

ISTRIEN

TRAUMHAFTE KÜSTE, BEWEGTE GESCHICHTE, KULTUR
OHNE ENDE – NA GÜT. WIR ABER SIND AN DIE ADRIA
GEFAHREN, WEIL WIR SIE ZUM FRESSEN GERN HABEN!

TEXT: ACHIM BECKER,

FOTOS: MICHAEL SCHINHARL

Der Turm der Kirche Sankt Eufemija weist
Seefahrern den Weg nach **Rovinj**, der
schönsten Stadt an der istrischen Küste



Marin Rendić, Chef des Restaurants Pepenero, richtet gern theatralisch an, rechts etwa gebackene Bällchen aus Fisch, Scampi und Sepia



„ICH BIN NUR EIN KLEINER KOCH“, GIBT SICH DER
„CHEF DES „PEPENERO“ BESCHIEDEN, „ABER ICH WILL
DAS BESTE AUS DEN BESTEN PRODUKTEN MACHEN!“



IN DER ALTSTADT VON ROVINJ WANDELT MAN AUF UND AB DURCH STEILE GASSEN, ÜBERALL LOKALE, BARS, GALERIEN – UND DAS RESTAURANT „MONTE“



DER GESCHMACK VON ERDE, MEER, SALZ UND
SCHARFE FÜLLT DEN MUND – DAS LEBEN
KANN SCHON SEIN, WENN MAN IN ISTRIEN ISST

Ziemlich spacig ist die Lobby im Hotel Lone. Bei Damir e Ornella wird rohe Scholle mit Polenta, Sommertrüffel und Olivenöl serviert

EINE GROSSE SPEISENKARTE IN VIER SPRACHEN, DA DENKT MAN NICHT AN EIN GOURMETLOKAL. DOCH „ČOK“-WIRT SERGIO HAT EIN PAAR ÜBERRASCHUNGEN



Links: Sergio Jugovac, der Wirt des Čok, mit einer Meeresfrüchteplatte. Oben: Schokoladeneis mit geliertem Olivenöl im San Rocco. Zwei Herde, ein Paar: Priska kocht im Hotel Lone, ihr Gatte Tom nebenan im Hotel Monte Mulini. Unten: Abend vor der Bar Valentino in Rovinj

Marin Rendić ist sauer: „Immer wieder wird behauptet, ich kochte molekular. Erstens: Ich koche nicht molekular. Zweitens: Mein ehemaliger Chef Juan Mari Arzak (der baskische Avantgarde-Koch) hat gesagt, jede Küche ist molekular!“ Dem jungen Mann mit dem dunklen Fünf-Tage-Bart geht es um etwas anderes. Er pocht mit der rechten Faust auf die Brust, wo das Herz schlägt: „Das Produkt ist das Wichtigste. Seine Frische, seine Reinheit. Ich bin nur ein kleiner Koch, aber ich will das Beste aus den besten Ingredienzen machen!“ Der „kleine Koch“ ist gespielte Bescheidenheit. Die Leidenschaft fürs Produkt, zu der sich ja jeder Küchenchef bekennt, ist bei ihm aber echt. Das erfahre ich am nächsten Tag. Eigentlich wollte ich nur einen Mittagsimbiss in Rendićs Zweitrestaurant nehmen. Das „Pepebianco“ steht an der Hafen-

lichen Aromen der Bestandteile wie ein Resonanzboden. Die theatralische Spielerei hatte Sinn, und sie ging weiter. Ein großer Stein, den Rendić am Strand aufgelesen und erhitzt hatte, wurde auf den Tisch gewuchtet. Auf ihm lagen Knurrhahnfilets mit safrangelber und sepiaschwarzer Polenta, durch die Wärme des Steins nur leicht gegart. Wunderbar. „In Restaurants darf nicht mehr geraucht werden, aber bei mir gibt es zum Espresso Tabak!“, grinste Rendić und stellte eine Schieferplatte mit dem Dessert auf den Tisch: aromatische italienische Amedei-Schokolade, als dicke Zigarre modelliert, Partikel getrockneter Feigen simulierten verstreute Asche, Kaffeemousse im Glas stellte den Espresso dar. Wieder ein perfektes Zusammenspiel der Aromen.

Die Hafenstadt Novigrad ist klein, aber groß für Genussmenschen. Direkt neben der „Villa Cittar“ steht das „Čok“: riesige überdachte Terrasse, große Speisetafel auf Kroatisch, Italienisch, Englisch und Deutsch. Da denkt man nicht an ein Gourmetlokal,

die letzten Parmesanspäne vom Tellerrand. Noch ein Glas vom 2009er Muskat San Pellegrin vom Weingut Degrassi – süßer, schwerer Duft, trockener Geschmack, dezente Blume –, und ich breche beseelt auf in die Novigrader Nacht. Das Leben kann schön sein, auch allein, wenn man in Istrien isst.

Um die große dreieckige Halbinsel zwischen Triest und Rijeka ist die Adria weitgehend unbelastet und liefert in Hülle und Fülle die Zutaten für eine Meeresfrüchte-Diät. Die Küste ist noch relativ wenig verbaut. Die Beton-Batterien der Massenhaltung des All-inclusive-Tourismus sind begrenzt, sie stehen meist abseits der Städte und Straßen am Meer. Auch die Zahl der Luxushotels ist überschaubar. Das will die istrische Maistra-Gruppe ändern. Sie hat in Rovinj kürzlich ein neues Haus eröffnet.

Das „Lone“ schmiegt sich südlich der Altstadt an den Hügel über einer Bucht, etwa 100 Meter vom Meer und eine Viertelstunde Fußweg, immer am Ufer entlang, vom Zentrum Rovinjs entfernt. Von außen wirkt das geschwungene Gebäude mit seinen weißen horizontalen Linien und den getönten Panoramafenstern dazwischen wie ein Luxusliner. Vom Zimmerbalkon

blickt man auf einen grünen Hügel mit Zypressen und Pinien sowie das Meer. Alles ist groß, die Lobby, die Konferenzbereiche, der Wellnessstrakt, der baumbestandene Park mit dem Pool, das Restaurant, auch das Frühstücksbuffet mit diversen Eierspeisen, eingelegten Anchovis, heimischen Würsten, Käsen, Früchten und leckeren Patisserien.

Dafür wie für die gesamte Gastronomie im Hotel ist Priska Thureau verantwortlich. Die sympathische Schweizerin, die in Kanada aufwuchs und vor knapp fünf Jahren nach Kroatien kam, sorgt im coolen Hotelrestaurant „L“ für eine Frischeküche, die Intelligenz mit Witz verbindet. Den Meeresgeschmack der Jakobsmuscheln erweitern Kräuter und Blüten. Das Gleiche tut der Wein, den sie dazu empfiehlt, ein duftiger Malvasia vom Gut Benvenuti mit zarten Pflaumen- und Brombeertönen. Der Gemüsegang wird in einer Art Bento-Box, groß und schwarz, serviert: angenehm säuerlicher Joghurt mit Tomatenstückchen, sanft scharfe gebackene Linsenbällchen, safrangelber Blumenkohl und überbackener wilder Spargel bringen erstaunlicherweise einen Hauch vom Meer auf die Zunge. Dann ist plötzlich Teatime.

ICH AHNTE NICHT, WIE GUT DIE SÜSSE DER BIRNE MIT DEM GANZ LEICHT BITTEREN THUNFISCH HARMONIERT, WENN PIKANT MARINIERTE ROTE BETE BEIDES VERBINDET!

promenade von Novigrad. Als ich mich an einen Tisch an der Kaimauer setze, kommt Rendić mit einer Plastikschaale heran, in der ein großes Stück dunkelrotes Fleisch liegt: „Heute Nacht sind vor Novigrad Thunfische gefangen worden. Das ist ganz selten. Vergiss die *sarde saor*, ich mache dir hieraus eine Vorspeise!“ Nach einer Viertelstunde kommt er wieder. Auf dem Teller liegen vier große Würfel kurz angebratenes Thunfischfleisch und ein Salat aus rohen Thunfisch- und Birnenstückchen mit Rote-Bete-Jus. Ich wusste noch nicht, wie gut die süße Birne mit dem ganz leicht bitteren Thunfisch harmoniert und wie perfekt die fruchtige Säure der marinierten Bete beide verbindet. Dazu stellt Rendić eine dunkle Flasche auf die weiße Tischdecke, Wein aus der Jakottraube vom italo-slowenischen Biowinzer Radikon: bernsteinfarben, staubtrocken, dunkle Waldbeerentöne – passt.

Am Abend zuvor saß ich in seinem Restaurant „Pepenero“. In der gelben „Villa Cittar“, einem schlichten Hotel, ein paar Schritte entfernt vom Hafen (in Novigrad ist alles nur ein paar Schritte entfernt), gibt Rendić seine große Vorstellung. Erstes Highlight im Fischmenü waren Scampi und Granny Smith mit intensiver Balsamico-Olivenöl-Reduktion. Ein schwereloses Gericht, der Apfel gibt dem Krebstier einen fruchtig-süßen Akzent. Dann ein pochiertes Ei mit weißer Bohnencreme und wildem Spargel, der in diesem Jahr auch noch Ende Mai Saison hatte, weil der April sehr kalt gewesen war. Die dünnen grünen Stangen, die nussig und zart-bitter schmecken, werden im Wald „gejagt“, wie es in Istrien heißt. Erfahrene Jäger hüten ihr Wissen um die Stellen, an denen Spargel zu finden ist, wie Pilzsammler.

Danach begann die große Oper: Auf einem klobigen Buchenscheit („wenig Tannine“) lagen Jakobsmuschel, Apfel, Karotte, Bete, dazu im Schnapsglas ein weißer Bohnenschäum. Drübergestülpt war ein durchsichtiger Kunststoffdeckel, der leichten weißen Rauch einfiel. Das kurze Räuchern betonte die natür-

und dass der Fisch frisch sei, wird überall versprochen. Hier ist es. Die roh marinierten Meeräschenfilets glänzen weiß bis rosig, die riesige Meeresfrüchteplatte, fast so groß wie der rundliche Wirt Sergio Jugovac, ist mit Scampi, Jakobsmuscheln, Thun- und Tintenfisch sowie Äschenfilets, diesmal kurz gebraten, gefüllt. Sergio freut sich wie ein Kind über meine Begeisterung.

Ebenfalls in Novigrad steht „Damir e Ornella“, das als eines der ersten Restaurants die internationale *foodie*-Szene auf Istrien aufmerksam gemacht hat (der FEINSCHMECKER berichtete im April 2010). Damir schaut mich mitleidig an, als ich das kleine Lokal in einer engen Altstadtgasse betrete: „Allein kommen Sie“ – wie traurig, sagt seine Miene. Ich habe viel über Damir gehört und glaube, ihn zu kennen. Damir ist nicht müde, wenn er müde schaut, er ist nicht deprimiert, wenn er mit leidendem Blick die Brille auf seine grauen, streng zurückgekämmten Haare schiebt. Damir ist einfach so. Vielleicht will er seinen Gästen sagen, dass gutes Essen harte Arbeit ist, vielleicht will er sie erst mal ein bisschen unglücklich machen, damit sie umso glücklicher genießen, was seine Frau in der Küche und er gemeinsam mit seinem Schwiegersohn im kleinen Lokal zubereiten. Damir zelebriert den Fisch aus der Adria. Den großen Auftritt hat er, wenn unter seinen Händen eine Seezunge zu Carpaccio wird. Streifen um Streifen schneidet er gefühlvoll vom Fisch, würzt mit Salz, viel Pfeffer aus der großen Mühle, Zitrone und Öl (vom Qualitätserzeuger Belić), mischt alles auf dem Teller. Das Ergebnis ist umwerfend! Die Zähne beißen in festes Fleisch, das nicht glasig, sondern milchig weiß ist, der Geschmack von Erde, Meer, Salz und Schärfe füllt den Mund in vielen Nuancen.

Schon kommt der nächste Gang: Scampi mit Gnocchi, über die Damir schwarze Trüffel hobelt. Ich sauge gierig den Duft in die Nase. Wieder schaut Damir mitleidig: „Warten Sie, bis der weiße kommt!“ Ich verputze den Tellerinhalt und tupfe mit Brot auch

ISTRISCHER WEIN: NICHT VIEL, ABER IMMER BESSER

Giorgio Clai (siehe Seite 34) ist außerhalb Istriens der bekannteste Winzer. Aber natürlich nicht der Einzige, der gute Weine macht. Wir stellen drei Individualisten vor, die sich nicht nur mit den regionalen Hauptsorten Malvasier (weiß) und Teran (rot) profilieren



1 Arman

Franc Arman und Sohn Oliver (Foto) bauen auch Grauburgunder und Dolcetto an. Tipp: der 2007er Teran aus vorsichtig eingesetztem Barrique: „Holz“, sagt Oliver, „ist wie Make-up – ein bisschen macht schön, zu viel zerstört!“
FF OT Nardući, HR-52447
 Vižinada, Tel. 00385-52-44 62 26,
 www.francarman.hr, Besuch n. V.

2 Tomaz

Klaudio Tomaz' Reben wachsen auf der „weißen Erde“. Originell ist der 2011er Teran Rosé, erst frisch-fruchtig, später entwickeln sich dunklere Töne. Tomaz brennt auch hervorragende Schnäpse und Liköre.
FF Kanal 36, HR-52424
 Motovun, Tel. 00385-52-68 17 17,
 www.vina-tomaz.hr, Besuch und
 Proben n. V.

3 Koslović

Im schicken Probierraum seines futuristischen neuen Gutsgebäudes präsentiert Gianfranco Kozlović auch die autochthone Momjaner Muskattraube. „Klassisch ausgebaut, ist sie zu trocken und bitter“, bei ihm wird sie zum halb süßen, fruchtigen Aperitif-Wein.
FF Vale 78, HR-52462 Momjan,
 Tel. 00385-52-77 91 77,
 www.kozlovic.hr, Mo-Sa 8-17 Uhr

Die Ziffern beziehen sich auf die Karte im Infoteil Seite 38

GIORGIOS WELT

Die Weine von Giorgio Clai sind speziell, wobei „speziell“ eine freundliche Untertreibung ist. Clai, im März vom FEINSCHMECKER nominiert für den WINE AWARD „Newcomer des Jahres 2012“, produziert Einzelstücke. Der impulsive, gut gelaunte Mann macht Wein, wie er nur auf diesem speziellen Stück Erde wachsen kann, auf der roten Erde Istriens, im Nordwesten dieser erstaunlichen Halbinsel mit ihrer österreichisch-italienisch-jugoslawischen Vergangenheit und der kroatischen Gegenwart.

Clai ist Kroat, spricht aber nur Italienisch, womit schon wieder etwas über die wechselnden Kulturen erzählt ist, die Istrien in den vergangenen Generationen beherrschten und prägten. Er produziert Malvazija, den er ausbaut wie Rotwein. Clai lässt seine Weißweine lange auf der Maische liegen, sodass sie nicht hell und klar werden, sondern ein kräftiges Orange annehmen. Für seine Cuvée „Ottocento“ verschneidet Clai autochthone Sorten, vor allem Teran und Refosco. Der Wein ist kräftig, er geizt nicht mit fülligen, der Wärme geschuldeten Aromen. Wenn Clai den Wein kostet, quitiert er diese Aromen wie Pointen einer gelungenen Erzählung. Er lacht. Er kichert. Er gibt sich dem Genuss hin, erzählt, erzählt noch ein bisschen mehr, schnappt sich immer wieder die Flasche und schenkt nach, dem Gast zuerst, sich selbst dafür einen Zentimeter mehr.

Giorgio arbeitet nach biodynamischen Prinzipien. Seine Weingärten, zehn Hektar, sechs Rebsorten, pflegt und kultiviert er von Hand. Die reduzierten Erträge vergären natürlich und überraschen den Winzer jedes Jahr aufs Neue, so unterschiedlich, wie jeder Jahrgang eben ist, so speziell, wie die Gegend das vorherbestimmt. Clai quitiert das mit Vergnügen. Ihm


schmeckt's, und wenn es ihm schmeckt, ist ihm alles andere ein bisschen egal, die Ökonomie, die Images, das Rundherum.

Denn Clai liebt seine Weinberge, sein Haus, das in diesen Bergen steht und von dessen Laube aus man das Meer glitzern sieht. Er liebt die Topographie Istriens, die aussieht, als hätte sie ein italienischer Renaissancemaler entworfen, Hügel, Wälder, Burgen, Zypressen. Für Giorgio Clai ist Buje, sein Heimatort, schlicht der Mittelpunkt der Welt. Alles andere dreht sich um diesen Punkt, gern auch nach dem Genuss von ein paar Gläsern „Ottocento“ oder „Sveti Jakob“.

Giorgio Clais Weine schmecken fruchtig, schwer, reduktiv. Die Typizität der Sorten tritt hinter die spezielle Ausdruckskraft des Bodens und der Methode des Weinmachens zurück. Die Reife der Trauben übersetzt sich in einen antizyklisch hohen Alkoholgehalt, wie ihn Weine des Südens gern aufweisen. Dennoch besticht nicht die Kraft des Weins, sondern seine Finesse, sein anarchischer Charakter, seine Querköpfigkeit: die Summe dessen, was der Boden hervorbringt und der Winzer zulässt.

Giorgio Clai ist kein Bildungswinzer, der sich an den Weinen großer Regionen orientiert. Auch auf Wiederholung – oder, schöner gesagt, Verlässlichkeit des Geschmacks legt Giorgio Clai nicht den geringsten Wert. Liebend gern lässt er sich davon überraschen, welche Geschichten ihm sein „Ottocento“ und sein „Sveti Jakob“ in diesem neuen Jahr erzählen möchten, und dann hört er zu, hört sehr, sehr aufmerksam zu.

Christian Seiler

4  OT Krasica, Brajki 104, HR-52460 Buje, Tel. 00385-52-776 175, Besuch n. V.



Die Ziffer vor der Adresse bezieht sich auf die Karte im Infoteil Seite 38

In eine Schale mit Scampo wird aus der Kanne Hühnerbrühe gegossen, die ein Gewürzbeutel schärft. Drei Näpfchen stehen neben der Schale: Braune Erdnussplitter imitieren Rohrzucker und geben den Salzton, Kokosmilch simuliert Sahne und süßt, eine halbe Zitrone, deren Schnittfläche kandiert ist, säuert. Gibt man die Beilagen nacheinander zur Brühe, variiert der Geschmack von Löffel zu Löffel. Ein Kardamom-Schaum mit Schokoladen-Ravioli und -Croûtons beendet die Aromenreise.

Neben dem „Lone“ steht das intimere Hotel „Monte Mulini“; beide haben direkten Zugang zum großen Wellnessbereich zwischen den Gebäuden. In ihm befindet sich das Restaurant „Wine Vault“, das tatsächlich ein bisschen wie ein Weinkeller wirkt mit den hellen Sandsteinwänden und Gewölbendecken, in weiches Licht getaucht von zahlreichen Kerzen auf einer gusseisernen Plattform, die von der Decke hängt. Chefkoch ist Priska Thuraus Ehemann Tomislav Gretić (mit Zürcher „Dolder“-Erfahrung), wie Damir in Novigrad ein früherer Botschafter der neuen istrischen Küche. Er macht weniger Show als Marin Rendić, die Präsentation der Gerichte ist klassisch, aber die Geschmackserlebnisse sind mindestens so aufregend. Der Service unter Leitung des ausgezeichneten Chefsommeliers Emil Perdec, der auch in Deutschland als Botschafter kroatischer Weine bekannt ist, führt kundig durch das Menü. Zu roh marinierten Scampi mit Gurkenröschen, einer Spur Avocado-

BEIM ABSCHIED WERDE ICH DOCH NOCH TRAUIG. WO BEKOMME ICH ZU HAUSE NUR THUNFISCH, SO FRISCH WIE BEI MARIN? SEEZUNGE UND SCAMPI WIE BEI DAMIR?

creme und „mittelschwerem“ Olivenöl serviert er Riesling vom Weingut Bosfan, der erst den zart nussigen Scampi den Vortritt lässt, dann aber eine erfrischende Säure mit Pfirsich- und Aprikosentönen entwickelt. Es folgt eine kräftige Terrine vom Schwarzen Schwein mit Pistazienkruste, die ein Malvasia vom slawonischen Weingut Galić mit erdigem Geschmack und angenehm bitterem Nachhall selbstbewusst begleitet.

Nun kommt Wolfsbarsch mit Feldbohnen, nur kurz pochiert, nur sparsam gewürzt, wieder so frisch, mit festem Fleisch, das sich aber zwischen den Zähnen willig teilt. Satt und zufrieden schaue ich mich um. Im „Wine Vault“ ist heute eine Gemeinde ernsthafter Genießer versammelt. Am Tisch in der hinteren Ecke absolviert ein englisches Paar offenbar eine ausladende Weinprobe. An anderen Tischen erklären die Kellner Weine und Olivenöle, die Gäste machen sich eifrig Notizen.

Mehr Zeit zum Schauen bleibt nicht, Tom Gretić schickt eine Ente mit Pilzen und grüner Erbsensauce, dazu das Olivenöl „Ex Albus“, das „beste der Gegend“. Der Gang zeigt, wie fruchtbar auch das Hinterland ist, Pilze und Gemüse entfalten intensive Aromen, das Geflügel zergeht auf der Zunge. Schließlich noch Toms Version eines Tournedos „Rossini“: ein großes Stück rotrosiger, saftglänzender Hochrippe mit Gänseleber und Crème brûlée von der Gänseleberterriner. Das lässt man nicht stehen! Und den Apfel, sechs Stunden im Ofen bei 63 Grad geschmort,

zum Pistazieneis auch nicht. Nach dem gargantuösen Mahl hilft ein *lozovača* (Trester) aus Muskattrauben vom Weingut Rossi.

Und ein Spaziergang. Bei allem Respekt für die pittoresken Ecken von Umag, Poreč und Vrsar: Rovinj ist die schönste Stadt an der istrischen Küste. In der Altstadt wandelt man hügelab und hügelab durch steile Gassen mit uralten, blank gelaufenen Steinen – High Heels nicht empfohlen. Überall Lokale, Bars, Galerien. Und das Spitzenrestaurant „Monte“. Morgen werde ich dort in Scampi mit Seeigel-Emulsion und im 24 Stunden geschmorten Spanferkel schwelgen und danach den Espresso mit Digestif im „Valentino“ oder im „Puntulina“ nehmen, wo sich abends die Schönen von Rovinj und müßige Flaneure versammeln, um in den Sonnenuntergang am Horizont der blauen Adria zu schauen.

Zur sommerlichen Hauptsaison geht es in Rovinj und den übrigen Küstenstädtchen hoch her. Aber auch dann lassen im Hinterland viele Orte den Reisenden zur Ruhe kommen. „San Rocco“ heißt so einer. Das kleine schmucke Hotel klebt an dem Hügel, den das Städtchen Brtonigla krönt. Weit geht der Blick über andere tiefgrüne Hügel, auf denen ebenfalls Städte oder Dörfer thronen, die Luft duftet nach Kräutern. Das „San Rocco“ hat nicht nur hübsche Zimmer, es hat auch eigenes Brot und eigenes Olivenöl. Und mit Zoran Čobanov einen fantasievollen Koch: Mit Blick über den hauseigenen Swimmingpool genieße ich Scampi mit Linsen und frischem Rosmarin, eine Kartoffel-

mousse mit schwarzen Trüffeln auf einem Tintenfischbett, dekorativ im Cocktailglas serviert, und eine Schokoladencreme, begleitet von einer Halbkugel fruchtig geliertem Olivenöl.

Ich fahre ein bisschen weiter ins Hinterland, schlendere durch die Gassen des Künstlerortes Grožnjan, wieder so ein Bergnest voller Geschichte, alter Steinhäuser und schmaler Gassen. Inzwischen bin ich so gelassen wie die Hunde und Katzen, die in der Sonne dösen und nicht daran denken, dem Vorübergehenden Platz zu machen. Schließlich lande ich bei Guido Schwengersbauer, einem Österreicher, der zu Titos Zeiten als Reiseleiter nach Istrien kam und sesshaft geworden ist. Er führt mit seiner Frau Maruška eine Agentur, die Ausflüge und Events organisiert, und er führt die „Casa Romantica Parenzana“ in einem klitzekleinen Dorf nahe Buje. Ein steinernes Anwesen mit adretten Zimmern und einem Restaurant, in dem istrische Hausmannskost serviert wird, aber, wie Schwengersbauer stolz beteuert, „aus den besten Produkten des Landes“. Dass er die kennt, hat er mir mit seinen Tipps bewiesen. Nach einem Omelett mit wildem Spargel, Ravioli mit Frischkäse, Schweinebraten und Vanilleeis mit Erdbeeren nehme ich Abschied und werde doch noch traurig.

Wo bekomme ich zu Hause Thunfisch so frisch wie in Novigrad? Seezungen-Carpaccio wie bei Damir? Scampi wie bei Tom Gretić oder seiner Frau Priska? Das schafft kein Hamburger Restaurant! ▶▶▶

VOM BESTEN

FÜNF DELIKATESSEN, DIE SIE IN ISTRIEN UNBEDINGT PROBIEREN SOLLTEN



1 Ziegenkäse: Würze ohne Hautgout

Sloweniens Kapitale Ljubljana ist keine besonders große Stadt, aber für den Immobilienmakler Aleš Winkler (Foto) und seine Frau Ana Ros, Ärztin, doch so groß, dass sie dem Trubel entfliehen wollten. Sie übernahmen ein heruntergekommenes Gut im istrischen Niemandsland. Um sich das Mähen der Wiesen ringsum zu ersparen, kauften sie ein paar Ziegen, die gern die würzigen Gräser abweideten. Schön, aber was tun mit deren Milch? Die Winklers begannen, Ziegenkäse herzustellen. Inzwischen zählt ihre Herde 200 Tiere, und die Käse, die sie produzieren, gehören zu den gefragtesten in Istrien. Den Frischkäse, schön trocken und fest, zeichnet eine intensive Würze aus, die sich bei den ein, zwei und drei Jahre gereiften Sorten steigert – ganz ohne Ziegen-Hautgout.

5 „Kumparička“, OT Cokuni, HR-52208 Krnica, Tel. 00385-99-669 06 92, www.kumparicka.com, Besuch n. V.

2 Schinken: Dezente Süße

Ein unscheinbares Haus, das es in sich hat: In zwei dunklen Räumen hängen an schweren Holzbalken Würste und vor allem Schinken. Hausherr Edi Duniš (Foto), von Freunden und Kunden nur „Schinken-Edi“ genannt, lässt den *pršut* drei bis vier Monate unterm Dach lufttrocknen. Dann kommen die Keulen für mindestens acht weitere Monate in die Dunkelheit, eingerieben mit Schweinefett, Pfeffer und Gewürzen; einen Teil lagert Duniš zwei Jahre lang. Das Ergebnis ist ein dunkelroter Schinken, der zart nach Nuss schmeckt und eine dezente Süße hat. Liebhaber schneiden ihn immer mit dem Messer, nie mit der Maschine.

6 „Duniš“, OT Šterna, HR-52428 Grožnjan, Tel. 00385-52-64 40 78, Besuch n. V.



3

TRÜFFELN: DUFTE!

In den fetten Lehmböden vornehmlich im waldigen Mirnataal um das Städtchen Livade verbergen sich die weißen und schwarzen Trüffeln, deren Aroma mit den Verwandten aus Périgord und Piemont mithalten kann. Größter Händler ist Giancarlo Zigante, der in sechs istrischen Städten und in Zagreb Geschäfte betreibt (s. Internet).

7 „Zigante“, HR-52427 Livade, Tel. 00385-52-66 40 30, www.zigantetartufi.hr



4

Honig: Die tiefen Aromen der Wälder

Besonders stolz ist Svetoslav Janković auf den Dankesbrief, den Johannes Paul II. ihm schreiben ließ. Dem Papst war bei seiner zweiten Kroatienreise 2003 ein Glas von Jankovićs Akazienhonig überreicht worden. Wir können nach der Probe bestätigen: Dieses Produkt von Bienenfleiß und Imkerhandwerk ist eine himmlische Gabe, goldgelb, flüssig, mit den kräftigen Aromen der istrischen Wälder und Wiesen. In Jankovićs Verkaufsraum kann man alle Honige probieren, die er herstellt: Kastanien, Salbei, Linden, Lavendel und auch einen türkisgrünen, der mit Minze versetzt ist – etwas für den ganz speziellen Geschmack.

8 Svetoslav Janković, HR-52427 Livade, Tel. 00385-52-66 41 43, Besuch n. V.



Olivenöl: Schon die alten Römer ...

Strohgelb ist das Öl im Sherryglas, am Gaumen breiten sich erst Fruchtaromen, dann angenehme Bitternoten aus: das „normale“ Olivenöl bei „Agro Millo“. Der Familienbetrieb, in fünfter Generation von Valter Smilović (Foto) geführt, besitzt mittlerweile 2500 Bäume, deren Früchte im Oktober gelesen und gepresst werden. Die Olivenöle räumen regelmäßig Preise bei Verkostungen ab, ein reinsortiges stammt von der Frantoio-Olive. Milchig olivgrün ist es, von eher herbem Geschmack und adstringierend. Istrisches Olivenöl hat eine mehr als 2000-jährige Tradition. Im Römischen Reich galt es als eins der besten der damaligen Welt, weil das Öl durch das im Vergleich zum südlichen Mittelmeer kühlere Klima aromatischer wurde. Viele Anbieter hervorragender Olivenöle in Istrien pressen nicht selbst, sie liefern ihre Früchte an „Agro Millo“ – ein großer Vertrauensbeweis für Valter Smilović.

9 „Agro Millo“, OT Baredine, HR-52460 Buje, Tel. 00385-52-77 42 56, www.agro-millo.hr, Besuch n. V.

5

Qualität mit



Das beliebteste Mineralwasser Deutschlands.



Ursprünglich rein und reich an wertvollen Mineralien.

Das Wasser mit Stern.

Vergleichen Sie Gerolsteiner mit über 900 anderen Wässern in Deutschland:

www.mineralienrechner.de



Jetzt QR-Code scannen und unseren mobilen Mineralienrechner auf Ihrem Smartphone entdecken!

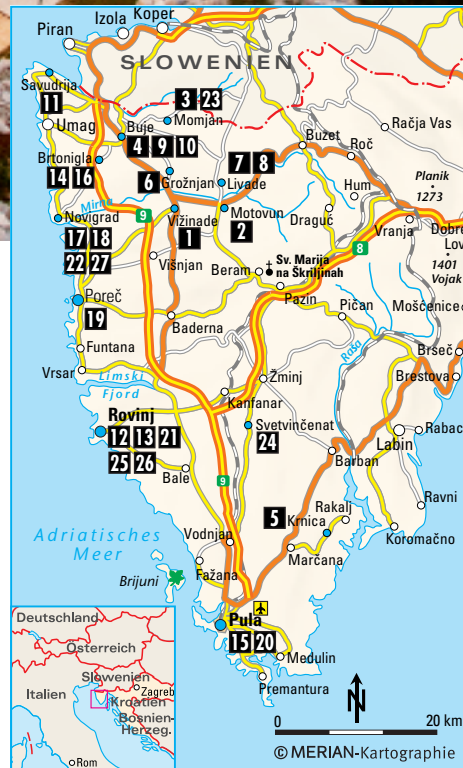
*Verbindungskosten gemäß Mobilfunkvertrag.

Die Ziffer vor der Adresse bezieht sich auf die Karte im Infoteil Seite 38



Beste Lage: das Restaurant „Kanova“ über dem Strand des Kempinski Hotel Adriatic

Vorwahl: 00385-52, **Währung:** Kroatische Kuna (HRK), 1 Euro = 7,57 HRK (oder Kn), **Information:** Tourismusverband Istrien, Pionirska 1, HR-52440 Porec, Tel. 88 00 88, www.istra.com
Die Ziffern **1** bis **4** finden Sie auf Seite 33-34, **5** bis **9** auf Seite 36-37



HOTELS

10 Casa Romantica La Parenzana

Landhaus im traditionellen Stil für Reisende, die abseits der Strände Land und Leute kennenlernen wollen. Der österreichische Patron Guido Schwengersbauer kennt in Istrien Gott und die Welt und vermittelt seinen Gästen gern Kontakte. Sehr gute Hausmannskost im Restaurant.

F **F** **F** **F** **F** Volpia 3, HR-52460 Buje, Tel. 77 74 60, www.parenzana.com.hr, 16 Zi., DZ ab € 78

F **F** **F** **F** **F** Im Restaurant kein Ruhetag, Hauptgerichte € 9-25
AmEx | DINERS | MASTER | VISA | M

11 Kempinski

Luxusresort über der Adria in respektheischender Granit-Sandstein-Glas-Architektur. Alles ist

großzügig bemessen, auch die Zimmer und der 3000-Quadratmeter-Wellnessbereich. Gut sortiertes Frühstücksbuffet, sehr passable isto-mediterrane Küche in zwei Restaurants, dem „Dijana“ im Haus und dem „Kanova“ über dem Strand. Leger-elegante Atmosphäre, sehr freundlicher Service. Ein paar Schritte entfernt auf der Landseite steht das Clubhaus des besten Golfplatzes der Region, zwischen Küste und Hotel warten schicke Residenzen auf Käufer.

F **F** **F** **F** **F** Alberi 300A, HR-52475 Savudrija, Tel. 70 70 00, www.kempinski.com, 165 Zi., 21 Suiten, DZ ab € 280 (Arrangements beim Reiseveranstalter FTIgold, www.ftigold.de, bis 31.

August: 6 Nächte € 1500) **F** **F** **F** **F** **F** „Kanova“, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 24-34, **F** **F** **F** **F** **F** „L“, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 11-32

AmEx | DINERS | MASTER | VISA | M

12 Lone

Istriens jüngstes Luxushotel ist groß und erinnert mit seinen weißen Fassadenlinien und den getönten Fenstern an ein Kreuzfahrtschiff.

Von den Balkonen Blick über den Pool auf einen bewaldeten Hügel und die Meeresbucht. Vielfältige Konferenzangebote. Kreative Aromaküche und gute Weine im coolen Restaurant mit Terrasse.

F **F** **F** **F** **F** Luje Adamovica 31, HR-52210 Rovinj, Tel. 63 60 00, www.lonehotel.com, 236 Zi., 12 Suiten, DZ ab € 350 (Arrangements beim Reiseveranstalter FTIgold, www.ftigold.de, bis 31.

August: 6 Nächte € 1956) **F** **F** **F** **F** **F** „L“, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 11-32

AmEx | DINERS | MASTER | VISA | M

13 Monte Mulini

Schwesterhotel des „Lone“ nebenan (gleiche Leitung). Intimere Atmosphäre, elegante Einrichtung. Das Restaurant glänzt mit hervorragender istrischer Küche, entsprechender Weinauswahl sowie bestens informiertem und informierendem Service.

F **F** **F** **F** **F** A. Smareglia bb, HR-52210 Rovinj, Tel. 63 20 00, www.montemulinihotel.com, 99 Zi., 14 Suiten, DZ ab € 566



F **F** **F** **F** **F** „Wine Vault“, nur Abendessen, kein Ruhetag,

Hauptgerichte € 20-50

14 San Rocco

Am Rand des pittoresken Hügelsstädtchens. Vom Pool, der Restaurantterrasse und vielen Zimmern weiter Blick übers Land bis zum Meer. Sehr gute, kreative Küche. Herzliche Atmosphäre.


 Srednja Ulica 2, HR-52474 Brtonigla, Tel. 72 50 00, www.san-rocco.hr, 14 Zi. 1 Suite, DZ ab € 190 

 Im Restaurant kein Ruhetag, Hauptgerichte € 15-50      

RESTAURANTS

15 Amfiteatar


Kleines Designhotel mit ambitionierter Küche ein paar Schritte vom antiken Amphitheater. Schwerpunkt frische Meeresfrüchte, mal klassisch, mal kreativer angerichtet, nett serviert.

 Amfiteatarska 6, HR-52100 Pula, Tel. 37 56 01, www.hotelamfiteatar.com, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 7-40

16 Astarea

Typisches Landgasthaus – kroatisch: *konoba* – mit Wintergarten und Hinterhofterrasse. Im Hauptraum vorschriftsmäßig die offene Feuerstelle, über der Meeresfrüchte, Fisch, Fleisch und die Beilagen gegrillt werden.


 HR-52474 Brtonigla, Tel. 77 43 84, www.konoba-astarea-brtonigla.com, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 12-25

17 Čok

Klassische Küche mit Pfiff in der Kulisse einer traditionellen


konoba. Große Speisenauswahl, trotzdem frisch zubereitet und herzlich serviert.

 Sveti Antona 2, HR-52466 Novigrad, Tel. 75 76 43, (Ende Okt.-März geschl.), Hauptgerichte € 10-38

18 Damir e Ornella


Der Klassiker für rohen Fisch an der Westküste. Was im intimen Lokal in einer stillen Altstadtgasse auf die Tische kommt, ist top-frisch. Dafür steht der eigenwillige Patron Damir.






 Zidine 5, HR-52466 Novigrad, Tel. 75 81 34, www.damirornella.com, kein Ruhetag, Menüs ab € 75

19 Mauro


Familiäres Hotel an der Seepromenade in der Altstadt. Frischer Drachenkopf, schlicht gegrillt, mit Meerblick vom Gastgarten.

 Obala Maršala Tita 15, HR-52440 Poreč, Tel. 21 95 00, www.hotelmauro.com, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 16-80

20 Milan 1967

Das führende Restaurant in der istrischen Hauptstadt. Gediegene Einrichtung, familiäre Atmosphäre, sehr gute (Fisch-) Küche und Weinauswahl. Hotelzimmer.


 Stoja 4, HR-52440 Pula, Tel. 30 02 00, www.milan1967.hr, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 10-27




     

21 Monte

Neben „Damir e Ornella“ in Novigrad und dem „Wine Vault“ der dritte Klassiker der neuen istrischen Küche. Danijel und Tjitske


Dekić sind herzliche Gastgeber in der Altstadt von Rovinj.

 Montalbano 75, HR-52210 Rovinj, Tel. 83 02 03, www.monte.hr, kein Ruhetag (Ende Okt.-Ostern geschl.), Hauptgerichte € 9-16

22 Pepenero


Patron Marin Rendić (mit „Noma“- und „Arzak“-Erfahrung) ist der Kreativbolzen unter den istrischen Köchen. Ungewöhnliche Anrichtungen, die den Geschmack aber sinnvoll unterstützen. An der Hafepromenade führt Rendić das „Pepebianco“ mit guten Pizzas und maritimen Bistrogerichten.

 Sveti Antona 4, HR-52466 Novigrad, Tel. 75 85 42, www.pepenero.hr, Di geschl., Hauptgerichte € 20-23

23 Stari Podrum

Populäre *konoba* in idyllischer Lage im Grünen. An die Holzische im und vor dem Haus lässt die lebenswürdige Wirtin Mira Meeresfrüchte und Fleisch bringen, bestens gebraten oder unter der Eisenglocke über offenem Feuer gegart.



 Most 52, HR-52462 Momjan, Tel. 77 91 52, www.stari-podrum.hr, Mi geschl., Hauptgerichte € 10-30

BARS





24 Oštarija Ferlin

Treffpunkt und Infobörse der Einwohner des Renaissance-Städtchens Svetvinčenat. Zu Kaffee, Bier oder Wein schneidet Chef Mario Ferlin feine Schinken auf und serviert Käse und Oliven.

* HR-52342 Svetvinčenat, Tel. 56 03 42, Mo-Sa 6-23 Uhr, So 7-21 Uhr  

25 Puntulina

Populärer Hang-out in Rovinjs Altstadt mit Terrasse über dem Meer. Gute Weine, passable Adriaküche mit Meeresfrüchten.

* Sveti Križa 43, HR-52210 Rovinj, Tel. 81 31 86, tgl. 12-15 und 18-24 Uhr    

26 Valentino

Berühmt und gerühmt: Man nimmt sich ein Sitzkissen und sucht seinen Platz auf den Felsen der Altstadt-Insel von Rovinj, um den Sonnenuntergang am Meer zu genießen. Gute Stimmung, gute Drinks.

* Sveti Križa 28, HR-52210 Rovinj, Tel. 83 06 83, www.valentino-rovinj.com, 1. April-30. Sept. tgl. 18-2 Uhr

27 Vitriol

Wenige Plätze drinnen und viele draußen auf der Uferpromenade. Neben den üblichen Drinks gutes Angebot offen ausgeschenkter istrischer Weine.

* Ribarnička ulica, HR-52466 Novigrad, Tel. 83 02 03, www.vitriolcaffeebar.com, tgl. 7.30-24 Uhr     

TIPP

Das Parken in den istrischen Küstenstädten ist konsequent gebührenpflichtig, überall sind Parkautomaten postiert. Autofahrer sollten unbedingt Fünf- und Zehn-Kuna-Münzen bei sich haben. Man kann manchmal auch mit dem Handy bezahlen, aber die Anleitung dazu wird meist nur auf Kroatisch gegeben.

ZULETZT ERSCIENEN

Die letzten drei FEINSCHMECKER-Reisereportagen: MOSEL, MAIN, RHEIN – ALLES IM FLUSS (Heft 7/2012), NEU, FRECH, BUNT: INSIDERTIPPS FÜR BERLIN (Heft 6/2012), KURZURLAUB IM ELSASS, IN BELGIEN UND IN DEN NIEDERLANDEN (Heft 5/2012). Die Hefte können Sie nachbestellen unter: Sonderversand@jalag.de, Tel. 040-27 17 11 10. Versandkosten für D/A/CH: € 2.