna 2, 52466 Novigrad  
T: +385 52 757643, eistra.info/riblj-restoran-cok

#### CASA MANZOLIN BY POLETTI

»Wine & Food«, so das Motto der stilvollen Wein- und Tapas-Bar des Weinguts Poletti mitten in der Altstadt, einen Steinwurf von der Basilika entfernt. Eufrazijeva ul. 16, 52440 Poreč  
T: +385 99 4854596, casamanzolin.com/en/home

#### SPINNAKER

Welttoffen, virtuos – Goran Hrastovčak zeigt eine neue istrische Küche im Gourmetlokal des Valamar

Riviera Hotels an der Hafepromenade.

Eine Adresse zum Weitersagen.  
Obala Maršala Tita 15, 52440 Poreč  
T: +385 52 400804, restaurantspinnaker.com

#### GRILL ARMAN

Geheimtipp am Altstadtrand von Poreč: Metzgerei mit Grillrestaurant, von Čevapčići bis zu Edelteilen vom dry-aged Boškarin-Rind in mehreren Reifegraden. Man spricht ein wenig Deutsch und sehr gut Englisch.  
Mlinska ul. 1, 52440 Poreč  
T: +385 52 431677, grill-arman-porec.eatbu.hr

#### STADTMARKTHALLE PULA

Da einkaufen, dort gustieren – drinnen und in den Gassen rund um die schicke Jugendstil-Markthalle aus k. u. k. Zeiten mit rund 60 Ständen lässt sich gut Lokales verkosten, essen und trinken. Narodni trg 9, 52100 Pula  
T: +385 52 218122, trznica-pula.hr

### HOTELS

#### PALAZZO RAINIS HOTEL & SPA

Praktischerweise zwischen den Konobas Čok und Tri Palme liegt ein exquisites Palais aus der k. u. k. Zeit, luxuriös und elegant adaptiert, mit Spa und Blick auf die Marina von Novigrad. Kastanija 2, 52466 Novigrad  
T: +385 52 645993, palazzorainis.com

#### RIVALMARE BOUTIQUE HOTEL

Stylisches Yacht-Feeling direkt am Altstadt-Kai von Novigrad, helle, luftige Zimmer mit ungestörtem

Meerblick und ebensolche Terrasse.

Rivarela ul. 19, 52466 Novigrad  
T: +385 52 555600, rivalmare.hr/de

#### VALAMAR HOTELS & RESORTS

Die Valamar-Hotels (und Campingplätze) liegen an ausgesucht schönen Flecken mit maßgeschneiderten Häusern und Anlagen für ganz unterschiedliche Klientelen von Adults-only bis Familien mit Hund in und rund um Poreč. Als Boutiquehotel in zwei Villen in der Altstadt oder am vorgelagerten Inselchen Sveti Nikola als luxuriöses Valamar Isabella Miramare mit Infinitypool mit perfektem Sundowner-Spot. Tipp für Ruhesuchende: die Valamar-Hotels in Rabac. Otok Sv. Nikola, 52440 Poreč, T: +385 52 465100, valamar.com/en/accommodation-porec

#### GRAND HOTEL BRIONI PULA

Das zur Radisson Collection zählende elegant-moderne Haus liegt im Süden der Stadt Pula auf der malerischen Halbinsel Verudela in der Nähe von Marina und Aquarium. Großzügige Zimmer, Terrasse mit großartigem Meerblick. Verudela 16, 52100 Pula, T: +385 52 378700, arenahotels.com/de/hotel/grand-hotel-brioni

### KULTUR & MUSEEN

#### LAPIDARIUM MUSEUM

Das moderne Museum in der Altstadt bewahrt eine der bedeutendsten Sammlungen von Steindenkmälern in Kroatien vom ersten bis zum 18. Jahrhundert. Veliki trg 8A, 52466 Novigrad  
T: +385 52 726582, muzej-lapidarium.hr

#### EUPHRASIUS BASILIKA

Ein Kulturschatz und absolut sehenswert ist das byzantinische Gotteshaus aus dem Jahr 553 mit seinen Mosaiken. Eufrazijeva ul. 22, 52440 Poreč, T: +385 52 451784, zupaporec.com/euphrasius-basilika.html

#### AMPHITHEATER PULA

Die römische Arena ist die sechstgrößte der Antike und heute top Veranstaltungsort des Landes für Gladiatorenspiele der »Spectacula Antiqua«, für das Pula-Filmfestival oder hochkarätige Konzerte. Flavijevska ul. bb, 52100, Pula  
T: +385 52 219028, Pulainfo.hr

#### ISTRISCHES OLIVENÖL-MUSEUM

Lehrreiches, Verkostungen und Kulinarisches zum Mitnehmen rund ums grüne Gold des Landes, nur wenige Schritte vom Amphitheater. Ulica Svetog Teodora 1a, 52100 Pula oleumhistrice.com

#### MUSEUM GALLERION

Sergio Gobbo erschließt in seinem k. u. k. Marinemuseum, das gerade in das einzigartige Aquarium in der Festung Pula übersiedelt, eine maritime Zeitreise mit unzähligen Exponaten, nicht zuletzt in die Vergangenheit der Donaumonarchie. Verudela 33, 52100 Pula, T: +385 52 381402, kuk-marine-museum.eu/aquarium.hr


[www.makic.eu](http://www.makic.eu)  
[info@makic.eu](mailto:info@makic.eu)  
 52470 Umag  
 +385 95 383 8070  
 +43 664 15 77 475

**DISCOVER YOUR DREAM HOUSE** | **MAKIC**  
 LUXURY REAL ESTATE

In Umag, das auch oft als Eingangstor zu Istrien bezeichnet wird, hat eine der angesehensten Immobilien Firmen ihren Sitz, MAKIC IMMOBILIE.

Gegründet wurde diese, durch die äußerst charismatische Frau Sabina Makic, die nicht nur die Schönheit dieses Landes von Österreich nach Kroatien wechseln ließ, sondern auch ihre ursprüngliche Abstammung. Ihre Wurzeln hat sie mit der perfekt organisierten mitteleuropäischen Mentalität kombiniert und mit dieser Kombination das Unternehmen Makic Immobilie gegründet.

Ganz nach Ihrem Motto »Ich liebe Menschen, die sich mit Leidenschaft einer Aufgabe widmen« gründete sie mit Leidenschaft das Unternehmen Makic Immobilie. Ihre langjährige Erfahrung und ein herzlich unkomplizierter Umgang mit Menschen ist ihr Markenzeichen geworden.

Ein präzises ausgesuchtes Team in verschiedenen Fachbereichen unterstützt sie und ihre Kunden rund um das Thema Immobilien und Eigenheimen tatkräftig. Spezialisiert hat sich Makic Immobilie auf Immobilien in Istrien, eine der am meisten frequentierten Urlaubsdestinationen in Kroatien. Das Unternehmen präsentiert sich auf ihre persönliche und individuelle Art und Weise, es zeichnet sich aus durch

Fachwissen, Erfahrung und vor allem mit lokaler Kompetenz.

Kunden und Partner von Makic Immobilie profitieren von der umfassenden Erfahrung und einem internationalen Netzwerk. Zu den Leistungen der Makic Immobilie zählen nicht nur die Präsentation einer Immobilie, sondern auch auf Wunsch, Verkäufer und Käufer auf dem Weg durch den gesamten Ablauf des Kaufprozesses zu begleiten.

Ab dem ersten Kontakt bis zur Unterzeichnung, Abwicklung des Kaufvertrags und bis Sie in Ihre Wunsch-Immobilie eingezogen sind, begleitet sie das Team rund um Sabina Makic, damit die Abwicklung für Ihre Kunden so sicher, so einfach und so bequem wie möglich wird.

Ein weiteres Service ist die Projektierung und Unterstützung für deutschsprachige Kunden im Raum Istrien, hierbei legt sie großen Wert auf die sorgfältig ausgewählten Partner in Sachen Recht, Notar, Architekt, Bauträger, etc. Nur dadurch ist ein reibungsloser Ablauf möglich, ganz unter dem Motto »Vorsprung durch Fachwissen«.

Viele Träume vom Neubau eines eigenen Ferienhauses oder eine Villa an der wunderschönen Küste Istriens, konnten dadurch schon verwirklicht werden.

**»ICH LIEBE  
MENSCHEN, DIE  
SICH MIT  
LEIDENSCHAFT  
EINER AUFGABE  
WIDMEN.«**



## Kontakt

+385 95 383 8070  
 +43 664 15 77 475  
[info@makic.eu](mailto:info@makic.eu)

52470 Umag

Weitere Informationen unter  
[www.makic.eu](http://www.makic.eu)

# DIE ADRIA PERLE

Rovinj ist eine magische Stadt und einer der schönsten Orte Istriens mit neuen, trendigen Restaurants und Hotels direkt am Meer. Eine Stadt mit einer Atmosphäre, die man so schnell nicht vergisst. TEXT HERBERT HACKER/WOLFGANG NEUHUBER

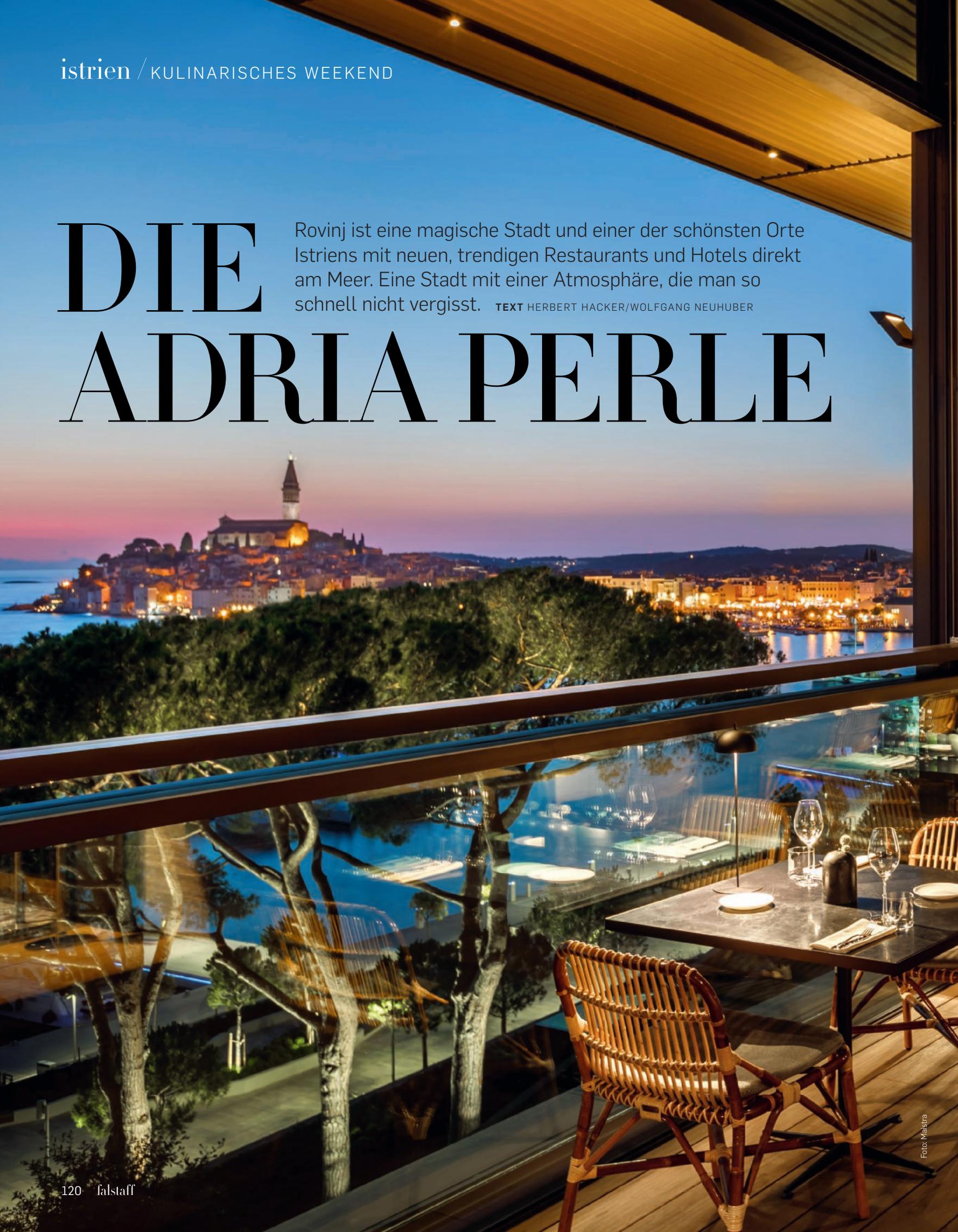


Foto: Maistra



**Cap Aureo.** Das Signature-Restaurant im »Grand Park Hotel Rovinj« spielt in der höchsten Ess-Klasse. Mit Blick über die Bucht und die Altstadt speist man hier wahrhaftig einzigartig.

**Stadtblick.** Bekannt ist Rovinj als eines der malerischsten und romantischsten Städtchen an der Adria.



## FREITAG

Wie eine Muschel ragt die altitalienisch anmutende Halbinsel der Altstadt ins Meer. Ein Gewirr verschachtelter Gassen führt hinauf zur Basilika der Heiligen Euphemia mit dem venezianischen Glockenturm, der dem Campanile von Venedig nachempfunden ist. Schwindelfreie steigen die etwas abenteuerlichen Turmstufen hinauf, von wo aus sich über die rote Dächerlandschaft ein fantastisches Panorama auf das Archipel eröffnet. Im Alten Hafens dümpeln die Fischer- und Ausflugsboote vor der Kulisse der ehemaligen Tabakfabrik aus k. u. k. Zeiten. Über die Insel Katarina mit Hotel und historischem Schloss des altösterreichischen Grafen Milewski geht der Blick zur Lone-Bucht und hinaus aufs Meer zur geschichtsträchtigen Roten Insel, die heute ebenfalls ein beliebtes Ferienhotel birgt.

Neues architektonisches Wahrzeichen der Rovigneser Bucht ist das »Grand Park Hotel Rovinj«. Kein anderes Hotel spiegelt den Aufbruch Istriens in neue Zeiten so sehr wider wie dieses Luxusresort, das vom

Zagreber architecture studio 3LHD wie eine Aussichtstribüne mit Terrassenebenen in den Hang gesetzt wurde. Noch vor wenigen Jahren stand hier ein riesiges Plattenbauhotel, das rund um geschützte uralte Pinien Mauer um Mauer abgebrochen wurde. Etwa hundert Millionen Euro später trägt es beim Interiordesign die Handschrift des Mailänder Studios Piero Lissoni, eines der renommiertesten und bekanntesten Designstudios der Welt, und ist neuer Treffpunkt des internationalen Reise-Jetsets. Alles Panorama ist das Motto des Fünf-Sterne-Hauses mit seinen 193 Zimmern, davon viele mit eigenem Whirlpool samt Altstadtblick auf der Terrasse, 16 Suiten und eine SPA-Landschaft, die immerhin 3800 Quadratmeter groß ist. Rund um Hallenbad und Infinitypool im Penthouse, das ein Falkner möwenfrei hält, stehen luxuriöse Liegen und Cabanas bereit. Spektakulär vor allem abends, wenn der Sonnenuntergang die gegenüberliegende Altstadt in magisches Licht taucht.

Das »Grand Park Hotel Rovinj« hat aber auch kulinarisch einiges zu bieten. Signature-Restaurant ist das »Cap Aureo«, das

**Luxusurlaub.** Im spektakulären Ambiente von Piero Lissoni mit einzigartiger Aussicht auf die Altstadt genießt man im »Grand Park Hotel Rovinj« elegante Zimmer und Suiten mit Terrassen und privaten Pools. Das Highlight der Maistra Group.





**Aussicht mit Genuss.** Küchenchef Jeffrey Vella steht im »Cap Aureo« im »Grand Park Hotels Rovinj« für eine herausragende visuelle und geschmackvoll-ideenreiche Ess-Erfahrung.



wie ein gläsernes Schwalbennest in der fünften Etage über der Bucht schwebt. Mehr Instagram-Kulisse geht nicht, Rovinj wirkt von hier wie eine Theaterkulisse, vor allem, wenn in der Marina unterhalb Yachten und Motorboote einlaufen. Das Restaurant ist das Reich des Maltesers Jeffrey Vella, der als Küchendirektor für alle Gourmetlokale der Maistra Collection die Linie vorgibt. Hier steht er selbst am Herd und bereitet virtuose Gerichte mit Schwerpunkt auf Gemüsebasis zu, wofür er sich in den letzten Jahren ein feines Netzwerk an heimischen Produzenten geschaffen hat. Bei einem Chef's-Table-Erlebnis kann man bis zu 20 Gerichte pro Person auswählen, wobei Andrea Zilli als exzellenter Head-Sommelier für spannende Weinbegleitungen sorgt. Besonders interessant sind dabei seine Entdeckungen der sich gerade in vielschichtigen Facetten neu erfindenden kroatischen Winzerszene.

Für den ersten Abend haben wir aber im »Puntulina« einen Tisch reserviert, um gleich zu Beginn das typische Rovinj-Feeling zu erleben. Das Restaurant klebt pittoresk an einem Altstadtfels am Meer.



**Meeresfrüchte-Paradies.** Im gemütlichen »La Puntulina« sind die Meeresfrüchte die Stars, aber auch die Steaks und das Meer vor den Tischen.

Wenn dann auch noch die Sonne theatralisch in der Adria versinkt, geraten die Gäste nicht selten in einen Selfie-Rausch. Dabei gibt es hier keine Touristenmenüs, sondern Fischküche auf hohem Niveau. Das hat sich freilich herumgesprochen, reserviert werden sollte – vor allem im Sommer – mindestens drei Wochen im Voraus. >



**Erholung.** Das »Hotel Monte Mulini« ist ein Ort der Ruhe und Entspannung, umgeben von einem jahrhundertalten Wald.



## > SAMSTAG

Perfekter Start in den Tag ist die Frühstücksterrasse des „Laurel & Berry“, des Zweitrestaurants im »Grand Park Hotel Rovinj«. Übers Panorama brauchen wir nicht mehr zu reden, das ist hier überall selbstverständlich. Danach geht's hinunter zur neu gestalteten Flanierpromenade, wo sich Boutiquen und Designläden aneinanderreihen.

Linker Hand führt der Spazierweg zur Lone-Bucht mit ihrem Beachclub, gleich dahinter geht's in ein Naturparadies mit dem sperrigen Namen Zlatni rt. Goldenes Kap als Übersetzung wird diesem historischen Park mit seinen uralten Bäumen aus aller Welt schon mehr gerecht.

Zwei außergewöhnliche Hotels in der Lone-Bucht dürfen nicht unerwähnt bleiben, sind sie doch ebenfalls Ausdruck des neuen Lifestyles in der istrischen Hotellerie. Das »Lone« wurde in jedem Detail von kroatischen Designern und Künstlern gestaltet. Mittlerweile ist es fast schon ein Klassiker, dessen Stil jedenfalls die Chinesen so beeindruckte, dass sie es in China kopierten. Kulinarisch verfügt das »Lone« über ein Restaurant mit sehr stimmungsvoller Abendterrasse, das als »Tekka by Lone« auf Japanisch inspirierte Gerichte mit kroatischen Produkten setzt. Gleich nebenan, ausgerichtet zur Lone-Bucht, war das »Monte Mulini« das erste von internationalen Architekten konzipierte Resort der Maistra Collection. Im Gegensatz zu den beiden anderen Häusern ist hier Adults-only das Konzept, was ein



**Großmeister.** Mit Starkoch Emanuele Scarello und seinem Michelin-Sterne-Restaurant »Agli Amici« unterstreicht Istrien sein Image als derzeit angesagteste Gourmet-Destination Europas.



besonderes Maß an privater Atmosphäre garantiert. Im »Restaurant Wine Vault« ist der Name Programm, zu den kreativen Gourmetmenüs wird ein Weinbuch gereicht, für das Hanteltraining nicht schaden kann.

Unser neues Lieblingslokal liegt direkt am Yachthafen, unmittelbar am Grand Park Hotel: das »Agli Amici Rovinj«. Der Name kommt nicht von ungefähr, denn das »Agli Amici« in Udine ist ein bekanntes Zwei-Sterne-Restaurant, betrieben von Emanuele Scarello und seiner Schwester Michaela. Und die beiden sind es auch, die diese Zweigstelle in Rovinj geprägt haben. Gerade das malerische Rovinj, wo Kroatisch und Italienisch

schon immer kulturell und historisch eng verbunden waren, ist für die Scarellos der ideale Platz für eine grenzüberschreitende Adriaküche. Rohe Scampi aus der Kvarnerbucht mit kleinen Tomaten, die so schmecken, wie Tomaten schmecken müssen. Dazu der gefrorene Saft der Tomaten, eine Art Granita, die aussieht wie Schnee. Perfekte Produkte, perfekt zubereitet. Danach eine Art Tintenfischrisotto mit einem Gelee aus der schwarzen Tinte. Und das alles auf einer cool designten Terrasse mit spektakulärem Blick auf die Marina, die Katarina-Insel und die Altstadt von Rovinj. >

## SONNTAG

Schöner morgendlicher Auftakt, um sich durch die Altstadt von Rovinj treiben zu lassen, ist die Café-Lounge im »Hotel Adriatic« an Fischerhafen und Piazza. Vom Glockenturm grüßt der venezianische Löwe, während am Platz Straßenkünstler für quirliges Leben sorgen. Hinter der altösterreichischen Fassade des Altstadt-Boutiquehotels aus dem Jahre 1912 finden sich 18 Zimmer und Suiten, alle individuell gestaltet. Im Grunde ist das »Adriatic« eine lebendige Galerie mit ambitioniertem Bistro, Café und Cocktailbar, alles von einer eigenen Kunstkuratorin mit Gemälden und Skulpturen bestückt.

Wenige Schritte entfernt widerspiegelt der Markt das landwirtschaftliche Istrien, wobei man kulinarische Mitbringsel am besten vormittags kauft, wenn die Bauern mit ihren Produkten an den Ständen verkaufen. Wer sich zur Saison mit Bio-Obst und -Gemüse für die Heimfahrt eindecken möchte, sollte am Stadtrand im »Weingut Dobravac« vorbeischaun, wo man sich auch durch die sehr guten Weine kosten kann.

Zum Einkehren beim Altstadtbummel gibt es jede Menge Adressen, unkompliziert und sehr gut sind die auf Fisch spezialisierte »Taverne Kanton« und die »Snack Bar Rio«, die beste Pizza serviert »Da Sergio« in der Künstlergasse Grisia und als Klassi-

**Angesagt.** Die Cocktail- und Champagner-Bar »Valentino« ist eine der Kultbars Istriens und Treffpunkt der High Society.



ker der Fischküche gilt das »Giannino« mit seiner hübschen Altstadtterrasse.

Kulinarisch Interessierte kommen am »Restaurant Monte« nicht vorbei. Das Haus hat seit Jahren einen Michelin-Stern und zählt zu den besten Fine-Dining-Restaurants in ganz Kroatien. Allein schon die Lage ist überaus charmant: hoch oben am Altstadt-hügel, gleich unterhalb der Basilika. Dort sorgen Danijel Dekic und seine Frau und Sommelière Tjitske Dekic-Brusse seit Jahren für eindrucksvolle Ess-Erlebnisse. Zu den Signature-Gerichten zählt etwa »Omega 3« – ein Gericht aus drei unterschiedlichen nord-adriatischen Fischen (Blaufisch, große Bernsteinmakrele und Thunfisch). Ebenfalls ein Lieblingsgericht der Stammgäste: Spanferkel mit Linsen, Weißkraut und Schwarte. Dazu eine trendige Weinkarte mit vielen

Raritäten der besten Winzer Kroatiens. Neu ist das dazugehörige Lokal »Cave Lab« rund 30 Meter unterhalb des »Monte«, wo ein etwas anderes Kreativkonzept verfolgt wird: Im Mittelpunkt von sechs Gängen steht jeweils ein Produkt, das in verschiedenen Zubereitungsarten serviert wird.

Wer nach einer längeren Besichtigungstour der Altstadt von Rovinj einen Ort für einen stillvollen Absacker sucht, ist im »Valentino« gut aufgehoben. Die aus dem Ruhrgebiet stammende Patricia Bammbeck hat ihr Lokal nach mehr als 20 Jahren zwar verkauft, am Platz selbst hat sich aber nichts geändert: Polster am Felsen direkt beim Wasser, Kerzenlicht, Sonnenuntergang und ein Glas Champagner in der Hand, das ist das Motto dieses magischen Orts, den man keinesfalls versäumen sollte. >



**Gourmet-Hotspot.** Chef Danijel Dekic und seine Frau und Sommelière Tjitske Dekic-Brusse führen das ausgezeichnete »Restaurant Monte« in der Altstadt.



# DIE BESTEN ADRESSEN



**Wine Vault.**  
Zum Luxushotel Monte Mulini gehört ein Restaurant mit gehobener Küchenlinie.

## HOTELS

### GRAND PARK HOTEL ROVINJ

Prachtvoll gestaltetes Luxushotel mit mehreren Etagen und einem spektakulären Penthousepool mit Sicht auf die Halbinsel mit der Altstadt. Smaregljeva ulica 1A, 52210 Rovinj  
T: +385 52 800250  
maistra.com/grand-park-hotel-rovinj

### MONTE MULINI

Das wundervolle Haus mit Blick auf die Lone-Bucht ist seit heuer ein »Adults only-Hotel«, hat 5 Sterne und gehört zu den Leading Hotels of the world. Ein besonderes Highlight ist der Art Wellness SPA. A. Smareglia 3, 52210 Rovinj  
T: +385 52 808000  
maistra.com/properties/hotel-monte-mulini

### LONE

Von kroatischen Architekten entworfenes Designerhotel in der Fünf-Sterne-Kategorie. Ul. Luj Adamovića 31, 52210 Rovinj  
T: +385 52 808000  
maistra.com/properties/hotel-lone

### ADRIATIC

Luxuriöses Altstadt-Boutiquehotel mit Kunstsammlung ein paar Schritte vom Hafen entfernt. Obala Pina Budicina 16, 52210 Rovinj  
T: +385 52 808000  
maistra.com/properties/hotel-adriatic

### SPIRITO SANTO

Wunderschönes, elegantes Boutique Hotel en miniature in den Gassen der Altstadt. Ulica Augusto Ferri 44, 52210 Rovinj  
T: +385 99 4354333, hotel-spiritosanto.com

## RESTAURANTS

### AGLI AMICI ROVINJ

Zweigstelle des Zwei-Sterne-Restaurants »Agli Amici« in Udine. Große Kochkunst am Yachthafen, mittlerweile selbst mit einem Stern. Smaregljeva ulica 1a, 52210 Rovinj  
T: +385 52 642084, agliamici.it/agli-amici-rovinj

### BRASSERIE IM HOTEL ADRIATIC

Kreative Fischküche in stylischem Ambiente eines Edel-Bistros. Obala Pina Budicina 16, 52210, Rovinj  
T: +385 52 808000  
maistra.com/properties/hotel-adriatic

### CAP AUREO IM GRAND PARK HOTEL ROVINJ

Signature-Restaurant des Fünf-Sterne-Hotels mit Traumblick auf die Altstadt. Der Schwerpunkt liegt auf kreativen vegetarischen Gerichten. Smaregljeva ulica 1A, 52210 Rovinj  
T: +385 52 800250  
maistra.com/grand-park-hotel-rovinj

### MONTE

Istriens vielfach ausgezeichnetes Gourmetrestaurant (ein Michelin-Stern) unterhalb der Basilika am Altstadthügel. Mitglied der Jeunes Restaurateurs (JRE). Ul. Montalbano 75, 52210 Rovinj  
T: +385 52 830203, monte.hr

### CAVE LAB

Fine Dining im ehemaligen Weinkeller des »Monte« mit einem Degustationsmenü, das in sechs Gängen sechs Produkte präsentiert, die auf drei unterschiedliche Arten zubereitet werden. Nur im Sommer geöffnet. Ul. Montalbano 49/51, 52210 Rovinj  
T: +385 91 7383872, cavelab.hr

### BARBA DANILO

Mediterrane, modern interpretiert Küche am Pool eines privaten Campingplatzes etwas außerhalb von Rovinj. Beliebt bei Gästen: Vorspeisen zum Teilen. Polari, 52210 Rovinj  
T: +385 52 830002, barbadanilo.com

### WINE VAULT

Feines Abendrestaurant mit hervorragender Gourmetküche im Hotel »Monte Mulini«. Top Weinkarte!

A. Smareglia 3, 52210 Rovinj  
T: +385 52 636017,  
winevault.com.hr

### GIANNINO

Eine kulinarische Institution in Rovinj. Fischliebhaber kommen hier voll auf ihre Kosten. Augusta Ferrija 38, 52210 Rovinj  
T: +385 52 813402, restoran-giannino.com

### PUNTULINA

Klassisches Fischrestaurant in Traumlage direkt an einem Felsen. Place to be bei Sonnenuntergang. Unbedingt lange vorab reservieren. Ul. Sv. Križa 38, 52210 Rovinj  
T: +385 52 813186,  
puntulina.eu

### KANTINON

Gemütliche Taverne am Hafen, in der traditionelle Speisen der istrischen Fischküche, aber auch Klassiker wie Žgvacet (Gulasch) oder Boškarin-Rinderbacken im Mittelpunkt stehen. Obala Alda Rismonda 18, 52210 Rovinj  
T: +385 52 816075,  
maistra.com

### PIZZERIA DA SERGIO

Vielleicht die beste Pizza in Rovinj. Ul. Grisia 11, 52210, Rovinj  
T: +385 52 816949

## BAR

### VALENTINO

Lifestyle und Cocktails direkt an einem Felsen am Meer. Ul. Sv. Križa 28, 52210Rovinj  
T: +385 52 830683, valentino-rovinj.com

### SNACK BAR RIO

Beliebte Einkehradresse mit Meerblick. Sehr gute Vorspeisen, gratinierte Jakobsmuscheln, Frischfisch oder Pasta mit Rindsragout. Aldo Rismondo 13, 52210 Rovinj  
T: +385 52 813564

## WEINGUT

### WEINGUT DOBRAVAC

Ein schöner Ort für hochwertige istrische Weine aus dem Familienweinkeller und schönem Wohnen. Obrt Dobravac, 52221 Rovinj  
T: +385 52 813006  
villa-dobravac.com/weine

Christian Blaskovic,  
Inhaber.

# MIT LEIDENSCHAFT UND HERZ

Als Experten für Immobilien in dieser Region begleiten wir Sie gerne bei Ihrem persönlichen Istrien-Abenteuer. Lassen Sie sich von unserer Leidenschaft für Istrien begeistern!

**D**as von Herzen kommende Engagement gilt für all unsere Kunden. Unsere Begeisterung liegt im Tun und Handeln. Wir haben eine Philosophie, die wir mit unserer Arbeit vereinen: Wir nehmen uns Zeit für die Menschen und schenken Ihnen unsere größte Aufmerksamkeit. Mit Offenheit und Transparenz erklären wir Ihnen jeden einzelnen unserer Arbeitsschritte.

## ISTRIEN – DIE PERLE AN DER OBEREN ADRIA

Unser Fokus liegt in der Vermittlung von Immobilien auf der Halbinsel Istrien in Kroatien. Istrien ist aufgrund der bevorzugten Lage an der Adria die beliebteste Urlaubsregion in Kroatien. Durch unser jahrelanges Knowhow in dieser Region haben wir ein großes und sehr gut gepflegtes Netzwerk und konnten schon sehr viele Kunden bei Ihren Immobilienkäufen in dieser außergewöhnlichen Urlaubsregion erfolgreich begleiten und glücklich machen. Auch haben wir unseren »zweiten Wohnsitz« in Istrien und unsere eigenen Erfahrungen bei

der Errichtung eines Hauses machen dürfen. Während unserer jahrelangen Tätigkeit ist uns aufgefallen, dass sehr viele Immobilien-Investoren kaum bzw. keine Erfahrungen in dieser Region besitzen und das Potenzial dieses Marktes auch nicht einschätzen können.

Auch sind vielen Interessenten die touristische Bedeutung und die Entwicklungsmöglichkeiten Istriens aufgrund einer intakten Natur und die weit über die Landesgrenzen hinaus bekannte Gastfreundlichkeit der Einheimischen nicht bewusst. Diese Tatsachen machen den Markt für Immobilien-Investoren sehr interessant, da das Potenzial dieser Region im Immobilienbereich deutlich größer ist als in Österreich oder Deutschland.

Als Immobilien-Experten mit langjähriger Erfahrung in diesem Markt verfügen wir über ein erfolgreiches und vielfach erprobtes System, mit dem wir zu rund 70% innerhalb von wenigen Wochen die Wunschimmobilie für unsere Kunden finden. Außerdem profitieren wir von unserem großen Immobilienportfolio, welches rund 600 Immobilien beinhaltet, sowie von unserem Netzwerk in dieser aufstrebenden Region an der Adria.

## IMMOBILIEN IN ISTRIEN

Die Halbinsel Istrien umfasst die gesamte Halbinsel zwischen dem Golf von Triest, der Küste Sloweniens bis zum Gebiet um Rijeka mit einer Fläche von 3.476 km<sup>2</sup>. Das im engeren Sinne kroatische Istrien erstreckt sich von der slowenischen Landesgrenze bis kurz vor Rijeka.

Istrien ist mit jährlich knapp 2.400 Sonnenstunden klimatisch sehr günstig gelegen. Im Sommer wird es in der Regel nicht zu heiß, während die Winter im Küstenbereich sehr mild sind.

Unser Portfolio umfasst rund 600 Immobilien in Istrien (jede Art von Immobilie und in jeder Preisklasse) und wir finden für Sie die perfekte Immobilie und stehen Ihnen beim Kauf und bei der Abwicklung mit deutschsprachigen Mitarbeitern zur Seite.

IMMOBILIEN | BLASKOVIC

## INFO

**Immobilien Blaskovic**

T: +43 660 215 0 219, cb@immo-blaskovic.at

# Silvia Trippolt-Maderbacher

# Best

## Fish House Rovinj

Kleiner trendiger Streetfood-Laden mit wenigen Sitzplätzen. Auf poppig inszenierten Tellern isst man an der Theke Bao Buns mit Sardinen, Hai am Spieß, Fisch-Hotdogs, Fritto misto, Thunfisch-Burger oder Bowls mit Garnelen. Für einen Imbiss zwischendurch. [fish-house-rovinj.business.site](http://fish-house-rovinj.business.site)



## Tunaholic Fish Bar

Für den Hunger zwischendurch: Thunfischburger, Fritto Misto, Fish & Chips, Haiburger, gebackene Rotbarben, Calamari in der Mitte der Decumanus-Straße in der Altstadt von Rovinj. Wenige Sitzplätze an der Theke. Eine »Tunaholic Fish Bar« gibt es auch in Poreč. [tunaholicfishbar.com](http://tunaholicfishbar.com)

## Wine Corner

Dieses gesellige Plätzchen in Poreč teilen sich Einheimische und Urlauber. Man darf sich von den knalligen Essensfotos am Eingang nicht abschrecken lassen. Die treue Fangemeinde schwört auf istrisches Fingerfood, kalte Platten, Salate und bunte Cocktails.

[m.facebook.com/people/Wine-Corner-Poreč/100054362447830](https://m.facebook.com/people/Wine-Corner-Poreč/100054362447830)



## Kumparička Merkat

»Goat to go«. Von allen Ständen vor und in der Markthalle in Pula ist dieser der coolste. Familie Winkler produziert Bio-Ziegenkäse und hat hier einen Verkaufsstand. Man kann hier aber nicht nur Käse verkosten, sondern bekommt »Slow Food« in Form von Curry, Pasta, Salaten, Joghurt mit Früchten usw. Stammt alles vom Bio-Bauernhof. Gute Weine. [kumparicka.com](http://kumparicka.com)

# of Streetfood

ISTRIEN

## DER BESONDERE TIPP

### Die Königin Der Adria

Beim »Tunalicious Street Food Festival« in Poreč huldigt man zum Sommerende dem Thunfisch mit all seinen kulinarischen Möglichkeiten. Vom 1. bis 10. September dreht sich während der Thunfisch-Restaurant-Woche in vielen Restaurants alles um Köstlichkeiten rund um den feinen Fisch. Alle Informationen: [valamar.com/en/big-game-tuna-porec](http://valamar.com/en/big-game-tuna-porec)



### Chili Fusion Streetfood

Asia trifft Adria. Angesagte Streetfood-Adresse als Publikumshit im Herzen von Poreč. Mit exotischen Frühlingsrollen, bunten Bowls vom grünen Curry bis zu solchen mit Huhn, Rind, Thunfisch und mehr. Auch sehr gute Wraps und Sushi, fast überall ist Sesam drauf.

[facebook.com/chilifusion/?locale=de\\_DE](https://facebook.com/chilifusion/?locale=de_DE)



### Fratellini Finefood

Kleiner Genussladen in Grožnjan beim Stadttor. Susanna Fratellini hat die Regale mit feinen Gläsern und Flaschen bestückt: Trüffelprodukte, Wein, Liköre, Tomatensaucen, Olivenöl, Kräutermischungen. Unbedingt ein Stück der hausgemachten Quiche probieren mit Wildspargel, Spinat, Ziegenkäse. Der Kaffee ist fantastisch.

[m.facebook.com/FRATELLINIfinefood/?locale=ms\\_MY](https://m.facebook.com/FRATELLINIfinefood/?locale=ms_MY)



### Villetta Phasiana

Das bezaubernde Boutique-Hotel Villetta Phasiana liegt nur 20 Meter vom Meer entfernt im ruhigen Fischerdorf Fažana – gegenüber des Nationalparks Brijuni und 5 km von Pula entfernt. Mit rustikalem Charme und antikem istrischem Mobiliar bietet es eine warme und intime Atmosphäre.

**VILLETTA PHASIANA**  
Trg Sv. Kuzme i Damjana 1  
52212 Fažana  
T: +385 52 520 558  
villetta-phasiana.hr



### Villa Tuttorotto

Die Villa Tuttorotto ist ein Boutique-Hotel mit Meerblick, das im italienischen rustikalen Stil gestaltet und mit antiken Möbeln ausgestattet ist. Nur etwa 50 Meter vom Meer entfernt, bietet die Villa Authentizität in Verbindung mit einer warmen und intimen Atmosphäre, während das Personal jedem Gast einen maximal personalisierten Service bietet.

**VILLA TUTTOROTTO**  
Dvor Massatto 4, 52 210 Rovinj  
T: +385 99 48 98 000  
villatuttorotto.com



### Anlage und Ferienvilla in Istrien

Die moderne Villa wurde 2022 fertiggestellt und ist für die Vermietung konzipiert. 4 Schlafzimmer, jedes klimatisiert, mit eigenem Bad und WC, eine sehr gut ausgestattete Küche, ein großzügiger Wohn/Essbereich mit Galerie, Meerblick und direktem Ausgang zur Terrasse. Der beheizte und überdachte Pool kann auch in der Übergangszeit genutzt werden. Parkplätze für 4-5 PKW, WiFi und Sat-Empfang sind selbstverständlich. Durchdachte Planung, klare Linien,



edle Materialien und gediegene Ausführung machen die Villa zu einem gesuchten Rückzugsort für Ruhesuchende und sorgen für Langlebigkeit der Investition.



**IMMOBILIEN MAG. BRESICH**  
Othello gasse 1/10/4  
1230 Wien  
T: +43 664 3024259  
bresich-immobilien.at



### Traumhaus am Meer

**Ihr deutschsprachiger Immobilienpartner.**

Unsere Agentur ist in Poreč und Umgebung tätig. Zusätzlich zum klassischen Immobilienangebot bieten wir Ihnen auch schlüsselfertige Bauprojekte.

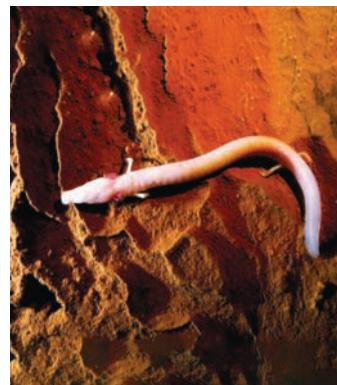
Unser Service: Vermittlung beim Immobilienkauf, Begleitung von Bauprojekten, Übersetzung, Beratung, Anmeldung aller Anschlüsse.

Über unsere Geschäftspartner helfen wir Ihnen bei der Erstellung

von Kaufverträgen, Steuerberatung und Buchhaltung.

Durch unsere doppelten Muttersprachen Deutsch und Kroatisch und zusätzlich professionell Englisch beraten wir Sie verständlich und individuell. Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung auf dem istrischen Immobilienmarkt und im Bauwesen.

**UNIKAT IMMOBILIEN ISTRIEN**  
Partizanska 6A  
52440 Poreč  
T: +385 99 591 2785  
unikat-immobilien.com



### Höhle Baredine

Eine Schatzkammer der Stalagmiten und Stalaktiten: wegen seiner Einzigartigkeit ist die Höhle ein geomorphologisches Naturdenkmal, das seit 1995 für Besucher offen steht. Ein besonderes Erlebnis ist der Abstieg zum unterirdischen See und die Begegnung mit dem Grottenolm – eine endemische Art, die nur in diesem Karstgebiet vorkommt.

**HÖHLE BAREDINE**  
Tar – Gedići 55, 52446 Nova Vas  
T: +385 95 421 4210  
baredine.com



### Natives Olivenöl extra der Premiumklasse

Mehrfach preisgekrönt! Seit 2005 ist unser kroatisches Olivenöl stolzes Mitglied im renommierten Führer Flos Olei. Zudem errangen wir zwei Goldmedaillen bei der New York International Olive Oil Competition, dem weltgrößten Wettbewerb für Extra Virgin Olive Oil.

**ULJARA AL TORCIO**  
Strada Contessa 22  
52446 Novigrad  
T: +385 52 758093  
altorcio.hr





## Exzellenter Genuss

Neben grandiosem Blick auf eine kleine Insel überzeugt das Restaurant durch luxuriöse Räumlichkeiten, regionale Spezialitäten und erstklassige Weine. Das zuvorkommende Personal und die phantasievollen Gerichte wie Fisch-Panna Cotta, Wolfsbarsch-Schaumsuppe und Trüffel machen den Besuch zu einem einzigartigen Erlebnis.

**SV. NIKOLA**  
HR-52440 Porec  
T: +385 52 423 018  
svnikola.com



## Die Essenz des Terroirs

Weinbau auf einzigartiger »crvenici« Erde nahe Umag, spezialisiert auf die autochthonen Sorten Malvazija und Teran. Verkosten und erwerben Sie unsere Weine wie Due (klassische Methode), Malvazija, Gran Malvazija, Ottaviano und Gran Teran in traumhafter Umgebung. Besuchen Sie uns von Montag bis Freitag (9:00-17:00 Uhr).

**CORONICA WEINE**  
Koreniki 86, 52470 Umag  
T: +385 98 304 437  
coronica.eu



## Chiavalon – Flüßiges Gold aus Istrien

Die »Chiavalon«-Olivenölmühle, eine moderne und technologisch fortschrittliche Ölmühle, befindet sich in der Nähe von Vodnjan im Süden Istriens. Die Brüder Chiavalon – Tedi und Sandi – produzieren seit 25 Jahren unter streng ökologischen Prinzipien hochwertiges natives Olivenöl extra, das aufgrund von Qualität und Produktdesign regelmäßig zu den besten Olivenölen weltweit zählt. »Chiavalon« bietet verschiedene Verkostungen an, wo Besucher während Verko-

stungen noch mehr über den Olivenanbau Istriens, die familiäre Philosophie und die Produktion von erstklassigem nativem Olivenöl extra nach dem »Zero-Waste«-Prinzip erfahren. Man lernt, wie man hochwertiges Olivenöl auf dem Markt erkennt. Ein Besuch bei »Chiavalon« ist eine großartige Möglichkeit, die Schönheit und den Geschmack Istriens zu entdecken, und die Verkostungen bieten den Gästen ein einzigartiges und lehrreiches Erlebnis.

**CHIAVALON**  
Salvela 50, 52215 Vodnjan  
T: +385 52 655 050  
chiavalon.hr, visit@chiavalon.hr



## Kulinarische Highlights

Bei der Premium Tartufi GmbH findet man beste istrische Trüffel-Spezialitäten. Worin liegt das Geheimnis? Die Suche nach den Trüffeln geht auf eine familiäre Tradition zurück. Bereits im Jahr 1991 macht Enkel Paulo erste Erfahrungen auf der Suche nach Trüffeln, indem er seinen Großvater Luciano begleitet. Paulo bekommt somit bereits in jungen Jahren alle grundlegenden Einblicke in die Kunst der Trüffelsuche. Im Jahr 2013 gründet Paulo das Unternehmen Premium Tartufi GmbH. Das Porträt des Großva-

ters wird zum Firmenlogo, denn auch heute steht die familiäre Tradition im Zeichen der Trüffel. Der Kundenstamm des Unternehmens erstreckt sich von lokalen Restaurants weit über Istrien hinaus, in das europäische Ausland, China und Amerika. Das Sortiment der Premium Tartufi GmbH umfasst schwarze und weiße Trüffel, weiße Trüffelsauce, Olivenöl mit weißen Trüffeln, Käse mit schwarzen Trüffeln sowie viele weitere Delikatessen!

**PREMIUM TARTUFI D.O.O.**  
Lakošeljci 67 C, Novaki Motovunski  
52424 Motovun, T: +385 91 2637326  
premium-truffles.eu



## Hochwertiges Olivenöl

Die von den Belci-Brüdern produzierten Marussa-Öle sind das Ergebnis von Kompetenz, Leidenschaft und Hingabe. Auf 8acht Hektar wachsen über 3.000 Olivenbäume, jährlich entstehen 1.800 kg hochwertiges Olivenöl. Das vielfach ausgezeichnete und exquisite Öl verfeinert Speisen und eignet sich für wohltuende Massagen.

**BELCI MELOTO**  
San Rocco 22b  
52215 Vodnjan  
T: +385 98283616  
meloto.com



## Himmlische Weine

Im Herzen Istriens, auf 474 Metern über dem Meeresspiegel, erheben sich die höchsten Weinberge der Region. Die einzigartige Kombination aus Höhe, mediterran-kontinentalem Klima und lehmigen Böden verleiht den Trauben im Familienweingut Andelini eine erlesene Qualität. Ihre Weine haben zahlreiche internationale Preise gewonnen.

**ANDELINI P. O.**  
Velanov Brijeg 42, 52000 Pazin  
T: 385 995180558  
andjelini-vina.hr



### Traditionelle istrische Küche

Die Familie Ivašić, Besitzer des Restaurants Mondo, heißt Sie herzlich willkommen am Hang außerhalb der imposanten Tore des wunderschönen mittelalterlichen Städtchens Motovun, das auf einem Hügel in einem istrischen Dorf thront. Die Atmosphäre strahlt Romantik aus und erinnert an vergangene Zeiten, während Sie eine vielfältige Speisekarte erwartet, in der neben dem herrlichen weißen Trüffel eine breite Palette an Gerichten zu finden ist. Neben Trüffeln sollten auch

das Rindfleisch Carpaccio mit schwarzen Trüffelkrümeln, cremige Polenta mit Trüffeln und köstliche Nudelgerichte in Trüffelsauce hervorgehoben werden. In der Weinkarte finden sich die besten Winzer dieser Region. Die Auswahl ist wirklich groß und umfasst bis zu 30 verschiedene Etiketten. Die Familie Ivašić steht Ihnen jederzeit zur Verfügung, damit Sie sich rundum wohlfühlen.

**MONDO MOTOVUN**  
Barbacan 1, 52424 Motovun  
T: +385 52 681791  
konoba-mondo.com



### Hochwertiges natives Olivenöl extra

Unsere Olivenmühle in Baredine, Istrien, erweckt eine faszinierende Vergangenheit zum Leben. Mit Liebe zu den Oliven und modernen Technologien haben wir eine zeitgemäße Anlage geschaffen. Unsere innovativen Methoden wurden zunächst skeptisch betrachtet, aber bald erkannten lokale Bauern ihre Vorzüge. Lange Anfahrtswege hielten sie nicht ab, uns ihre wertvollen Oliven anzuvertrauen. Zahlreiche Goldmedaillen in renommierten Wettbewer-

ben bezeugen die außergewöhnliche Qualität unseres Öls. Unsere bahnbrechende kaltgepresste Herstellung ohne Wasserzusatz sorgt für ein unvergleichliches, geschmacks- und nährstoffreiches Produkt. Istrien ist führend in der Produktion von herausragendem Olivenöl. Tauchen Sie ein in die faszinierende Geschichte und die Leidenschaft unserer Olivenmühle.

**AGRO-MILLO**  
Baredine 16  
52460 Buje  
T: +385 52 774256  
agro-millo.hr, info@agro-millo.hr



### Liebevoll zubereitetes hausgemachtes Essen

Köstliche Spezialitäten, ökologische Zutaten – in einer versteckten Gasse in Novigrad erleben Genussmenschen neben Gastfreundschaft auch authentische Aromen und kreative Küchenkunst. Tradition trifft bei Gatto Nero auf Qualität. Am besten kann man sich bei einem Besuch davon selbst überzeugen.

**GATTO NERO**  
Zidine 10, 52466 Novigrad  
T: +385 52 255 555  
Gattonero.Istria@gmail.com



### Fangfrisch aus der Adria

In dieser eleganten Konoba überzeugt der liebenswert-eigenwillige Gastgeber Sergio (Čok) mit Fisch- und Weinkompetenz, seine Frau Vilma (Service) mit 1A-Kuchen-Desserts und Sohn Viljan mit der feinsinnigen Zubereitung von Adriagetier direkt vom Fischer (und mehr).

**KONOBA ČOK**  
Sv. Antona 2 (am Altstadtkreisel)  
52466 Novigrad  
T. +385 52757643



### Erleben Sie Istrien von zu Hause aus!

Bereit für einen Vorgeschmack auf Istrien? Mit Masino Olivenöl können Sie die Aromen Istriens bequem von zu Hause aus erleben.

Es ist wahr! Istrien produziert das beste Olivenöl der Welt, also geben Sie sich nicht mit etwas anderem zufrieden. Schon die alten Römer schätzten das flüssige Gold, welches aufgrund des Klimas, der Bodenbeschaffenheit und der geografischen Lage unverwechselbar im Geschmack ist. Unsere Oliven

werden von Hand geerntet, sortiert, in traditionellen Techniken zerkleinert und umgehend gepresst, um Ihnen einen unvergesslichen Geschmack zu bieten.

Nutzen Sie außerdem unseren speziellen Kennenlern-Rabatt »Fallstaff23« und erhalten Sie **15 % Rabatt** auf Ihre erste Bestellung! Gönnen Sie sich noch heute einen Vorgeschmack auf Istrien!

**MASINO OLIVENÖL**  
masino-olivenoel.at





## Restaurant »Kukuriku« – ein Ort für aufrichtige, authentische Küche des modernen Kvarner

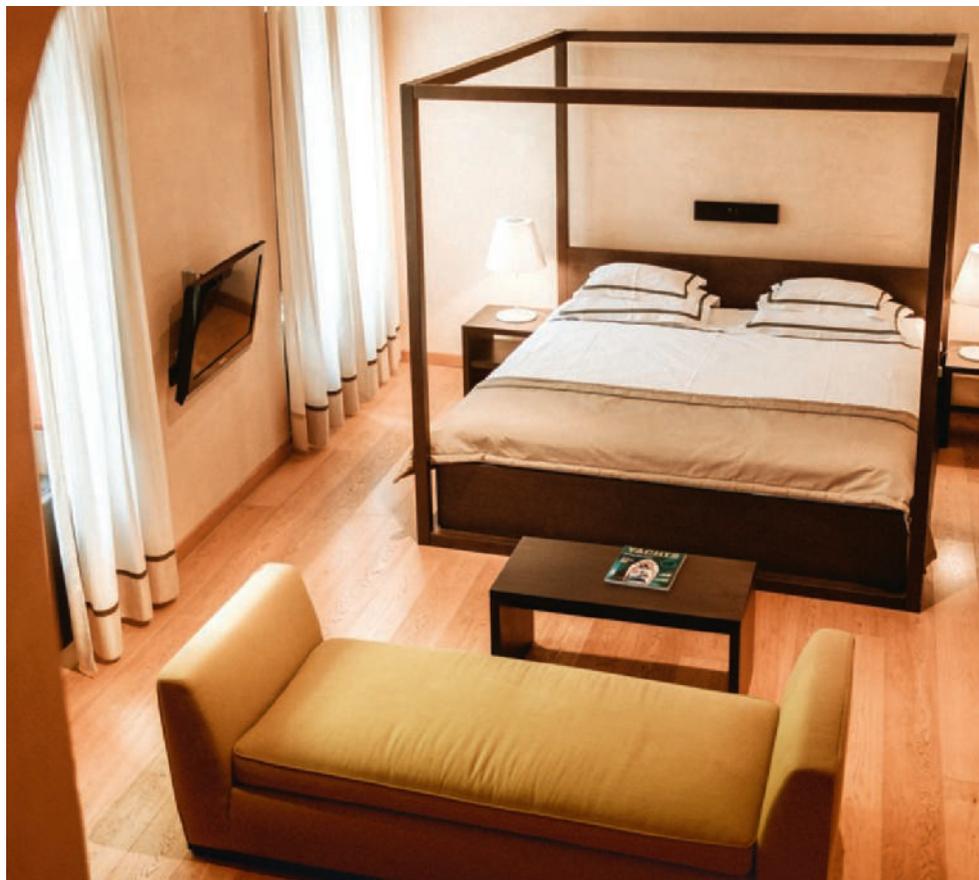
Es gibt keine Person in Kroatien, die gutes Essen liebt und noch nicht vom berühmten kastavischen Restaurant Kukuriku gehört hat. Oder es natürlich besucht hat. Es wird von allen Liebhabern authentischer Gastronomie besucht, denen lokale, hausgemachte und saisonale Zutaten wichtig sind (natürlich in einer modernen Interpretation im Restaurant Kukuriku). Dieses Restaurant wird auch von denen besucht, die den Aufwand und das Wissen des Restaurantbesitzers Nenad Kukurin schätzen, der die Idee seines Restaurants am besten mit einem einfachen Satz erklärt: »Wir kochen das Essen, das wir selbst essen möchten«.

Das Restaurant Kukuriku befindet sich in dem gleichnamigen Boutique-Hotel auf der Spitze des mittelalterlichen Kastav mit einem schönen Blick auf die Kvarner Bucht. Seit Anfangszeiten, als es zu den ersten Slow-Food- oder Fine-Dining-Restaurants gehörte, bietet es seinen Gästen ein angenehmes Ambiente und eine ausgezeichnete Küche. Sie bieten exzellente Fisch- und Fleischgerichte, begleitet von erstklassigen Weinen auf einer vielfältigen und reichhaltigen Weinkarte.

»Es gibt immer mehr Gäste, die sich auf besondere Weise für Gastronomie interessieren und die

die Küche Kroatiens und ihrer Regionen kennen. Wir erwähnen oft unsere Scampi aus einheimischen Zutaten, aber in Kvarner haben wir auch andere hochwertige Zutaten. Zum Beispiel Lamm und Käse, die aufgrund des reichen Vorkommens von mediterranen Wildkräutern wie Salbei und Rosmarin, Spargel und Lorbeer, einen anderen Geschmack haben als anderswo. Natürlich haben wir auch ausgezeichnetes extra natives Olivenöl, Meeresfisch, Krebse, Muscheln sowie Wild und Flussfisch aus Gorski Kotar«, sagt Nenad Kukurin (rechts im oberen Bild), der die Zutaten für sein Restaurant von lokalen Herstellern und Fischern bezieht und davon nicht abweicht, da Qualität und erstklassige Aromen seine Priorität sind. Nenad Kukurin wuchs in einer Gastronomiefamilie auf und wählte später diesen Beruf als

seine Lebensaufgabe. Vor einem Vierteljahrhundert, als echte Gastronomie in Kroatien fast ein unbekannter Begriff war, nahm er den Kochlöffel in die Hand und entschied sich, die Welt der kroatischen Gastronomie zum Besseren zu verändern. Und jetzt, 25 Jahre später, erntet er die Früchte seiner Arbeit, und sein Restaurant Kukuriku erhält zahlreiche Lobpreisungen und verdiente gastronomische Anerkennungen wie die 14,5 Punkte im Gault&Millau Croatia-Gastronomieführer. Nenad betont immer gerne, dass die Zufriedenheit der Gäste und ihr Abschied aus dem Restaurant mit einem Lächeln ihre größte Belohnung sind. Die gute Nachricht ist, dass Sie, nachdem Sie im Restaurant Kukuriku köstliches Essen gegessen und erstklassige Weine getrunken haben, ein immer wieder gern gesehener Gast sind.



### KUKURIKU

Trg Lokvina 3, 51215 Kastav  
T: +385 51 691 519, kukuriku.hr

# CAMPING DELUXE

Glamping (Glamorous Camping) ist gerade sehr angesagt. Und es eignet sich für einen entspannten Familienurlaub mit Mehrwert für Kinder und Eltern genauso wie für Freundesrunden und Paare. Und wer in Istrien auf die Suche geht, hat eine vielfältige Palette an Möglichkeiten. Einfach aussuchen und genießen.

TEXT ILSE FISCHER



**Meerblick.** Das Lanterna Premium Camping Resort aus der einzigartigen Valamar Collection ist eines der besten Camping-Resorts Europas.



**Adria-Camping.** Das Istra Premium Camping Resort punktet mit schönen Chalets, Villen und tollen Ausblicken.



**Urlaub für Kids.** Im Istra Premium Camping Resort sind auch die Kinder Urlaubskönige mit vielfältigem Programm.



**S**ie möchten mit Ihrer Familie, mit Freunden oder einfach zu zweit Ihren Urlaub gerne in der Natur verbringen und trotzdem auf einen gewissen Luxus nicht verzichten? Dann ist Glamping der Megatrend für eine entspannte Auszeit vom Alltag. Denn Glamping verbindet die Naturverbundenheit des Campings mit den Annehmlichkeiten einer voll ausgestatteten Ferienunterkunft.

**DAS BESTE AUS ZWEI WELTEN**  
Glamping ist jedenfalls ein Outdoor-Campingerlebnis, das das Beste aus beiden Welten vereint – den Komfort und die Bequemlichkeit eines Hotelzimmers mit all der Schönheit und den Abenteuern, die unberührte Natur zu bieten hat. Es gibt einen wahren Hype um diese Form des Campings, dabei ist das Konzept luxuriösen Campings gar nicht so neu, denn schon vor Jahrhunderten erkundeten reiche Bürger andere Länder und übernachteten in luxu-



**GLAMPING IST DIE GEDLE FORM DES CAMPINGS. URLAUB VOM FEINSTEN.**

riösen Camps. Auch für Jagdausflüge, die oft mehrere Tage dauerten, wurden früher Zeltedörfer errichtet. Heute genießen viele diese Form des komfortablen Outdoor-Abenteuers.

#### NATURAHE

Durch die Nähe zur Natur eröffnet sich die Möglichkeit für ganz viele Aktivitäten von Wandern, Fahrradfahren oder Mountainbiken bis zu Angeln, Kajaken, Stand-up-Paddling oder einfach chilliges Entspannen und Sonne Tanken. Da die Natur ein essenzieller Teil des Glampings ist, findet man die schönsten Orte in atemberaubenden Landschaften – am Meer oder am See oder im idyllischen Hinterland. Und Istriens vielfältige Regionen sind im wahrsten Wortsinn prädestiniert für einzigartige »Glamping-Plätze«.

#### SPASS FÜR ALLE GENERATIONEN

Gerade für einen Ausflug mit der ganzen Familie bietet sich Glamping an, denn dann haben alle genau das, was sie sich von einem besonderen Urlaub erwarten. Die Eltern >

> den Komfort eines Hotels, die Kinder einen aufregenden Zeltplatz. Und allen, denen ein klassischer Zeltplatz mit Kleinkindern zu stressig ist, finden beim Glamping auch noch genug Platz und Gemütlichkeit zum Toben, Kuschneln und Ausruhen.

### STILVOLLE AUSWAHL

Mobil Home, Tiny House, durchsichtige Kugel, Baumhaus, Edzelt, Safarizelt, Jurte, Tipi, Pod oder Hütte – man hat die Qual der Wahl oder das Glück der vielfältigen Möglichkeiten. Vieles aber ist immer inkludiert: zum Beispiel bequeme Betten, Strom, fließendes Wasser, Innenbäder und voll ausgestattete Küchen. Wer ein besonderes Ferienzuhaus mit Meerblick im Schatten der Pinien genießen möchte, ist im Punto Blu Premium Village im Lanterna Premium Camping Resort in Poreč perfekt aufgehoben. Hier finden Glammer und Camper alles, was ihr Herz begehrt. Das exklusive Resort ist energieautark und punktet mit 30 stylischen Premium-Camping-Chalets, einem Infinitypool, Stränden und atemberaubender Lage am Meer auf der Halbinsel Laterna. Der Sportpark bietet

Spaß für alle Altersklassen vom Skatepark bis zum Abenteuerminigolf Terra Magica mit 18 Löchern und Wasserattraktionen. Aber auch das wunderschöne Lanterna Premium Camping Resort selber spielt ganz große und außergewöhnliche Klänge auf dem »Ferienklavier«.

### DIE SCHÖNHEIT DER NATUR

Das Familienresort gehört zu den Topplätzen Europas und hat nicht nur viele Aktivitäten im Programm, sondern auch drei Kilometer Küste mit wunderschönen Stränden.

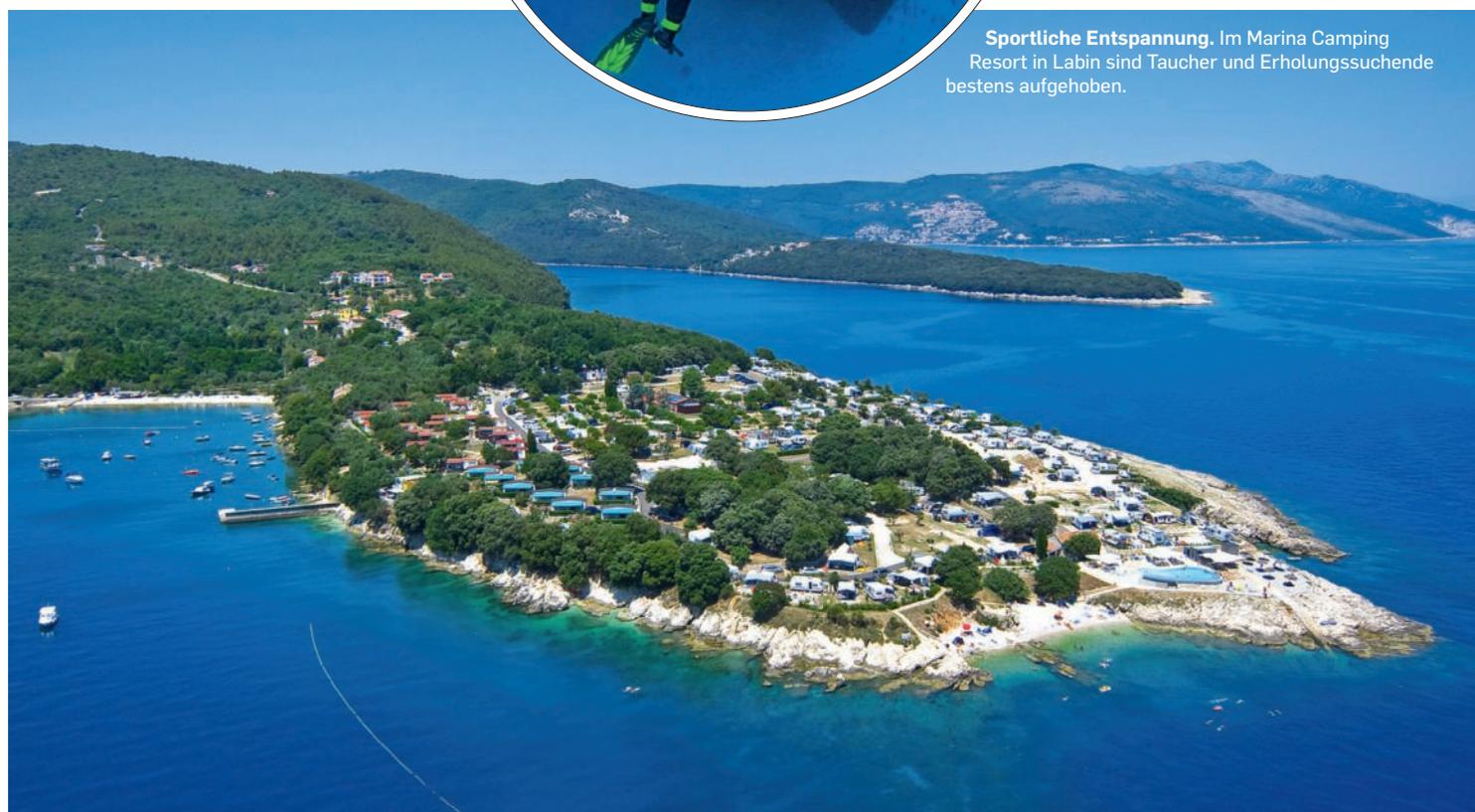


Alles ist vorbereitet für einen unvergesslichen Familienurlaub vom Aquamar Lanterna-Wasserpark, dem Kinderclub »Maro« bis zu Themencampingdörfern, und auch für den Hund gibt es ausgewählte Zonen. Der Valamar Experience Concierge gibt Tipps für besondere Erlebnisse und geführte Touren, und Valfresco Direkt ist das Service für die Lieferung von Speisen oder Lebensmitteln direkt vor das Zelt oder Haus. Natürlich laden auch die Restaurants und Bars zum Genuss ein. Jedenfalls stehen 28 Luxuszelte in Tar Bay zur Verfügung, immer mit spektakulärem Blick auf das Meer und Novigrad. Wer kein eigenes Zelt hat, kann im Maro Premium Village luxuriöse Zelte oder komplett ausgestattete Camping Homes mieten.

### TAUCHERPARADIES

Im Marina Camping Resort auf einer kleinen Halbinsel in der Nähe der malerischen Stadt Labin mit unglaublicher Küstenlage kann man für einen Urlaub ein stilles Sommerrefugium als Heimat auf Zeit beziehen. Aber nicht nur das. Dieses Resort ist auch ein Eldorado für

**Sportliche Entspannung.** Im Marina Camping Resort in Labin sind Taucher und Erholungssuchende bestens aufgehoben.





**Strandurlaub.** Das Aminess Maravea Resort hat eine großartige Lage am Meer und Themen-Mobile-Homes.

alle Tauchfreaks, gilt es doch als eines der besten Tauchzentren im Mittelmeerraum. Neben herrlichen Tauchplätzen am Meer gibt es auch einen Infinitypool für Schnuppertauchgänge oder natürlich die Entspannung. Ein Komplettservice für Taucher rundet das Paket ab. Für Familie steht ein tolles Unterhaltungsprogramm im Zentrum, und im »Bistro Punta« kann man Voll- und Halbpension genießen. Die meisten Stellplätze liegen am Meer mit Blick auf die Kvarner Inseln, einige im Schatten des mediterranen Grüns. Wer von einem Haus auf Zeit in Istrien träumt, kann sich eines der mobilen Häuser mit überdachten hölzernen Terrassen, feinen Liegestühlen und extra Platz für die Tauchausrüstung mieten.

## NOCH MEHR MEER

Auf einer romantischen Halbinsel nahe der Stadt Poreč liegt das Istra Premium Camping Resort, ein Lieblingsplatz für alle, die direkt am Meer und nahe eines kleinen Yachthafens entspannten Urlaub machen möchten. Vielfalt ist auch hier Programm. Zur Auswahl stehen: Stellplätze am Meer, Premium Camping Homes, Camping-Chalets, Glamping-Zelte, eine Premium-Camping-Villa mit Whirlpool und eine Deluxe-Camping-Villa mit privatem Pool. Strände, Weitblicke und Restaurants für feine kulinarische Erlebnisse gibt es natürlich auch. Aber auch die Holiday Homes im Aminess Maravea Camping Resort in Novigrad sind eine gute Wahl, wenn man die Schönheiten

Istriens kennenlernen und Sonne tanken möchte. Das Resort und das Umland laden zu Spaziergängen am Meer und zum Verkosten der Spezialitäten des Landes in einem der Restaurants ein. Man kann aber auch nur auf der Terrasse vor dem Mobile Home entspannen.

## FAMILIENURLAUB

Das Glamping-Paradies in der Bucht von Pomer heißt Arena One 99 Glamping. Es ist nahezu der ideale Ort zum Entspannen und Genießen, und das mitten in der Natur, aber mit allem Komfort. Den Gästen stehen luxuriöse Glamping-Zelte oder attraktive Holzhäuschen zur Verfügung. Das Wellnesszentrum, der Obst- und Gemüsemarkt und viele Animations- und Sportprogramme machen diesen Campingplatz ideal für einen Familienurlaub und für Paare, die Energie tanken und Campingluxus mitten in der Natur genießen möchten. Aber auch Surfer kommen hier auf ihre Kosten, denn es gibt ausgezeichnete Bedingungen, diesen Sport auszuüben. Der Strand des Campingplatzes ist steinig mit Kieselbuchten und ausgebauten Sonnenterrassen. Die Lage ist auch ein idealer Ausgangspunkt für Ausflüge in den Südteil der istrischen Halbinsel, zum Beispiel an Kap Kamenjak. Wie so viele Orte in Istrien sind das Meer und das schöne Hinterland mit seinen idyllischen und genussreichen Plätzen nie weit weg. <

## MEER & MEHR INFOS

**AMINESS MARAVEA CAMPING RESORT**  
Novigrad. aminess-campsites.com

**ARENA ONE 99 GLAMPING**  
Pomer. arenacampsites.com

**LANTERNA PREMIUM CAMPING RESORT**  
Poreč. camping-adriatic.com

**ISTRA PREMIUM CAMPING RESORT**  
Poreč. camping-adriatic.com

**MARINA CAMPING RESORT**  
Labin. camping-adriatic.com

**PUNTO BLU PREMIUM VILLAGE**  
Poreč. camping-adriatic.com



**Luxus-Glamping.** Das Arena One 99 ist ein idealer Zufluchtsort unter Kiefern für alle, die Ruhe und Entspannung suchen.

**Urlaubsparadies.** Nur die Sonne liefert die Energie für den Strom im prächtigen »Isabella Valamar Collection Island Resort« auf der Insel Sveti Nikola vor Poreč.



# WOHNEN WIE GOTT IN ISTRIEN

Warum sollte Gott nur in Frankreich wohnen? Er tut es sicher auch in Istrien, wo an allen Ecken schöne Hotels, versteckte Hideaways und traumhafte Villen darauf warten, den Gästen aus aller Welt zu gefallen. Zwischen Olivenhainen, sattgrünen Hügeln und dem tiefblauen Meer gibt es viel zu entdecken.

TEXT ILSE FISCHER





## ISABELLA ISLAND RESORT 4\*/5\*, POREČ

**I**m Boot in das Paradies. Das »Isabella Valamar Collection Island Resort« auf der zauberhaften Insel Sveti Nikola ist von der Altstadt nur 400 Meter und fünf Bootminuten entfernt. Hier taucht man ein in mediterranes Grün und wunderschöne Gärten, entspannt an einem der Strände oder genießt spektakuläre Blicke auf das tiefblaue Meer. Ein Traum? Nein, denn die Wirklichkeit in diesem exklusiven Resort schlägt so manchen Urlaubstraum, und so gilt es als einer der luxuriösesten Plätze Istriens. Auf der einstigen Privatinsel ist das Meer allgegenwärtig und im Urlaubsglück inklusive. Das genießt man im Hotel im aktiven Teil der Insel, im À-la-carte-Restaurant, Wellnesscenter und Hallenbad. Im ruhigen Teil der Insel stehen die exklusiven Suiten Valamar Isabella V Level Miramare, das entzückende Schloss »Valamar Isabella V Level Castle« oder die »Isabella V Level Villas« zur Erfüllung eines Traumurlaubs bereit. Ein 300 Quadratmeter großer Spa mit Sauna, Dampfbad und Beautycenter gehören zum Urlaubsglück. Infinitypool? Den gibt es natürlich auch. Noch mehr Superlative? Interessante Restaurants und Bars und eine Vielzahl an Sport- und Freizeitaktivitäten garantieren einen Urlaub der Extraklasse und für die ganze Familie. Für die Kleinsten lockt ein Märchenwald voller Überraschungen – ein Hobbit-Land oder das Hotel-Maskottchen zum Beispiel. [valamar.com](http://valamar.com)



## SAN CANZIAN HOTEL & VILLAGE, BUJE

**A**us einem Dorf wurde ein Hotel, erbaut auf den Überresten des alten istrischen Dorfes Mužolini Donji. Dessen Charakter hat man bewahrt und gekonnt mit klarem, zeitgenössischem Design zu einer exquisiten Luxusunterkunft gemacht. Zwischen alten Olivenbäumen und Weingärten stehen Privatsphäre und höchster Genuss im Fokus. Im luxuriösen Hideaway mit ganzjährig beheiztem Außenpool, finnischer Sauna, Spa und Gourmetrestaurant entdeckt man nicht

nur die Leichtigkeit des Seins, sondern auch den Geschmack des Lands und seine Schönheit. Ankommen und sich daheim fühlen ist hier kein Slogan, sondern gelebte Gastlichkeit. Und dann ist da noch die vielleicht schönste Bar Kroatiens, designt von Boris Ružić. Der talentierte Barkeeper ist ein wahrer Cocktailmeister. Und er mixt Klassiker und Neuentdeckungen nach einzigartiger »San-Canzian-Art«. Einfach buchen und ausprobieren. [san-canzian.hr](http://san-canzian.hr)

## CASA DANTE & CASA SAN MARTINO, MOMJAN

**W**ir sind ein Lebensort für Individualisten«, sagen Katarina und Tom Riederer über ihre neue Heimat in Istrien. Sie haben sich im kleinen Weindörfchen Momjan mit zwei schön restaurierten Steinhäusern ein sehr individuelles Hideaway geschaffen. Der Blick von der Terrasse geht auf das Meer, aus dem Garten kommen Kräuter und Gemüse, manches von den Nachbarn, vom Wein bis zum Honig und alles zusammen kommt zum Frühstück oder zum Essen dann auf den Tisch. Apropos Essen. Tom, der viele Jahre in der Steiermark für Küche auf höchstem Niveau gestanden ist, hat sich

hier seinen Kochraum verwirklicht. Er interpretiert istrische Küche neu, verbindet sie mit heimatlichen Aromen und bringt sie als Familiengerichte auf den schönen Holztisch, auch die Peka ist oft im Einsatz. Seit 2023 fast nur kulinarisch-vegetarisch und einfach köstlich. Es ist zwar im eigentlichen Sinn kein Restaurant, aber Hausgäste werden auf Wunsch immer bekoht. Zaungäste dann, wenn ein Platz frei ist. Die Casa San Martino hat Platz für vier Gäste, die Casa Dante drei Stockwerke und zwei Maisonettesuiten in blauen und grünen Meerestönen, eine Küche gibt es auch. Die Häuser sind liebevoll und kundig von Katarina ausgestattet

worden, viele der Dekorationen und Stoffe gibt es auch in ihrem Shop im Haus. Wer eine Abkühlung braucht, taucht ein in den Meerwasser-Naturpool oder gleich ins nahe Meer, das so und so immer in Sichtweite ist. [momjan.com](https://momjan.com)





## STANCIJA BARACIJA, BUJE

Das Ensemble »Stancija Baracija« bietet eine neue Dimension von Luxus. Das fünf Hektar große Anwesen ist umgeben von Weinbergen, Olivenhainen und üppiger mediterraner Vegetation. Die New Yorker Besitzer mit kroatischen Wurzeln sind leidenschaftliche Kunstsammler und Weinkenner. Sie haben sich in die »Baracija« verliebt und dem

alten Anstanz durch sorgfältige Renovierung wieder zu altem Glanz und Charme verholten. Das ursprüngliche Haus und seine Geschichte wurden bei der Renovierung sorgfältig bewahrt, wobei Holz und Stein aus der Region verwendet wurden – alles ursprüngliche Materialien, auf denen die tausendjährige Geschichte Istriens beruht. Das Haupthaus bietet auf vier Etagen, die

mit einem Aufzug verbunden sind, Platz für zehn Personen. Das Gästehaus hat drei Suiten mit zeitgenössischem Ambiente und modernem Design, Swimmingpool, Erholungsbereich, Terrassen und Essbereich im Freien. Jeder Bereich ist so gestaltet, dass ein Maximum an Privatsphäre und Genuss gewährleistet ist. Butlerservice ist natürlich auch dabei. [baracija.hr](http://baracija.hr)

## VALAMAR COLLECTION MAREA SUITES 5\*, POREČ

Lust auf einen Familienurlaub mit dem gewissen Etwas an Luxus? Dann sind die Marea Suites genau richtig. Nur wenige Minuten von der Altstadt und direkt am Meer gelegen bieten sie alles, was das Family-Urlaubsherz begehrt. Zum Beispiel den tollen »Val Marea Sandy Family«-Strand, beheizte Pools für jedes Alter und natürlich die perfekten Family- und V-Level-Serviceangebote für alle.

Vom Baby bis zum Teenager, von den Eltern bis zu Omas und Opas gibt es alles für einen unvergesslichen Familienurlaub an der Adria. [valamar.com](http://valamar.com)





## GIRANDELLA VALAMAR COLLECTION RESORT 4\*/5\*, RABAC

Die Erfüllung istrischer Urlaubsträume liegt ganz in der Nähe von Rabac, und zwar in einem der schönsten Resorts der Valamar-Gruppe. In einer malerischen Bucht mit schönen Sandstränden in Gelnähe genießen Familien oder Paare einen unvergesslichen Urlaub. Man hat die Qual der Wahl. Einen entspannten

und trotzdem aufregenden Familienurlaub garantieren »Girandella Family« oder die »Girandella Maro Suites«, die als Premium-Plus-Hotels ein Mitglied der Kinderhotel Europas sind. Für Erwachsene, die das Besondere suchen, ist das »Girandella Designed for Adults« der Ort für genussvolles Urlauben. Noch eine Kategorie mehr

für perfekte Auszeiten bieten die »Girandella V Level Villas«, einfach mehr Komfort, ganz viel Luxus und V-Level-Serviceangebote. Pools, Themenstrände, Freizeitaktivitäten, eine feine Restaurantsauswahl, Bars und überall natürlich der besondere Valamar-Service machen das Urlaubserlebnis zu einer einzigartigen Entspannungszeit. [valamar.com](http://valamar.com)

## GRAND HOTEL BRIONI, PULA



Eines der schönsten Hotels Istriens und das Flaggschiff der Arenatourist. Nicht weit vom historischen Zentrum strahlt das Fünf-Sterne-Hotel als Landmarke am Meer mit weitem Blick über die Adria. Hier trifft alte, restaurierte Bausubstanz an einer legendären Location auf innovatives Design und perfektes Service. Originell die Idee des »Butler's Corner«, eine Minibar 4.0, in der zahlreiche Produkte aus der Region zum Verzehr im Zimmer oder zum Kauf für daheim vorrätig sind. Weitere Superlative: Infinitypool, 1001 Quadratmeter Spa-Eisfall, Wasserparadies und Salzwand. Die schönen Zimmer und großzügigen Suiten laden zu einer Auszeit ein, die genussvoll in den verschiedenen Restaurants und den Bars ihre köstliche Ergänzung finden. Südliche Aromen von sonnenwarmen Piniennadeln, Salz und Meer machen daraus ein unglaublich schönes Sommerparadies. [grandhotelbrioni.com](http://grandhotelbrioni.com) [arenahotels.com](http://arenahotels.com) <



**IVICA VRKIĆ**

Marketingdirektor mit großer Erfahrung in der Tourismus- und Reisebranche auf nationalen und internationalen Märkten. Seit 2015 bei Valamar, wo er ein neues Maß an Kreativität und Originalität einbrachte und erfolgreich die Marken neu denkt und weiterentwickelt.

Sagen Sie uns, lieber Ivica Vrkić ...

# WARUM IST ISTRIEN EIN TRAUMZIEL?

INTERVIEW ILSE FISCHER

**FALSTAFF** *Ihr Land ist eines der schönsten Urlaubsziele in Europa. Was ist für Sie persönlich das Beste an Istrien?*

**IVICA VRKIĆ** Mit den einzigartigen Erlebnissen und Orten, die man besuchen kann, hat Istrien wirklich für jeden etwas zu bieten. Meine erste Wahl wäre ein Wein- und Gourmet-Erlebnis. Begeben Sie sich auf einen Roadtrip, erkunden Sie Weinberge und Weinkeller und lassen Sie sich dann in einem der Luxushotels von Valamar verwöhnen, kulinarisches Erlebnis inklusive. Nehmen Sie sich Zeit und genießen Sie!

*Die Valamar-Gruppe hat viele schöne Orte mit Campingplätzen, Hotels und Restaurants. Welche sind Ihre Lieblingsplätze?*

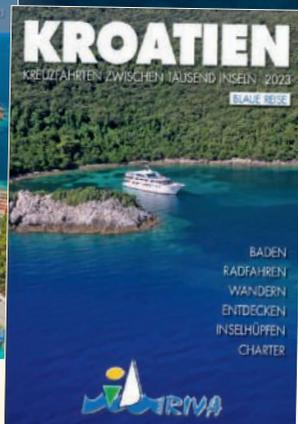
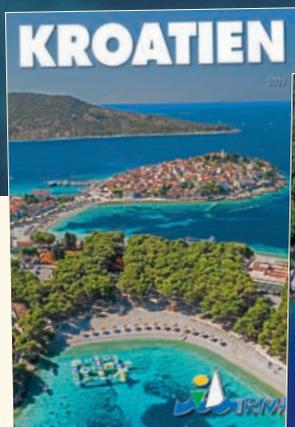
Valamar bietet von luxuriösen Suiten und Villen bis hin zu Lifestylehotels und Campingplätzen eine Vielzahl an Unterkünften, für jeden Urlaubswunsch gibt es die perfekte Möglichkeit. Für einen Familienurlaub würde ich die »Marea Valamar Collection Suites« oder das »Istra Premium Camping Resort« wählen. Andererseits sind das »Isabella Island Resort« und das »Valamar Riviera Hotel« ein Traum für Feinschmecker und Globetrotter. In den kommenden Jahren werden wir das Angebot in Istrien erweitern und die Lifestyle-Marke einführen, die derzeit in Dalmatien und bald auch in Obertauern verfügbar ist. Das wird für Istrien eine neue Dimension sein.

*Alle Gäste, die nach Istrien kommen, lieben das Meer und das Hinterland. Verraten Sie uns als Insider Ihre Top-fünf-Restaurants, Konobas und Weingüter?*

Die kulinarische Szene Istriens ist eine Fundgrube für fantastische Restaurants, Konobas und Weingüter, sodass es schwer ist, Favoriten auszuwählen. Für ein authentisches kulinarisches Erlebnis empfehle ich die »Konoba Bokoon«, wo man köstliche traditionelle Gerichte genießt. Wer gehobene Küche erleben möchte, ist im »Restaurant Spinnaker« richtig oder im neuen Highlight, dem »Miramare by Fratelli Cerea« auf Isabella Island.

Beim Wein kann man eigentlich nichts falsch machen. Zu meinen persönlichen Favoriten gehören Piquentum, Clai, Benvenuti, Kozlović und Damjanić.





Holen Sie sich  
unsere informativen Ferienkataloge  
zu den Themen Kreuzfahrten, Mobilheime,  
Ferienhäuser und Radreisen.

**NEU ab 2023:**  
Poreč als Abfahrtschafen  
und das Premium-Schiff  
MS Morena (Fotos).



**I.D. Riva Tours ist ausschließlich auf Kroatien spezialisiert.**

Wir kennen das Land wie unsere Westentasche und setzen alles daran, Sie für seine facettenreiche Schönheit und Kultur zu begeistern. Die beste Art Kroatien zu entdecken, ist unserer Meinung nach eine Bade- oder Fahrrad-Kreuzfahrt. Der Abfahrtschafen Poreč ist brandneu in unserem Programm und führt Sie in beide Regionen: Istrien und Kvarner!

EINE UNSERER ROUTEN AB POREČ MIT DEM PREMIUM-SCHIFF MS MORENA:  
Poreč – Limfjord – Pula – Rabac – Cres – Mali Lošinj – Nationalpark  
Brijuni – Rovinj – Poreč (großes Foto).



# eindeutig

Euram Bank AG  
Palais Schottenring  
Schottenring 18  
1010 Wien

T: +43 1 512 38 80 0  
F: +43 1 512 38 80 888  
office@eurambank.com  
www.eurambank.com

EURAM BANK