

ISTRIEN

GENUSSVOLL URLAUBEN AN DER KROATISCHEN ADRIA

Magazin
2024

Top
& Tipps
Insider-Infos
Erprobte Adressen
News

Ferien
FÜR ALLE
SINNE



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 faulenzen 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!

T +385 52 465 000
www.valamar.com

ISTRIEN







FOTO: Kemmayer (1)

Willkommen – dobro dosli!

Urlaub wie er sein sollte.

LIEBE FREUNDE UND GÄSTE,

24 Jahre Istrien-Magazin liefern den perfekten Anlass für den Rückblick in eine Zeit, die noch so nah und doch so fern erscheint. Ende der 90er-Jahre haben einige mutige und visionäre Touristiker in und für Istrien große Pläne geschmiedet. Ich selbst war als junger Mitarbeiter des Tourismusverbandes voller Enthusiasmus dabei. Damals wurde bereits sehr genau skizziert, wie die Halbinsel in den nächsten 10 und in 20 Jahren aussehen sollte. Es war der Aufbruch in eine neue touristische Ära. Was ist aus den ambitionierten Plänen geworden?

Es freut mich aufrichtig, behaupten zu können, dass sowohl die vor 30 Jahren noch kommunistisch geprägten Küstenregionen, als auch die vernachlässigten, vielfach komplett ausgestorbenen Gegenden und Orte Inneristriens, heute zu den beliebtesten Reisezielen der Mitteleuropäer zählen. Mehr noch: Durch nachhaltig und verantwortungsvoll entwickelten Qualitätstourismus sind wir inzwischen auch international top positioniert.

Klarerweise ist das »BLAUE ISTRIEN« mit seiner traumhaften 537 Kilometer langen Küste, den Urlaubshotels und Ferienresorts, den unzähligen Wassersportangeboten und den infrastrukturell hervorragend ausgestatteten Campingplätzen direkt am Meer Ziel Nummer eins. Die Beliebtheit des »GRÜNEN ISTRIENS«, an dessen Zukunft zu Beginn die meisten Beteiligten zweifelten, birgt für mich allerdings die größte Faszination. Denn hier wurden unsere Visionen übertroffen. – Weit übertroffen. Und die Schlüsselrolle für diese sensationelle Entwicklung spielten und spielen

die Bewohner selbst. Nahezu überall im Hinterland werden Sie Familien antreffen, die mit Leidenschaft und Respekt vor den natürlichen Ressourcen (etwa ganzjährig gedeihende Trüffelpilze, Oliven, Obst) Spitzenprodukte erzeugen: allen voran weltbestes Olivenöl (S. 22/23) und prämierte Weine. Im Zusammenspiel mit der Gastronomie positionierten uns diese engagierten Menschen international als Genussregion. Die vielleicht beste Definition der Erfolgsgeschichte lautet: EINE FAMILIE, EIN HÜGEL (EIN TAL), EINE VISION.

Nun ist Tourismus ein sensibles Geschäft und erfordert immer wieder Anpassungen. Wir haben sicher die richtige Richtung eingeschlagen und »unsere Antennen« gut aufgestellt, wissen aber auch, dass das Ziel bisweilen neu gesetzt werden muss. – Sie dürfen mit unserem vollen Einsatz rechnen. Schließlich haben wir die besten Wegbegleiter, die man sich vorstellen kann: **SIE!** DANKE FÜR IHRE ZUNEIGUNG UND TREUE.



Denis Ivošević

Denis Ivošević
 General-Manager TVB Istrien

TOURISMUSVERBAND ISTRIEN
 HR-52440 Poreč · Pionirska 1
www.istra.hr

AUSZEICHNUNGEN



Weltbeste Olivenöl-Region:
 2024, 2022, 2021, 2020, 2019,
 2018, 2017, 2016
 Zweitbeste Olivenöl-Region d. W.:
 2023, 2015, 2014, 2013, 2012,
 2011, 2010



TOP 8
 Weltreiseziele
 2022



Best Food & Wine
 Destination 2022



TOP 15
 weltbeste Ferien
 für Foodies 2022



Best in Travel 2021
 Gewinner der Leserwahl
 »Choice for Community«

STOLZ AUF UNSERE MARKENPARTNER





Offizieller Partner





In Sveti Lovreč fanden wir die schönsten Straßen- und Hausnummernschilder von ganz Istrien! S. 40



Gleich erkannt? Aus dieser ungewöhnlichen Perspektive erscheint die Altstadt von Vrsar mit ihrer schönen Marina womöglich fremd. Die Möwen kennen den Ort an Istriens Westküste schon immer so.



Unterwegs mit TV-Koch Johann Lafer S. 14–18



Prominenter Besuch bei den Olivenöl-Spezialisten Irena und Claudio Ipša. Auch abseits der Küste durchziehen die fruchtbare Halbinsel Bike- und Wanderwege. Weinverkostung mit Ausblick und Jause im Weingut Tomaz, Motovun (von oben).



INHALT

- 6 **Ferien für alle Sinne**
Ausblicke, Einblicke, Impressionen
- 14 **Starkoch im Glück**
Kulinarische Istrien-Reise mit TV-Koch Johann Lafer
- 20 **Gutes zum Mitnehmen**
Souvenirs für Feinschmecker
- 22 **Weltklasse-Olivenöl**
Infos, Inputs und News
- 24 **Istriens Gastroszene**
Was gibt es Neues?
- 28 **Der Teran von Motovun**
Der rote Patriot
- 32 **Craft-Beer**
Istriens Handmade-Gerstensaft im Fokus
- 34 **LANDKARTE**
Besser finden
- 36 **Maßgeschneidert reisen**
Individuell geplante Erlebnisse
- 38 **Insider**
Bale, Fažana, Veliki Brijun, Pula
- 40 Sveti Lovreč
- 42 Glück auf
- 44 **Ein schöner Regentag**
Indoor-Tipps
- 46 **Sporterlebnisse**
mit WOW-Garantie
- 48 **Schaufenster ins Blaue**
Top Schnorchel-Spots
- 50 **GENUSSADRESSEN**
Erprobte Gastronomiebetriebe, Winzer, Olivenölproduzenten, Trüffelhändler, Imker, Käsereien, Manufakturen
- 60 **Schöne neue Campingwelt**
Outdoor-Träume
- 63 **Buchtipp**
- 64 **Privathotels**
Quartiere für Individualisten
- 66 Info-Point & Impressum



UNSER TITELBILD zeigt das Dreamteam an Istriens Ostküste: Im Vordergrund das mittelalterliche Städtchen Labin und am Meer den Familienurlaubsort Rabac. Fotograf: Mateo Gobo

FOTOS: AdobeStock (1), Gobo (1), Hauenstein (1), Mauplé (1), Standl (1), TZ Central Istria (1)

MAISTRA

HOSPITALITY
GROUP



Bei manchen Erlebnissen fühlt man sich wie neu geboren. An manchen Orten auch.



Wir möchten, dass Sie, endlich an Ihrem Ziel angekommen, denken: Das ist der Ort. Hier werde ich die besten Tage meines Lebens verbringen. Im magischen Rovinj oder Vrsar, in den Hotels, Resorts und Camps von Maistra fühlen Sie sich wie zu Hause. Luxuriöse Erholung von Körper, Geist und Seele? Maistra Collection ist Ihr eigener Concierge. Sie sind auf der Suche nach Spaß und neuen, aufregenden Erlebnissen? Lassen Sie sich von Maistra Select begleiten. Und wenn Sie sich an Ihrem eigenen Stück unberührter Küste entspannen möchten, ist Maistra Camping die richtige Wahl. Dies ist der Ort. Der Ort an dem Sie sich wirklich neugeboren fühlen werden.

BOOKING&INFO:
m hello@maistra.hr
w maistra.com

MAISTRA | Collection | SELECT | Camping®

#FeelReborn

Ferien FÜR ALLE SINNE



**TUT GUT: ISTRIEN SEHEN, RIECHEN,
HÖREN, SCHMECKEN, FÜHLEN UND ERLEBEN.
DIE KROATISCHE HALBINSEL IST EIN
GESAMTKUNSTWERK.** Foto: Günter Standl

Ausblick

Zauberhafte mediterrane Hafenstädte, im Mittelalter auf küstennahen Inseln erbaut und später mit dem »Festland« verbunden, gibt es einige in Istrien. ROVINJ aber ist einzigartig, mit seinen Altstadtgassen, in denen es einem die Sprache verschlägt vor lauter schön. Außerdem: Kulturschätze an jeder Ecke, tolle Hotels, hervorragende Restaurants, Ateliers, Shops, hervorragende Campingplätze und der, durch eine Uferpromenade mit der Altstadt verbundene, Naturpark Zlatni Rt (Goldenes Kap) mit seinen Rad- und Wanderwegen, Kletterfelsen, mediterranen und exotischen Pflanzen sowie traumhaften Stränden. ◀

Istrien

EINMAL ISTRIEN, IMMER ISTRIEN. WAS MACHT DIE ANZIEHUNGSKRAFT DIESER KROATISCHEN HALBINSEL AUS? NATÜRLICH: 539 KÜSTENKILOMETER AN EINER BLITZSAUBEREN ADRIA, MILDES KLIMA UND 2500 SONNENSTUNDEN IM JAHR SIND GUTE ARGUMENTE. ABER DA IST NOCH MEHR. SEHR VIEL MEHR.

Text: Karin Hauenstein-Schnurrer

Es gibt Landstriche, die Menschen schon seit Jahrtausenden faszinieren. Istrien ist einer von ihnen. Lange vor unserer Zeitrechnung weckte die exakt zwischen Nordpol und Äquator gelegene Halbinsel bereits stürmische Besitzansprüche bei zahlreichen Völkern. Und noch heute träumen viele von ihrem ganz persönlichen »Stück Istrien«, zumindest für die Dauer eines Urlaubs. Was für ein Glück, dass Reisende aus dem deutschsprachigen Raum in nur wenigen Autostunden dort sind. In einem vertrauten Umfeld, das den Alltag spielerisch leicht in die Ferne rückt. Warum ist das eigentlich so?

DIE VERFÜHRUNG DER SINNE

Zugegeben, es klingt kitschig, aber tatsächlich spricht die vielfältige Idylle auf kleinem Raum nahezu alle unsere Sinne auf positive Weise an. Da ist zunächst das milde Klima, das bereits im Frühjahr zum Sprung ins Meer animiert und die Adria auch noch im Spätherbst auf Badetemperatur hält. Und da ist diese entspannende Augenweide, gespickt mit Schönheiten: Wie Gemälde präsentieren sich die Hafenorte mit ihren Palmen, Promenaden und Booten in der türkisblau schillernden Adria.

Das nahe Hinterland begeistert mit steinernen mittelalterlichen Burgenstädtchen auf sattgrünen Hügeln und einer heimeligen, klein strukturierten Landwirtschaft: Weingärten neben Olivenhainen, von Mohnblumen geschmückte Wiesen, winzige Felder mit Mangoldbeeten, Kartoffelzeilen, Feigenbäumen und Bienenstöcken. Das fruchtbare Innere Istriens ist reich an Quellen, viele münden in den Fluss Mirna, flankiert vom Motovuner Wald, dem letzten mediterranen Auwald seiner Art, in dem das ganze Jahr über Trüffelpilze gedeihen. Nur trainierte Hunde können

die Delikatesse erschnüffeln. Menschennasen wiederum inhalieren den Duft von Kräutern, Pinien, blühenden Akazienbäumen und salziger Meeresluft als gesundheitsfördernde Aromatherapie. Ein Geschenk der Natur. Nicht zuletzt erweist sich das historische Erbe einer bewegten Geschichte, die unzählige Kulturschätze hinterlassen hat, als sinnliche Inspiration. Inmitten einer grünen Naturlandschaft oder an pulsierenden Locations mit modernem Lifestyle üben sie einen ganz besonderen Reiz aus. Etwa die Arena in Pula, die ziemlich zeitgleich mit dem Kolosseum in Rom errichtet wurde. Sie ist zwar etwas kleiner, aber viel besser erhalten. Bis zu 5000 Besucher können darin heute Filmfestivals, Konzerte, Sportveranstaltungen und nachgestellte Gladiatorenkämpfe erleben.



Der Wanderweg des hl. Simon (10 km) beginnt und endet im Ort Gračišće und führt auch am Wasserfall Sopot vorbei. // Jahrhundertalte Kirchlein, wie hier im Fischerstädtchen Fažana, findet man an nahezu jedem Ort Istriens. // Coole Architektur sorgt vielerorts für spannende Kontraste (Hafnpromenade Rovinj).

UND WO IST ES AM SCHÖNSTEN?

Je mehr Istrienfans man nach ihrem Lieblingsort befragt, desto länger wird die Liste der Antworten. Denn ebenso vielfältig wie die Halbinsel selbst sind auch die Möglichkeiten und Angebote der Kleinregionen, Orte, Ferienanlagen, Hotels und der bereits legendären Gastronomie. Ruhesuchende finden ebenso ihr Glück, wie Abenteurer und Familien. Sportarten, zu Wasser, am Land und in der Luft, lassen sich in besonders attraktiver Umgebung ausüben, viele das ganze Jahr über. Hinzu kommt die Gastfreundschaft der Bewohner, die ihre Heimat zumeist spürbar lieben und es ganz wunderbar verstehen, Traditionen und Trends mit weltoffenem Blick in einem ureigenen Lebensgefühl zu bündeln. Und das ist ebenso spannend wie erholsam.



Freiheit

Was für ein Gefühl! Die Sonne des Südens. Das Zusammenfließen von Meer und Himmel in der Weite. Weiße Segelboote im Hafen, tausendjährige Pflastersteine unter den Füßen. Die von den Römern vor mehr als 4000 Jahren erbaute Altstadt von Poreč wurde von den Byzantinern, Venezianern und Österreichern um Kulturgüter bereichert, die den Horizont über viele Grenzen tragen. UNESCO-Weltkulturerbe inmitten einer quirligen Urlaubswelt, die besonders Familien mit Kindern begeistert. ◀



FOTOS: AdobeStock (2), Standl (1), TZ Central Istria (1)



Aroma

Wasser gilt im Allgemeinen als geruchlos. Nicht so das Meer. Die Frage nach seinem Odeur lässt sich kaum beantworten, jedoch gilt Meeresluft als besonders rein. Pollen oder Smogbelastungen sind an Küsten deutlich niedriger, als im Landesinneren. Wenn dann der Fallwind Bora die Wasseroberfläche aufwirbelt und die Atemluft mit winzigen Teilchen aus Jod und Salz anreichert, wandern Spurenelemente und Mineralien in feinsten Form in die Atemwege. Und das wirkt nicht nur bei Asthmatikern befreiend und stärkend. Hinzu kommt das würzige Aroma von wilden Kräutern, sonnenwarmer Macchia und Pinien – eine mediterrane Aromatherapie mit Heilwirkung. Das Naturschutzgebiet Kap Kamenjak am Süzipfel Istriens ist ein Paradies mit mehr als 600 verschiedenen Pflanzenarten und einer 30 Kilometer langen, zerklüfteten Küste mit schönen Stränden, verwunschenen Buchten und spektakulären Klippen. ◀



Im 35 m hohen Leuchtturm auf der Mini-Insel Porer bei Premantura finden Ruhesuchende zwei Ferien-Appartements für je vier Personen.



Istrien verführt mit Düften und Geschmackserlebnissen, die man nie vergisst. An der Küste und im fruchtbaren Mirnata (Foto oben) gedeiht eine der beliebtesten Duftpflanzen Kroatiens – die gelbe »Smilje«. Sie wird zu hochwertigen Ölen und Naturkosmetik verarbeitet und ist auch getrocknet attraktiv, weshalb man sie auch Strohblume oder »Immortelle« (die Unsterbliche) nennt. // Nicht selten bitten Gastgeber im grünen Hinterland inmitten von üppig grüner Natur zu Tisch, wie hier das Weingut Castle Belaj zwischen Rebstöcken und 5 Jahrhunderte alten Mauern (li. unten). // Klar, dass mediterrane Kräuter, wie Rosmarin, Lorbeer oder Salbei (re. unten) in vielen traditionellen Gerichten unentbehrlich sind. ◀

FOTOS: Adobe Stock (2), Heuer (2), Kozlović (1)



Die »Tu i Tamo Band« im Künstlerstädtchen Groznjan.



Bale, Jazzfestival



Arena, Pula

Klangkulisse

Soundcheck für Istrien-Kenner: Die Zikaden musizieren, das Meer umspült die Uferfelsen, ein Fischerboot tuckert zu seinen Fanggründen. Von Industrie- und Großstadtgeräuschen verschont, erklingt auf der Halbinsel die natürlichste Meditationsmusik der Welt. Es geht aber auch anders: Laue Sommernächte und Locations in romantischen Altstädten, Kirchen, antiken Ruinen und der eindrucksvollen römischen Arena von Pula, bieten die perfekte Bühne für atmosphärisch einzigartige Konzerte von Klassik bis Jazz und ziehen auch Weltklasse-Musiker wie magisch an. ◀

Kult-Festivals

JAZZ IS BACK, GROŽNJAN
Die letzten beiden Juliwochen gehören internationalen Jazzmusikern und ihren Fans.
www.jazzisbackbp.com

MUSIKALISCHER KULTUR-SOMMER IN GROŽNJAN
Masterclasses und Festivals.
www.hgm.hr/groznjan_eng.htm

KONZERTE ARENA PULA
2023 bespielten u. a. Robbie Williams, Simply Red und Eros Ramazotti die Arena. Auch andere Plätze der Stadt, wie etwa das restaurierte »Kleine römische Theater« aus dem 1. Jh., dienen als Showbühne.
www.pulainfo.hr/de/events/

LAST MINUTE OPEN JAZZ FESTIVAL IN BALE
Legendär und hochkarätig.
www.bale-valle.com/de/veranstaltungen

DVIGRAD-FESTIVAL
Festival für alte Musik in der Ruinenstadt Dvigrad.

SOMMERKONZERTE IM WELTKULTURERBE
Jazz im historischen Lapidarium und Klassik in der Basilika.
www.myporec.com/de/unternehmen/events

AKTUELLE TERMINE UND WEITERE EVENTS:
www.istra.hr/en/events

FOTOS: dreamstime (1), Heuer (1), Arsen Miličić (2)



Umag bildet durch seine Lage an der nordwestlichen Küste Istriens Europas Tor zum mediterranen Raum. Erbaut auf den Fundamenten antiker Zivilisation, ist die Hafenstadt mit ihrer 45 km langen Riviera und der romantischen Altstadt auch das Sportzentrum der Halbinsel und Austragungsort des ATP-Croatia-Open-Tennisturniers.



Farben

Die Welt kennt begnadete Maler, Lichtkünstler und Illusionisten. Selbst langweilige Fotos lassen sich digital in beeindruckende Werke verwandeln. Trotzdem bewegen uns die »Bilder« der Natur auf unvergleichliche Weise. So wird Istrien mit seinen unzähligen Kulturschätzen inmitten einer fantastischen, oft kaum berührten mediterranen Umgebung zur unverwechselbaren GALERIE DER SINNE. ◀

Jahrhundertealtes Navigationssystem. Wie der alte Hafen Mandrač in Novigrad (kleines Bild) haben viele Fischerhäfen eine lebendige Tradition bewahrt: In der ersten Reihe am Meer trägt jedes Haus eine andere, zumeist knallige, Farbe. Geschichten, wie es dazu kam, gibt es einige: Bei Nebel und in der Morgendämmerung sollen die bunten Gebäude heimkommenden Fischern als Orientierung gedient und sie sicher in den Hafen geleitet haben. Eine frechere Erklärung besagt, dass sich die Männer nach einer anstrengenden und schnapsreichen Nacht nur an eine Farbe erinnern mussten, um zu wissen, in welchem Haus und Bett sie zu Hause waren. ◀



Starkoch im Glück *Johann Lafer*

**DA KANN AUCH EIN PROFI NOCH NEUES ERLEBEN: JOHANN LAFER
UNTERWEGS AUF DEN SPUREN EINER NEUEN GENERATION VON PRODUZENTEN
UND GASTRONOMEN, DIE DAS EIGENE KULINARISCHE ERBE WIEDERENTDECKTEN
UND SO EINE QUALITÄTSREVOLUTION STARTETEN.**

Text: Patricia Bröhm, Fotos: David Maupilé

Einen Teller sonnengereifte Tomaten, Mozzarella, ein paar Zwiebeln und gutes Olivenöl – mehr brauche ich nicht zum Glück.“

Die Sonne scheint über den Olivenhainen der Familie Chiavalon am Ortsrand von Vodnjan, Johann Lafer sitzt im Garten der Ölmühle und probiert sich durch das Sortiment. Er nimmt einen Schluck Öl, bewegt es im Mund hin und her, zieht etwas Luft ein, und lässt die grünen, fein grasigen Noten am Gaumen nachhallen: „Da ist viel Frucht, eine feine Säure und eine tolle Cremigkeit – kroatisches Olivenöl ist für mich eine echte Entdeckung!“ Besonders gut gefällt ihm das kraftvoll-würzige »Atilio«, ein Blend aus den alten Sorten Carbonazza und Bianchera. „Perfekt zu einem guten Steak“, meint er. „Am besten das Fleisch alla tagliata (in Scheiben) aufschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, dazu dieses Öl – ein Traum!“ Tedi Chiavalon, selbst begeisterter Hobbykoch, setzt noch eins drauf: „Warum nicht mal zum Dessert?“

ISTRIENS HEILIGE DREIFALTIGKEIT

Das Fachsimpeln mit den Brüdern Tedi und Sandi Chiavalon, deren Öle aus biologischem Anbau gerade wieder vom Magazin »Feinschmecker« ausgezeichnet wurden, macht dem Spitzenkoch Laune: „Ein gesegneter Landstrich, hier gibt es so viele kulinarische Schätze zu entdecken!“

Johann Lafer ist nach Istrien gereist, um die Spezialitäten, die zwischen Adriaküste und dem üppig grünen Hinterland produziert werden, kennenzulernen. Als gebürtiger Steirer liegt ihm die Halbinsel nahe – er ist rund

30 Kilometer von der Grenze zum damaligen Jugoslawien aufgewachsen: „Istrien war für mich immer ein Sehnsuchtsort.“ Damit steht er nicht allein: Schon für die Römer, die dort vor 2000 Jahren die ersten Olivenhaine anlegten, war die Halbinsel eine Entdeckung. »Terra magica« nannten sie Istrien, dessen Terroir mit warmen Tagen und kühlen Nächten sich bestens für den Anbau von hochwertigen Oliven eignet.

Auf seiner Fahrt durch das üppig grüne Hinterland der Küste wird dem Spitzenkoch bald klar: Olivenöl, Wein und Trüffel bilden die kulinarische Dreifaltigkeit Istriens. Die regionalen Olivenöle werden im führenden Branchenführer »Flos Olei« kontinuierlich hoch bewertet, und auch Istriens Winzer haben mit ihren Weinen in den vergangenen zwanzig Jahren einen enormen Qualitätssprung vollzogen.

DAS POTENZIAL VON MALVAZIJA

Im Weingut Kozlovič, unweit der slowenisch-kroatischen Grenze in einer idyllischen Natur-

landschaft gelegen, können sich Weinliebhaber davon überzeugen. Hier bildet moderne Architektur einen reizvollen Kontrast zum mittelalterlichen Dorf Momjan, das in Sichtweite auf einem Hügel thront.

Antonella Kozlovič begrüßt ihren prominenten Gast herzlich und führt ihn zu einem Tisch im Schatten alter Bäume. Sie und ihr Mann Gianfranco engagieren sich seit vielen Jahren für die wichtigste weiße Rebsorte Istriens, den Malvazija: „Wir wollen zeigen, wie viel Potenzial in unseren autochthonen Sorten steckt“, sagt die Winzerin, schenkt ihrem Gast ein Glas ein und präsentiert die Flasche: Es ist ihr bester Wein aus der Einzellage »Santa Lucia« bei Buje, bepflanzt mit 60 Jahre alten Reben. Kenner halten ihn für einen der besten istrischen Malvasier.

Auf der einladenden Terrasse inmitten der Lage »Valle« oder in den pfiffig gestalteten Präsentationsräumen mit Weinbar können die eleganten Tropfen verkostet werden, nach Anmeldung auch mit Pršut und Käse.



Auf einzigartige Weise ist das Weingut Kozlovič (Foto: Weingarten-Terrasse) in die idyllische Naturlandschaft bei Momjan eingebettet.

Ausschließlich luftgetrocknet, nie geräuchert: Johann Lafer entdeckt den istrischen Pršut.



Nach einer Ausfahrt mit dem Fischerboot findet Johann Lafer in der urigen Konoba Astarea sein Glück, wo der Wolfsbarsch unter glühender Kohle gart.



Ein gesegneter Landstrich. Hier gibt es so viele kulinarische Schätze zu entdecken. Ich komme wieder!“

JOHANN LAFER

Olivenöl, Wein – nun fehlen Johann Lafer auf seiner Tour nur noch Trüffelpilze. Besonders gut gedeihen sie in den grünen Auwäldern des Mirnats. Dort wurde 1999 ein 1,3 Kilogramm schweres Exemplar gefunden und löste einen regelrechten Boom aus. Es ist mittlerweile ein offenes Geheimnis, dass viele Edelknollen, die in Italien als Albatrüffel angeboten werden, in Wahrheit aus dem Hinterland der kroatischen Küste stammen.

»Pietro&Pietro« zählt zu den Pionierbetrieben in Sachen Trüffelhandel, die Produktion von allerlei Getrüffeltem gehört dazu. Inhaberin Daniela Puh benannte das Unternehmen nach ihren zwei Großvätern – beide waren leidenschaftliche Trüffelsucher, beide hießen mit Vornamen Pietro.

„Schwarze Trüffel gibt es bei uns das ganze Jahr über, vorwiegend dort, wo Haselnüsse wachsen“, erklärt die Expertin. „Weiße Trüffel bevorzugen die Nähe von Eichen, Linden und

Weiden.“ Ihren prominenten Besucher schickt sie mit ihrem besten Trüffeljäger Davor in den Wald, begleitet von Spürnase Pipo. Der Hund ist ruhelos, läuft immer ein paar Schritte voraus, mit der Schnauze am Boden. Vor allem die mächtigen Baumstämme mit ihren verzweigten Wurzeln ziehen ihn wie magisch an. Am Fuße einer alten Eiche schlägt Pipo an, wie besessen scharrt er mit den Vorderpfoten in der Erde. Auf gut 100 Gramm schätzt Davor das Fundstück, das er seiner Chefin, sorgfältig

in ein Tuch gewickelt, mitbringt. Daniela hobelt die köstliche Knolle am Tisch über frisches Rührei. „So esse ich Trüffel am liebsten“, freut sich Johann Lafer. „Ganz pur serviert, über Rührei, Risotto oder frischer Pasta. Da kann sich das Aroma am besten entfalten.“

SCHWEIN & AUSTERN

Auf seiner Rundreise durchs Land geht der beliebte TV-Chefkoch zurück zu den Ursprüngen weiterer Delikatessen: In Tinjan, der Hochburg des typisch istrischen Rohschinkens Pršut, kommt er dessen Geheimnis auf die Spur: „Immer luftgetrocknet, nie geräuchert!“ In Oprtalj lernt er bei der Bäuerin Lina Vežnaver, wie man perfekt geformte Fuži, traditionelle istrische Rohnudeln, herstellt: Nudelteig ganz dünn auswellen, in kleine Quadrate schneiden, dann eins nach dem anderen in Sekunden-schnelle um ein Holzstäbchen wickeln, einmal drehen – fertig!



Eine istrische Spezialität aus kaum berührter Natur sind frische Austern und Muscheln aus dem Limski-Kanal, wo sich Süß- und Salzwasser vermischen.



Erstklassige Trüffelpilze gedeihen im grünen Mirnata. Für Johann Lafer schmecken sie frisch gehobelt über Rührei am besten.

Kleine Trüffelkunde



Tuber magnatum pico – Herbsttrüffel

Die Königin der Trüffel, auch Alba- oder Piemont-Trüffel genannt, ist nur in Istrien und Norditalien zu finden. Sie wird ausschließlich roh über Gerichte gehobelt oder gerieben und hat durch ihre ausgeprägte Duftnote Weltruhm erlangt. *Haut: glatt, zart ockerfarben; Gleba: weiß bis intensiv rosa.*



Tuber melanosporum – Wintertrüffel

Dieser Würzpilz gilt vor allem in Frankreich als Star unter den schwarzen Trüffeln, weshalb man ihn generell unter der Bezeichnung Périgord-Trüffel kennt. *Haut: braun-schwarz, zarte Warzen; Gleba: grau-braun bis rötlich-violett-schwarz marmoriert.*



Tuber aestivum Vitt. – Sommertrüffel

Diese weit verbreitete Trüffelsorte verströmt einen angenehm-aromatischen, leicht erdigen Duft und hat ihre Hauptsaison von April bis August. Sie wird grundsätzlich im Gericht verkocht. *Haut: ausgeprägte, pyramidenförmige Warzen; Gleba: hell, rosa bis hellbraun, durchzogen von weißen Adern.*



Tuber brumale Vitt. – Wintertrüffel

Die runde, mild-aromatische Trüffel mit Muskatnussnote kann sowohl im Gericht verkocht, als auch roh über Speisen gerieben werden. *Haut: gut erkennbare abgeflachte Warzen, dunkel-eisenfarbig bis schwarz; Gleba: dunkelbraun oder schwarzgrau, von breiten weißen Adern durchzogen.*

Gleba = Fruchtfleisch

TRÜFFELFOTOS: Adobe Stock (4)



Lina Vežnaver hat gut lachen: Ihre handgemachten Nudeln sind Spitzenklasse. Da kann sogar ein prominenter Koch noch was lernen. An manchen Tagen stellt Lina bis zu 17 kg Fuži her – mit Eiern von den Hühnern am Hof und Weizenmehl aus eigenem Anbau.



Top-Sommelier Andreas Zilli präsentiert Johann Lafer vinophile Kleinode im top sortieren Weinkeller des Grand Park Hotels Rovinj.

Beim Bummel durch die idyllischen Altstadtgassen und über die Plätze der Hafenstadt Rovinj sind kulinarische Schätze Programm: Täglich ab sieben Uhr morgens ist hier Markt.

Hervorragendes Olivenöl verkostet Lafer bei den Brüdern Tedi und Sandi Chiavalon – in Bioqualität.

Die gesamte Küste der Halbinsel ist ein Paradies für Fische und Meeresfrüchte. Das Städtchen Novigrad etwa gilt als Hochburg von Seezungen und Jakobsmuscheln. Seafood-Fan Lafer möchte sich die Fanggründe gern vor Ort ansehen und ist im kleinen Hafen von Savudrija mit dem Fischer Danilo Latin verabredet. Jeden Morgen ab fünf Uhr ist der wettergegerbte Mann in der Bucht von Piran unterwegs, genau wie schon sein Vater und Großvater vor ihm. An Bord windet Latin die Beute des frühen Morgens aus dem Netz: Oktopus und Seezunge, Hummer, Jakobsmuscheln. Alles geht direkt an die Restaurants der Umgebung. „Großartig, wenn man mit solch ultrafrischer Ware arbeiten kann“, sagt Johann Lafer und hat nach einer kleinen Spritztour aufs glitzernd blaue Wasser ordentlich Appetit. Gut, dass im nahen Ort Brtonigla

schon ein Tisch in der Konoba Astorea auf ihn wartet! Die Küche dort ist für den Fan unkomplizierter Genüsse ultimativ, denn Familie Kernjus hat eine alte Tradition wiederbelebt: das Garen von Fisch oder Fleisch in der Glut einer offenen Feuerstelle. Alma Kernjus ist die Herrin des Feuers. Sie zeigt ihrem Gast, wie sie Gemüse, Kartoffeln und einen fangfrischen Wolfsbarsch in eine große gusseiserne Pfanne, genannt Peka, schichtet. Deckel drauf, alles komplett mit glühender Holzkohle bedecken. Die Garzeit muss man im Gefühl haben – so wie die Seniorchefin, die den herrlich saftigen Fisch später am Tisch vor den Augen der Gäste zerteilt. Klar, dass Johann Lafer zum Ausklang mit ihr noch ein Gläschen hausgebrannten Kamille-Mispel-Schnaps trinkt: „Das gehört sich so nach einem guten Essen in Istrien.“



Bei Plava Laguna sind wir seit 1957 der Gastgeber für beste Urlaube. Besuchen Sie unsere *unterhaltsamen Urlaubsstandorte* in Poreč und Umag. Dort erschaffen wir Ihnen jeden Tag unvergessliche Erlebnisse. Wir sind stolz auf unsere Apartments und Hotels. Entdecken Sie auch unsere Resorts an einzigartigen

Standorten für perfekte und inspirierende Urlaube, die das Herz der Plava Laguna sind. Egal ob Sie ein 2 Sterne Apartment oder ein 5 Sterne Hotel wählen, Sie können von uns nur das Beste erwarten. Die hohen Service Standards von Plava Laguna spiegeln sich in jedem Moment Ihres Urlaubaufenthalts wieder.

WILLKOMMEN BEI PLAVA LAGUNA

UMAG · POREČ
KROATIEN

plavalaguna.com



GUTES zum Mitnehmen

IN ISTRIEN DECKT DIE NATUR DEN TISCH UND LIEFERT AUCH ERSTKLASSIGE PRODUKTE FÜR EINE KULINARISCHE NACHLESE ZU HAUSE.

Besuch auf der Ziegenfarm

FARMFÜHRUNGEN, ZIEGENHÜTEN, VERKOSTEN & GENIEßEN.

Im Hofladen der Bio-Ziegenkäserei Kumparička lassen sich Roh- und Frischkäse, Molke, Joghurt, Ricotta, Feta und unterschiedlich lang gereifte Schnittkäse kosten und kaufen, ebenso auf dem Markt von Pula, wo unter dem Motto »Goat to go« auch köstliches Streetfood angeboten wird. Die Farm von Familie Winkler (Südost Istrien, ca. 20 km von Pula) ermöglicht aber noch viel mehr: Neben Führungen (ca. € 15,-), Käseverkostungen (ca. € 24,-) und sommerlichen Dinern, können sich Interessierte auch einige Stunden als Ziegenhirten betätigen, samt Hirtentüte zur Verpflegung und einer Verkostung bei der Rückkehr (ca. € 45,-). Buchungsmöglichkeit und Infos: www.kumparicka.com



Als Hobby von Aleš Winkler begonnen, beschäftigt die Farm inzwischen die ganze Familie, auch Tochter Tita. Zweimal täglich liefern dort 300 Ziegen ihre von rund 180 mediterranen Kräutern und Pflanzen »gewürzte« Milch, die sofort und ohne Pasteurisierung verarbeitet wird.

Insider-Touren

TOP-SERVICE FÜR GÄSTE

»Privilegien« ist womöglich ein treffender Begriff für die Vorteile, die Gäste des Urlaubsdomizils CASA DANTE von Katarina und Tom Riederer genießen. Dass sie sehr persönlich (und richtig gut) von dem steirischen Spitzenkoch verköstigt werden, ist das eine. Dass man vieles, was einem in den großzügigen, eleganten Urlaubs-Suiten positiv auffällt, auch kaufen kann, das andere. Als Inneneinrichterin hat sich Katarina auf unikale, handgefertigte Stücke rund um Tisch- und Wohnkultur spezialisiert und pflegt wertvolle Produzentenkontakte. Etwa zu einer Murano-Glashütte, einem istrischen Antiquitätenhändler oder einer Keramikerin, bei der interessierte Gäste ihre eigene Peka (trad. Schmorgefäß, Foto li.) töpfeln können. LAST BUT NOT LEAST: Im Rahmen von persönlich geführten Genuss-Touren werden Hausgäste (exklusiv) gemütlich durch Istrien chauffiert, direkt zu Hotspots in Sachen Kultur, Kunst und natürlich Kulinarik. Wer Antiquitäten sucht, landet auf diese Weise bei einem lokalen Geheimtipp, der auch nach Österreich liefert.

Kontakt: T. +43 650 / 44 58 627, www.momjan.com



FOTO: Aura (1), Kemmeyer (6), Mauplié 1)



Die Spezialitätengeschäfte der Familien-Destillerie AURA bieten eine große Auswahl an kroatischen Produkten, von hausgemachten Destillaten über Wein, Olivenöl, Essig, Limonade, Konfitüre, Käse, Schokolade, Keksen und Wurstwaren bis zu Naturkosmetik. Shops gibt es an vielen Orten in Istrien und Kroatien. 2023 eröffnete in Novigrad nahe der St.-Pelagius-Kirche einer der größten Shops mit mehr als 1000 Produkten (Foto). Einen Webshop gibt es auch: www.auradeli.com



Süßes Gold

HONIG AUS DEM NATURPARADIES

Nachweislich wurde in Istrien bereits im 17. Jhd. Honig produziert, wahrscheinlich aber schon viel früher. Die Naturlandschaft deckt den Tisch dort nämlich auch für Bienen auf ideale Weise. Wie einige ihrer Kollegen (Link links) hat die Imkerin Gabrijela Valenta (Foto) einen kleinen Shop eingerichtet – mitten in ihrem idyllischen Momjaner Hausgarten – wo man neben Blüten-, Akazien- und Kastanienhonig u. a. auch Propolis kaufen kann; vieles davon mehrfach prämiert.

Dolinija vas 4, 52462 Momjan, T. (0)91/13 66 474



ISTRIENS
IMKER, LISTE:
www.istra.hr/de/gourmet/honig

Gourmet-Fleischerei

GESCHMACKVOLLES VOM BOŠKARIN

Genau genommen nennt man Istriens jahrhundertealte Rinderrasse »Istarska Govedo«. Der Fachbegriff konnte sich allerdings nie gegen den ebenso betagten Kosennamen »Boškarin« (sprich: Boschkarin) durchsetzen. Bis vor Kurzem war »der tierische Traktor der vormotorisierten Zeit« wegen Arbeitslosigkeit vom Aussterben bedroht. Und so kurios es klingt: Sein Fleisch hat dem groß gewachsenen Tier das Fell gerettet. Die Nachfrage nach hochwertigen, natürlichen Nahrungsmitteln hatte vor rund 20 Jahren eine Rettungsaktion in Gang gesetzt. Inzwischen hört man immer öfter: »Dieses Fleisch schmeckt tatsächlich noch nach Fleisch!« Kein Wunder, dass Istriens Gastronomie Gerichte vom »Boškarin« als Spezialität anbietet. Einer der Züchter ist Familie Pausin (Foto: Sara Pausin). Das Besondere an ihrer Arbeit: Die Tiere werden vor Ort möglichst stressfrei geschlachtet und in der hofeigenen Metzgerei nach alter Handwerkskunst zerlegt und verkauft. – Ideal für Fleischliebhaber, die auf der Heimreise noch ein authentisches Stück Istrien einpacken möchten.

MESNICA PAUSIN
Kortina 48, 52475 Savudrija,
T. +385 (0)52 / 73 71 04, M. (0)98 / 44 13 04,
Mo-Sa: 8.30 – 13 Uhr + So: 8.30 – 12 Uhr
www.facebook.com/p/Mesnica-Pausin-100065120494119/



Wettklasse Olivenöl

ERNEUT ERKLÄRTE ITALIENS »BRANCHEN-BIBEL« FLOS OLEI DIE HALBINSEL ISTRIN ZUR BESTEN OLIVENÖLREGION DER WELT. 69 VON 500 AUSGEWÄHLTEN SPITZENPRODUZENTEN SIND ISTRIER! PLATZ 2 BELEGT APULIEN (55), PLATZ 3 DIE TOSKANA (51). AUSSCHLIESSLICH DIE HÖCHSTE GÜTEKLASSE »EXTRA NATIV« (EXTRA VERGINE) KOMMT HIER IN DIE FLASCHE, UND DIE SORTENVIELFALT ERÖFFNET UNZÄHLIGE SPANNENDE EINSATZGEBIETE.



ISTRIENS HÖCHSTNOTEN
IM NR.-1-OLIVENÖL-GUIDE
FLOS OLEI 2024

Mate, Savudrija: 100 P.

- Ipša, Livade: 99 P.
- Olea BB Belić, Rabać: 98 P.
- Chiavalon, Vodnjan: 98 P.
- Enio Zubin, Umag: 98 P.
- Belci, Vodnjan: 97 P.
- Negri Olive, Labin: 97 P.
- Buršić, Brtonigla: 96 P.
- Uljara Vodnjan, Vodnjan: 96 P.
- Tonin, Vodnjan: 96 P.
- Červar, Novigrad: 96 P.
- Monte Rosso, Savudrija: 96 P.
- Oliveri, Kaštelir: 96 P.
- Oleum Maris, Galižana: 95 P.
- Al Torcio, Novigrad: 95 P.
- Primizia / San Rocco, Brtonigla: 95 P.
- Nono Remido / Vandelić, Bale: 95 P.

Direkt zu →
allen aktuellen
Bewertungen
von Flos Olei



Istriens Jungbrunnen

„**E**in Olivenbaum ist wie eine Mutter. Auch wenn du ihn vergisst, wirst du weiterhin Früchte geschenkt bekommen. Eine Weinrebe hingegen gleicht einer Ehefrau: Wenn man sich nicht gut um sie kümmert, bekommt man gar nichts von ihr!“ Natürlich birgt dieser alte istrische Bauernspruch einen hinkenden Vergleich. Doch tatsächlich ist die Kultivierung eines Olivenhaines sehr viel pflegeleichter als die eines Weingartens. Und dass man Olivenöl sofort nach dem Pressen genießen kann, während die Traube bis zur »Weinwerdung« unzählige Prozesse durchläuft, ist ein weiterer Vorteil. Um allerdings richtig gutes Öl herzustellen, braucht es viel Wissen, eine ausgeklügelte Technik und vor allem Ehrlichkeit. Panschen und Strecken ist als lukratives Geschäft global betrachtet nämlich eher die Regel als eine Ausnahme. Dabei profitiert die »Olivenölmafia« von der Unkenntnis der Verbraucher. Die meisten kennen den Geschmack eines

hochwertigen, kalt gepressten Olivenöls nämlich gar nicht und sind irritiert, wenn ein Produkt nach dem Schlucken im Hals kratzt. Dabei bezeugt genau diese »bittere Pfeffernote« seine wertvollsten Inhaltsstoffe: die Polyphenole. Diese schützen das Öl davor, ranzig zu werden und den menschlichen Körper vor freien Radikalen. Die Antioxidantien helfen auch dabei, den Cholesterinspiegel zu senken, kurbeln den Stoffwechsel an, wirken blutverdünnend und hemmen Entzündungen. Regelmäßig genossen, können sie uns mehr gesunde Lebensjahre schenken. Hochwertige Olivenöle enthalten mindestens 200 mg Polyphenole pro Kilogramm, Spitzenöle 500 bis 1000 mg.

Gut zu wissen, dass man Istriens namhaften Olivenölproduzenten quasi blind vertrauen kann. Die Olivenbauern der Halbinsel sind viel zu qualitätsorientiert für betrügerische Ölgeschäfte. Trotzdem gilt auch hier die Regel: Wer sich auskennt, genießt besser.

Olivenöl für Insider

QUALITÄT ERKENNEN

Top Öle riechen angenehm und frisch. Je nach Olivensorte(n), Bodenbeschaffenheit und Lesezeitpunkt variieren ihre Aromen. Typisch ist der Duft nach frisch geschnittenem Gras, Tomaten, Äpfeln, Mandeln, grünen Bananen, Kräutern (...). In keinem Fall darf Olivenöl ranzig, stichig oder schlammig riechen. Die Farbe des Öls ist kein Qualitätsmerkmal.

QUALITÄT SCHMECKEN

Im Mund sollte es sich angenehm und eher dünnflüssig, niemals schmierig anfühlen. Als wichtigstes Qualitätsmerkmal gilt eine deutliche pfeffrige Schärfe nach dem Schlucken, entstanden durch grün geerntete, schnell gekühlte und ehestmöglich kalt gepresste Früchte (= professionelle Verarbeitung). Grundregel: Je schärfer das Öl, desto mehr gesundheitsfördernde Polyphenole enthält es.

BESTMÖGLICH LAGERN

Richtig gelagert ist Olivenöl monatelang haltbar, wobei die Wirkung der Polyphenole mit der Zeit schwächer und das Öl milder wird. Seine Feinde sind Licht, Sauerstoff und übermäßige Wärme, weshalb es in dunklen, gut verschlossenen Glasflaschen oder Weißblechdosen bei etwa 12–20 °C gelagert werden sollte. Im Kühlschrank wird es trüb und flockig, was sich bei Zimmertemperatur zwar reguliert, top Ölen aber trotzdem schaden kann.

DIFFERENZIERT EINSETZEN

Zum Braten sollte man nicht die höchste Qualität einsetzen. Da tut es einfaches Olivenöl auch. Bei Salat und Gemüse, Fisch und Fleisch oder beim Würzen von Desserts macht es Spaß, die unterschiedlichen Sorten auszuprobieren. Das Spielfeld ist groß und Geschmäcker sind bekanntlich verschieden.

Top of the tops **WOW!!!**

100 PUNKTE FÜR ÖLMÜHLE MATE

In die »Hall of Fame« des international marktführenden Olivenöl-Guides FLOS OLEI schaffen es nur Produkte, die nach Meinung anerkannter Experten keinerlei Steigerung mehr erlauben. Bisher dürfen sich nur 8 Unternehmen weltweit (5 aus Italien und 3 aus Spanien) über diesen Erfolg freuen. Im aktuellen Guide 2024 wurde die Ölmühle Mate in Zambratija bei Savudrija mit 100 Punkten für die Sorte »biancha bellezza« (reinsortig Bianchera) geehrt. www.mateoliveoil.com



KOSTEN, KAUFEN & ENTDECKEN

lässt sich das grüne Gold auch in Pula: HAUS DES ISTRISCHEN OLIVENÖLS. Infos: S. 44.



DELICIJE

Wein | Olivenöl | Gin | Šljivovica
Trüffel | Feinkost | Geschenkpakete

KROATIENS
FEINE WELT

www.delicije.de

Besucht uns und holt
Euch Kroatiens feine Welt
nach Hause.





Insider-tipps

Denis Ivošević, General-Manager des Tourismusverbandes Istrien, hedonistischer Feinschmecker und Förderer der Visionäre und Qualitätsproduzenten seiner Heimat.

Vom Feinsten

Mehr denn je verwandeln Istriens Landwirte und Produzenten die Früchte ihrer klimatisch und landschaftlich bevorzugten Heimat in **Produkte der Extraklasse**. Stellvertretend für die Olivenölproduzenten möchte ich das Unternehmen Agrofina-Mate nennen. Mit 100 Punkten im renommierten Branchenguide FLOS OLEI hat ihr **Olivenöl** Mate bianca bellezza (100 % Istarska Bjelica) offiziell den Olymp erreicht; international das 9. Unternehmen mit dieser Auszeichnung. Ganz nah dran ist übrigens die Ölmühle Ipša mit 99 Punkten für die Blend Selekcija. Auch unsere Winzer schreiben weiterhin Erfolgsgeschichten. Stylish, teils neu erbaute **Weingüter**, wie die von Tomaz, Roxanich, Bertoša, Kabola und Valenta sowie die architektonischen Zukunftsprojekte von Benvenuti und Fakin meisteln diese Entwicklung in Stein. Die Region um Motovun hat sich zudem zur vinophilen Hochburg der Halbinsel entwickelt (S. 28 bis 31). Das Pionier-Produkt für Istriens Positionierung als Genussdestination waren allerdings unsere **Trüffelpilze**. Der weltweit größte Fund feiert 2024 sein 25. Jubiläum. Last but not least sind es Istriens Köche, die den Geschmack der Region in aller Vielfalt und in Perfektion auf den Teller bringen.

NEUES AUS ISTRIENS GASTROSZENE



Der neue Design-Weinkeller ergänzt das Landgut Meneghetti samt Spitzenweingut, Olivenölmanufaktur, Relais & Châteaux-Luxushotel und einem ausgezeichneten Restaurant perfekt. Küchenchef Damir Pejčinović (Foto) bringt Istrien mit all seinen Vorzügen auf den Teller.



Award of Excellence für Meneghetti

DER NAME DES RELAIS & CHÂTEAUX-LUXUSHOTELS MENEGHETTI BEI BALE STEHT FÜR EINE VIELFÄLTIGE GENUSSWELT, DEREN 3-HAUBEN-RESTAURANT EINE DER WELTWEIT BEGEHRTESTEN AUSZEICHNUNGEN FÜR WEINKULTUR ERHIELT. ERSTMALS IN ISTRIEN.

Was für ein wunderschöner Ort inmitten von Olivenhainen und Weingärten: An lauen Abenden werden die lauschigen Terrassen zwischen den typisch istrischen Natursteingebäuden zur stimmungsvollen Bühne für die kreative mediterrane Küche von Chef Damir Pejčinović, der mit 16,5 Punkten an der vierten Gault-Millau-Haube kratzt. Wie famos die Weinkarte bestückt ist, unterstreicht der **Award of Excellence** des international angesehenen Weinmagazins »Wine Spectator«. Zahlreiche Preise räumen aber auch die haus-eigenen Olivenöle (zuletzt 94 Punkte bei Flos Olei) und Weine ab, denen die Star-Architekten Antonio Balzarena und Željko Burić nun ein neues Zuhause geschaffen haben. Im lässigen Ambi-

ente dieses Weinkellers können Besucher täglich zwischen 12 und 16 Uhr, individuell oder im Rahmen von interessanten Packages, degustieren (z. B. Weingut-Tour mit 6 Weinen ab 2 Personen € 50,- p. P.). Ein Highlight ist die Vertikal-Verkostung von sechs Meneghetti-Rotweinen der besten Jahrgänge zwischen 2009 und 2018 mit Begrüßungssekt und Premium-Häppchen im VIP-Raum für maximal acht Personen (pauschal € 1.330,-). Neu im Meneghetti-Sortiment: Valle D'Istria, ein Sortiment von acht **handgefertigten Zigarren**, die unter der Leitung des berühmten spanisch-nicaraguanischen Master-Blenders Daniel Guerrero hergestellt werden. Kenner genießen dazu den Meneghetti Brandy XO. www.meneghetti.hr



Giancarlo Zigante mit dem Gipsabdruck der Rekordtrüffel. // Matej Lonca, der 3-Hauben-Küchenchef des Fine-Dining-Restaurants Zigante, veredelt (fast) alle Gerichte mit weißen oder schwarzen Trüffel-pilzen. // Ist bereits Kult: das schmiedeeiserne Interieur. // Keine schwarze Trüffel, sondern Trüffeleis.

Der Trüffelkönig

VOR 25 JAHREN SCHLUG DIE STERNSTUNDE VON TRÜFFELHÄNDLER GIANCARLO ZIGANTE: DIE GRÖSSTE WEISSE TRÜFFEL DER WELT BRACHTE IHN INS GUINNESSBUCH DER REKORDE UND LEGTE DEN GRUNDSTEIN FÜR ISTRIENS TRÜFFELBOOM.

Die sogenannte **Millenniumstrüffel**, erschnüffelt von der Hündin Diana am 2. November 1999, wog unglaubliche 1,31 kg. Ein Sensationsfund in den Eichenwäldern des Mirnatales, der Istrien über Nacht in der internationalen Gourmet-szene bekannt machte. Giancarlo Zigante ließ das Juwel damals allerdings nicht versteigern, was vielversprechend gewesen wäre. Nach der notariellen Beglaubigung wurde die Gourmet-Knolle flugs zur späteren Verewigung in Gips gepresst und ganz unkompliziert im Rahmen eines großen Festes mit 120 Freunden verspeist. Infolge wuchs das Geschäft von Familie Zigante zum bekanntesten Trüffelimperium heran. Neben dem Fine-Dining-Restaurant in Livade entstanden eine Produktion für Trüffelspezialitäten, und an vielen Orten eröffneten Gourmandisen-Shops

ihre Pforten. Die Trüffelhändler der Halbinsel, die Gastronomie und der Tourismus profitierten nachhaltig von dieser Entwicklung. Mittlerweile ist die zweite Generation am Ruder der Zigante-Betriebe und das Restaurant mit drei Gault-Millau-Hauben hoch dekoriert. Das schmiedeeiserne Interieur des Gastraums hat mit seinen Straßenlaternen und Dekors zwar etwas Schräges, sein Konzept ist allerdings richtig spannend: Küchenchef Matej Lonca kreiert das ganze Jahr über (fast) ausschließlich Gerichte mit saisonalen schwarzen und/oder weißen Trüffeln. Zu genießen à la carte oder als große Show in Form eines 6-Gang-Degustationsmenüs (p. P. ca. € 210,-). Und an den Herbstwochenenden steht Livade jedes Jahr im Zeichen der »Zigante-Truffle-Days«. www.zigantetartufi.com



Aussichtreich

BUON APPETITO IN POREČ

Miramare by Fratelli Cerea nennt sich der neue kulinarische Hotspot der Insel Sveti Nikola gegenüber der Altstadt von Poreč. Im Ranking der theatralichsten Plätze mit Sonnenuntergangsromantik war das Restaurant des Valamar Isabella-Island-Resorts schon immer Spitze, durch die Kooperation mit den Brüdern Enrico und Bobo Cerea (3-Michelin-Sterne-Restaurant »Da Vittorio« in Bergamo) präsentiert sich das »Miramare by Fratelli Cerea« nun als Edel-Bistro. Mittags gibt's direkt neben dem Infinity-Pool feinste Fleisch- und Fischspezialitäten vom Grill, Pasta, Salate und drei Arten von Gourmet-Pizza. Abends serviert Küchenchef Alen Ivančić kreative mediterrane Gerichte und ein Degustationsmenü. Ein Pasta-Klassiker der Brüder Cerea darf dabei nie fehlen: »Paccheri alla Vittorio«, die vor 50 Jahren kreierte Pasta-Ikone mit der berühmten Sauce aus drei ausgewählten Tomaten-sorten (Foto). www.valamar.com



Extra brut

HEXENSEKT - GESUCHT & GEFUNDEN

Es war wie verhext: Ein Jahr lang suchten wir nach dem Malvazija-Sekt, der uns beim Austernfischer am Lim so gut geschmeckt hatte. Der nach klassischer Champagnermethode produzierte »Sprudel« war so leicht, zartblumig und fein zu trinken. Als Folge der Begeisterung geriet aber leider der Name des Weinguts in Vergessenheit. In der Konoba Čok (Novigrad) wurden wir endlich fündig. Dort begleiteten der rare »Ostriga« und der Malvazija vom Weingut Terzolo unser Meeresfrüchte- und Fischmenü perfekt. Roberto Terzolo ist im Örtchen Brčići bei Poreč zuhause und wird noch als Geheimtipp gehandelt. Und »Ostriga« ist das kroatische Wort für Auster, im istrischen Dialekt aber auch das für »Hexe«. Die Adresse des Weinguts finden Sie auf Seite 55.



Go east

JUNGES WEINGUT BEI LABIN

Als erster Winzer in der Familie pflanzte Lari Juričić weit von Labin in 440 m Seehöhe drei Hektar Weingärten auf steinigem Boden aus und erntete bereits mit seiner ersten Flaschenabfüllung namhafte Prämierungen (Decanter, Vinistra). Dass er als Hommage an die lokale Bergbautradition zum 100. Jahrestag der Republik Labin den barriquegereiften Malvazija »Sv. Barbara« und die Rotwein-Cuvée »Zrno sloto« kreierte, bestätigt ihn als Lokalpatrioten. Auch das Olivenöl und der Weissig der Familie sind klasse. Tipp: Zu einer Jause mit Käse, Wurst und Schinken von lokalen Bauern können Besucher die sechs Weine des Hauses und das Olivenöl verkosten (EUR 20,-). www.vina-juricic.hr



Artipolis

KUNST, CAFÉ UND BAR IN MOTOVUN

Die im Sommer 2023 in Motovun neu eröffnete Café-Gallery Artipolis samt styliher Bar hat sich in Nullkommanichts zu einem beliebten Treffpunkt entwickelt. Schräge Kunst-Events, eine atemberaubende Aussicht vom idyllischen Gastgarten, dazu coole Drinks, feine Weine, guter Kaffee und Nettigkeiten, wie hausgemachter Eistee. Kunst- und genussvoller kann man kaum anderswo mitten in der Natur chillen – umgeben von mittelalterlichen Mauern.

Motovun, Borgo 8, T. +385 (0)99 / 65 67 085
Öffnungszeiten: 9-23 Uhr



Anna's Garden

FEIN SPEISEN IN ADRIA-POLEPOSITION

Seit zwei Jahren beheimatet die Villa Valdepian nahe Savudrija das Restaurant »Anna's Garden« und mit ihm einen der schönstgelegenen Gastgärten Istriens. Mit etwas Glück kann man vom Tisch aus Delfine beim Queren der Bucht beobachten. Der junge Küchenchef Marko Gorela ist einer, der für seine Profession brennt und hat sich in seiner Heimat Slowenien bereits einen guten Namen erarbeitet. Wir sagen »Danke« für eines der außergewöhnlichsten und geschmacksintensivsten Gerichte der vergangenen Jahre: »Ištrijanka i Peškador«, was so viel heißt wie »die istrische Pastaproduzentin und der Fischer« (Foto oben). Für Liebhaber roher Garnelen ein Muss. Auch sonst haben Speise- und Weinkarte viel zu bieten.

www.annas-garden.com



Purple rain

Filips Cocktail-Kreation (1 Portion)

- 30 ml Malvazija (z. B. von Franković)
- 25 ml St-Germain-Holunderblütenlikör
- 45 ml Gin Mare
Primär-Botanicals: Arbequina-Oliven, Rosmarin, Basilikum und Thymian
- Lavendel & Limettenschaum
Im Shaker gut mixen.

SCHAUM

- 100 ml Lavendelblüten-Tea
- 80 ml Limettensaft
- 2 Eiweiß

Zutaten für Schaum in einen Siphon füllen, zwei Kohlensäure-Kartuschen hinzufügen, gut schütteln und 1 Std. kühl stellen.

- Finishing:
Essbare Blüte der Saison



FOTOS: Anna's Garden (1), Hauenstein (3), Kermayer (2), Standl (2)

Gemixt

Ebenso einladend wie das luxuriöse Resort SAN CANZIAN HOTEL & RESIDENCES, (25 Zimmer und Suiten) im Hinterland-Dörfchen Mužolini Donji ist auch dessen Bar, in der erfreulicherweise auch Gäste willkommen sind, die nicht im Hotel logieren. Das junge Team rund um Filip Špelić (Foto oben) serviert an dem schönen Ort hervorragende regionale Getränke und klasse Cocktails, zu denen man kleine Gerichte aus der Haubenküche genießen kann, etwa eine erfrischende Burrata mit Tomaten oder köstliche panierte Rinderbäckchen. Bereits als Kind mixte Barchef Filip solange Shampoos mit allerlei Flüssigem zusammen, bis diese ihre Farbe wechselten. Heute legt er großen Wert darauf, dass möglichst viele Sirupe, Liköre und Kräuterauszüge selbst hergestellt werden. TIPP: Der kalt gebrühte Kaffee (cold Brew) ist sensationell gut und in seiner Art sicher einzigartig in Istrien. ◀

Top Cocktailbars

LUCIANO BAR, San Canzian Hotel & Residences, Buje
Nach Reservation können hier auch Gäste von außerhalb hervorragend frühstücken (7-11 Uhr).
www.san-canzian.hr/de/luciano-bar/

MEDITERRANEO BAR, Rovinj
Im Altstadtfels direkt am Meer. Fröhlich, trendy, top Cocktails!
www.facebook.com/mediterraneo.rovinj.eu

AMORE BAR, Novigrad
Coole Getränke an einer der schönsten Sonnenuntergangs-Locations von Novigrad.
www.amorebar.co

PAPILLON COCKTAIL BAR, Vrsar
Sehr gute Getränke und kleine Gerichte in der Altstadt von Vrsar.
www.papillon-vrsar.eatbu.hr

TORRE ROTONDA, Poreč
Einzigartige Lage on top eines mittelalterlichen Turmes, super Getränke, traumhafte Aussicht.
www.torrerotonda.com



RUBINROTE ENTDECKUNG

Der Teran von Motovun

WEISSE TRÜFFELPILZE MACHTEN ISTRIENS MIRNATAL WELTWEIT BEKANNT. NUN STEHT DIE DORT BEHEIMATETE MIKRO-WEINREGION MOTOVUN IM FOKUS DER GENIESSER. UND MIT IHM DAS PERFEKTE TERROIR ZUM ANBAU DER ROTEN REBSORTE TERAN. MIT TOP-QUALITÄT UND GEMEINSAMEN AUFTRITTEN VERSCHAFFEN SICH FÜNF LOKALE WINZER RESPEKT IN DER WEINSCENE.

Text: Christian Buechler

Umgeben von einer mächtigen doppelten Wehrmauer, erhebt sich das mittelalterliche Burgenstädtchen Motovun auf einem imposanten Hügel über Istriens Mirnata mit seinen Trüffelwäldern, Olivenhainen und weitläufigen Weinhängen. Rund 280 Hektar umfasst das hier zu findende und, nach dem imposanten Ort benannte, Weinbaugebiet, dessen Tradition bis zur Antike zurückreicht. Seit Generationen konzentrieren sich die Winzer hier auf die lokalen Rebsorten Malvazija und Teran, die wunderbar mit dem lokalen Mikroklima und den weißen, kalk- und tonreichen Böden harmonieren. Die Nähe zur Adria im Westen und zum Učka-Gebirge im Osten lassen in dieser inneristrischen Region das mediterrane und das kontinentale Klima aufeinandertreffen. Dies führt zu warmen Tagen und kühlen Nächten, bei denen Temperaturunterschiede von bis zu 20 Grad keine Seltenheit sind. Oft liegt der Fluss Mirna morgens noch lange im Nebel, während der Himmel über den Weinbergen bereits blitzblau strahlt.

QUALITÄTS-BOTSCHAFTER IM QUINTETT

Genau dort, an den sonnigen Südlagen von Motovun, findet die Rebsorte Teran ideale und gleichzeitig fordernde Bedingungen, um zu etwas Großem zu werden.

„Teran mag es schwierig, er muss jeden Tag kämpfen, denn nur so lassen sich ausgezeichnete Weine herstellen“, unterstreicht der Winzer Marko Fakin die Bedeutung des Terroirs. „Dieser tägliche Kampf zeigt sich auch in unserem Wein: Der Körper gibt sich voll, kräftig und fruchtbetont, aber auch immer noch ein wenig wild und ungestüm.“

Das Weingut Fakin in Brkač ist eines von fünf Weingütern der Weinregion Motovun, die mit viel Leidenschaft, Erfahrung und Engagement exzellenten Teran vinifizieren. Gemeinsam bilden sie ein ebenso überzeugtes wie überzeugendes Team, zur Promotion der Top-Teran-Lage. Zahlreiche Auszeichnungen (Vinistra, Decanter, Concours Mondial de Bruxelles) sprechen für sich.

FAMILIENGESCHICHTEN AUS KALDIR

In Kaldir, mit fantastischem Blick auf den Ort, finden sich gleich drei familiengeführte Weingüter, die Teran kultivieren. Die Brüder Albert und Nikola Benvenuti finden in ihren Toplagen Santa Elisabetta, Divjaki und Šubijent, rund 300 Meter über dem Meeresspiegel, ideale Bedingungen für ihre gereiften Terans »Livio« und »Santa Elisabetta« vor.

„Bei uns ist weniger mehr“ – Nikola Benvenuti meint damit die konsequente Reduzierung der Trauben am Rebstock – nur die besten finden den Weg in die Weinfässer. Dabei setzen er und sein Bruder, wie auch die anderen vier Motovuner Winzer, auf nachhaltige Bewirtschaftung, die den Rhythmus der Natur respektiert. „Nur so lässt sich wirklich authentischer Teran produzieren, der den Charakter des Terroirs und der Region widerspiegelt,“ ist Nikola überzeugt.

Mit derselben Hingabe und dem Streben nach höchster Qualität ist auch Robi Bertoša in den Weingärten von Kaldir unterwegs. Die händische Lese ist bei ihm nicht nur wegen der steileren Lagen Programm. Nach sorgfältiger Selektion wandert das Lesegut in kleinen Böttchen in den Weinkeller. Dort reift der Teran über mehrere Jahre, bis er rubinrot und

mit intensivem Aroma ins Glas kommt. – Wunderbar zu herzhaften Fleischgerichten oder schokoladigen Desserts.

Der dritte im Bunde der Weinbauern von Kaldir ist Valter Valenta. In unmittelbarer Nachbarschaft zu Benvenuti und Bertoša führt er das Weingut Valenta mit seinen Söhnen. Über Generationen hatte die Familie in geringer Menge Wein produziert, für den Eigenbedarf und für Freunde, wie es damals so üblich war. Vor sieben Jahren entschied sich Valter dann, damit auf den Markt zu gehen. Seitdem schreibt das Weingut Erfolgsgeschichte. Auf dem Hügel Šubient liegt in 260 Metern Seehöhe der Weinberg »Raj« (übersetzt: Paradies), dessen Rebstöcke älter als 60 Jahre sind und die Trauben für den Teran »Terre di Paradiso« liefern. Die Wildheit der Rebsorte wird hier wunderbar gezähmt, und so präsentiert er sich fruchtbetont, mit feinen Tanninen, ausgewogener Mineralität und vollem Körper.

ZUKUNFTSFIT MIT DESIGN & HIGH-TECH

Während drei der fünf Weingüter den Aus- und Umbau ihrer Weinkeller noch planen und die Brüder Benvenuti 2024 die Eröffnung eines neuen Kellers realisieren möchten, ist Familie Tomaz am Fuße von Motovun schon einen Schritt weiter. Im Sommer 2023 wurde das spektakulär designte, neue Gutsgebäude fertiggestellt, das auf mehr als 1.650 Quadratmetern mit entsprechender High-Tech-Ausstattung verbesserte Möglichkeiten bietet, prämierte Terans wie »Barbarossa« reifen zu lassen. Ohne Zweifel ein weiterer Place-to-be für Genießer in Istrien mit großartigen Weinen und fantastischer Aussicht als Draufgabe. ►

FOTO: Heuer (1)



Von links: Stiven Valenta, Marko Fakin, Claudio Tomaz, Albert und Nikola Benvenuti, Robi Bertoša.



Drei Vertreter des Motovuner Teran-Winzer-Quintetts sind im Dorf Kaldir zuhause (im Vordergrund), das einen wunderschönen Blick auf die Burgenstadt Motovun eröffnet.



Motovun immer im Blick: Kostraum des Weinguts Bertoša.

FOTOS: Benvenuti (1), Delicije (1), Standl (3), Winzer Motovun (5)



Das neu erbaute Weingut von Familie Tomaz bezeugt auch architektonisch hohe Qualitätsansprüche. Panoramafenster schaffen eine Verbindung zu Terroir und Natur.



Teran Tipps

VON CHRISTIAN BUECHLER

„Seit ich denken kann, begeistern mich gutes, liebevoll zubereitetes Essen und außergewöhnliche Weine. Beides habe ich in Kroatien in einer unglaublichen Vielfalt vorgefunden. Um diese Produkte – von großartigen Menschen in kleinen Manufakturen hergestellt – möglichst vielen Interessierten zugänglich zu machen, habe ich mit meinem Partner Mario Vrdoljak den Online-Shop DELICIJE gegründet. Dort können Sie auch die hier vorgestellten Weine der Rebsorte Teran bestellen.“

www.delicije.de



2019 TERAN »IL PRIMO« Weingut Bertoša

Die Fruchtnoten stehen beim Teran von Bertoša im Mittelpunkt. Kirsche und Pflaume sind zu Beginn sehr präsent, ehe auch Rauch- und Vanillenoten das Gesamtbild des Weines abrunden. Feine Mineralität und sanft eingebundene Tannine sorgen für animierenden Trinkfluss. Viel Spaß im Glas und ein toller Begleiter für Fleischgerichte, aber auch für schokoladige Desserts.



2020 TERAN »TERRE DE PARADISO«, Weingut Valenta

Der Valenta Terre de Paradiso ist ein feiner, eleganter und vielschichtiger Teran. Der Wein begeistert mit toller Frucht, Frische, feinen Tanninen und vollem Körper und erinnert an Kirschen, Beeren, Lakritze, Schokolade, Pfeffer und mediterrane Kräuter. Die Wildheit der Rebsorte Teran ist hier wunderbar gezähmt worden. Ideal zu Gerichten mit Kalbs- und Schweinefleisch.



2018 TERAN »BARBAROSSA« Weingut Tomaz

»Barbarossa« ist ein in Eichenfässern gereifter Teran mit Kraft, Eleganz und markanter Säure. Er erinnert an dunkle Beeren, getrocknete Kirschen, Schokolade und Gewürze. Ein noch recht »wilder« Vertreter der Rebsorte, der sich in den kommenden Jahren sicher weiter entfalten wird. Idealer Begleiter von Prosciutto, Käse, Fleisch- und Wildgerichten.



2019 TERAN »IL PRIMO« Weingut Fakin

Teran at its best! Der Spitzenwein Teran »Il Primo« wurde bereits mehrfach von den international renommierten Decanter Awards mit Gold ausgezeichnet. Frucht, Raffinesse und Balance prägen den Rotwein aus Motovun. Herrliche Aromen nach Beeren, Kirschen und Veilchen, harmonisch eingebundene Tannine und ein wunderbar langer Abgang. Grandios zu kräftigen Fleisch- und Wildgerichten.



2019 TERAN »LIVIO« Weingut Benvenuti

Definitiv einer der besten reifen Teran-Rotweine. Der lebendige und vielschichtige Spitzenwein entfaltet sich über zwei Jahre in Eichenholzfässern und begeistert mit Aromen nach Kirschen, Pflaumen, Waldfrüchten und mediterranen Kräutern. Elegantes, dunkles Rubinrot mit violetten Akzenten im Glas. Herrlich zu Steaks, Schmorgerichten und deftigen Eintöpfen.



VIDEO TERAN WINE & WALK

TOP-EVENT

TERAN WINE & WALK

Durch die Weingärten spazieren und den Teran der Motovuner Winzer verkosten. Immer Ende September.

WWW.FAKINWINES.COM

WWW.BENVENUTIVINA.COM

WWW.FACEBOOK.COM/VALENTAWINES

WWW.FACEBOOK.COM/ROBI.BERTOSA

WWW.VINA-TOMAZ.HR

5 Motovuner Teran-Winzer



Craft Beer im Weinland

ISTRIENS WEINSCENE BOOMT, ABER AUCH BIERGENIESSER KOMMEN DORT AUF IHRE KOSTEN. IMMER MEHR CRAFT-BEER-BRAUEREIEN BIETEN ORIGINELLEN, SÜFFIGEN UND/ODER SPANNENDEN GERSTENSAFT - »HANDMADE« VERSTEHT SICH.

Text: Georges Desrues

Was ursprünglich in Kalifornien begann, hat längst die ganze Welt erobert: Passionierte Brauer machten ihr Hobby zum Beruf und produzieren Bier in handwerklich kleinen Mengen ohne chemische Zusätze. Bisweilen werden vergessene Stile wiederbelebt und ungewohnte, fallweise intensive Geschmacksnoten kreierte, um mehr Charakter zu erzeugen. In Europa gilt Italien als Craft-Beer-Pionierland. So ist es kein Wunder, dass man heutzutage in einigen Gegenden Europas, darunter auch Istrien, immer wieder auf Brauereien stößt, die von Italienern betrieben werden oder Braumeister aus Bella Italia engagieren. Zwei davon sind die Mailänder Alessandro Zecchinati und Claudio Rossi.

VON DER CRAFT- ZUR FARM-BREWERY

Gemeinsam mit der Deutsch-Istrienerin Veronika Beckers gründeten sie 2015 nahe Poreč die kleine Brauerei »Bura«, benannt nach dem berühmten Fallwind. „Bis dahin lebte ich in Irland und war im Informatikbereich tätig“, erzählt Zecchinati, „doch ich wollte einfach etwas Handwerkliches machen und eine eigene Firma gründen.“ Auf Istrien, Veronika Beckers Heimat, fiel die Wahl deshalb, weil man sich in die Halbinsel verliebt hatte. Aus Italien stammt auch Gabriel de Faveri, dessen Mutter in Istrien geboren wurde, und der mit seiner Frau Tina Kovač, ebenfalls von dort, die winzige Brauerei »Castellana« im hübschen Ort Kaštelir betreibt. „Das Bierbrauen haben wir uns weitgehend selbst

beigebracht“, erzählt Tina, während sie Kostproben ihrer vier Biere zapft. Die dafür benötigte Gerste wird selbst angebaut. Genaugenommen handelt es sich bei »Castellana« folglich um eine Farm-Brewery.

DAS PIONIERBIER

Im Jahr 2013 konfrontierte Ivan Vidmar (Foto oben) das weinliebende Istrien mit dem ersten Craft Beer – gebraut nach deutschem Reinheitsgebot, mit erstklassigem Quellwasser aus dem Mirnata, Hopfen und Malz aus Deutschland, in der Flasche gereift. Anfänglich oft belächelt, wurde das Projekt ein voller Erfolg. Heute findet man die Biere unter der Marke »San Servolo« in vielen istrischen Restaurants und Bars. Ivan Vidmars gekonntes Spiel mit verschiedenen Hopfen- und Malzarten garantiert eine spannende Sortenvielfalt, und die Familie hat sich bereits ein weiteres Ziel in den Kopf gesetzt: Nach der Übersiedelung in eine neue Produktion möchte man jährlich 20.000 Hektoliter Bier brauen. Damit wäre San Servolo die größte Craft-Beer-Brauerei Kroatiens.

BAUER UND BRAUER

Auf seinem Bauernhof im Ort Svetvinčenat wiederum betreibt Darko Petiza Kroatiens erste Bio-Craft-Beer-Brauerei »Kampanjola«. Gerste hat die Familie schon immer als Futter für die Kühe angebaut; aus einer Laune heraus entstand die Idee, damit Bier zu produzieren. So erzeugt der Hof heute neben Käse auch vier Biersorten mit Bio-Zertifikat.

Vor wenigen Monaten eröffnete die Familie wenige Gehminuten vom Hof entfernt ein Bier-Pub im Ortszentrum. Mit Blick auf die eindrucksvolle Burg der Grimani-Morosini findet man nun also einen weiteren Ort, an dem man exzellentes Bier trinken und sich von der brodelnden istrischen Craft-Beer-Szene überzeugen kann.

SAN SERVOLO

Bierverkauf und Verkostungen mit Snack sind im Brauhaus von Istriens erster Craft-Beer-Brauerei am neuen Standort möglich. 52460 Buje, Gospodarska ul. 9, www.sanservolo.beer

Am bisherigen Standort des Brauhauses befindet sich nun das San-Servolo-Wellness- und Camping-Resort mit Hotel, Ferienhäusern, Pizzeria, Steakhouse und Bier-Shop. Die Craft-Biere gibt's im Shop. www.sanservoloresort.com

CASTELLANA CRAFT BEER

Kauf und Verkostung vor Ort, auch mit sehr guten kleinen Gerichten. Sept. bis Juni, Do-So: 17 bis 23 Uhr, Juli/Aug., Mo-Di + Do-So: 18 bis 23 Uhr, <https://castellana.com.hr>

BURA - BRAUHAUS POREČ

Bierverkostung ab 10 Pers. (keine Gerichte), Bierverkauf vor Ort Mo-Fr: 9.30 bis 17 Uhr, www.burabrew.hr

KAMPANJOLA ECO BIRA

Kauf und Verkostungen vor Ort, auch mit kleinen Gerichten. Mo-Fr: 8 bis 18 Uhr, www.kampanjola.hr



Marina und Luciano Višintin (li. und re.) mit Johann Lafer und Pavo Klarić, Küchenchef im 5-Sterne-Resort San Canzian Hotel & Residences.

NACHGEFRAGT bei Luciano Višintin

Ihr Sortiment umfasst neben Malvazija, Teran und Refošk fünf komplett unterschiedliche Sorten Winzersekt. Eine prickelnde Leidenschaft?

Wir »brennen« für Prickelndes und Wein gleichermaßen. Unser Ziel ist es, einheimische Rebsorten auf innovative Weise zu vinifizieren.

Ihr Blanc de Blancs wurde zu 100 % aus der roten Rebsorte Refošk gewonnen. Das ist neu.

Stimmt. Unsere Recherchen und Versuche haben ergeben, dass unsere Rebsorte Refošk klassischen Champagnersorten ähnlich ist. Durch die Flaschengärung werden feinste Bläschen erhalten, die auch dann nicht verschwinden, wenn man vergisst, die

Flasche zu verkorken. In Kombination mit dem Körper des Refošk ist ein neuer Stern geboren.

Was prickelt am besten zu Fisch und Krustentier?

Der Blanc de Blancs. Auch der Rosé-Sekt aus 100% Refošk passt optimal, vor allem zu roh marinierten Scampi, Austern und Fisch.

Der speziellste Sekt aus Ihrem Hause ist ...?

Meiner Meinung nach der Brut Rosé wegen seines Körpers, seiner Eleganz und seiner Einzigartigkeit. Der Blanc de Blancs wiederum ist der perfekte Aperitif und mit unserem Pét-Nat – eine Herausforderung – wollen wir zeigen, wie der Grundwein für unseren Sekt in unberührter Form aussieht.

INSIDER-Tipp Top Wein & Winzersekt

IM SPITZEN-TERROIR ZWISCHEN BUJE UND BRTONIGLA LIEGEN DIE BIOLOGISCH BEWIRTSCHAFTETEN WEINGÄRTEN VON FAMILIE VIŠINTIN. UNTER DER MARKE VERALDA STREBEN DIE WINZER NACH INNOVATIONEN VON UND MIT HEIMISCHEN REBSORTEN.

KOSTEN & KAUFEN

WEINVERKAUF

Mo-Sa von 10 bis 18 Uhr, So 10 bis 14 Uhr.

WEINVERKOSTUNG

nach Voranmeldung: Mo, Do, Fr u. Sa: 13 bis 18 Uhr.

Verschiedene Kost-Pakete, z. B. Führung + 4 Weine + hauseigenes Olivenöl + Jause von lokalen Produzenten, p.P. € 25,- (90 Min.) 4 weitere Angebote auf der Website: www.veralda.hr



Schöner Wohnen *in den Ferien*

MIETEN SIE EINE FERIENVILLA IM ISTRISCHEN STIL, DIREKT VOM MÜNCHNER IMMOBILIENENTWICKLER.

Verbringen Sie erholsame Tage zu zweit, mit Freunden oder mit der gesamten Familie in einer unserer Ferienvillen und genießen Sie die hochwertige Innenausstattung und das wundervolle Ambiente in vollen Zügen. Die küstennahe Lage zwischen Poreč und Novigrad bietet vielseitige Möglichkeiten für einen unvergesslichen Urlaub.

Bei der Entwicklung unserer modernen, landestypischen Steinhäuser legen wir hohen Wert auf ausgewählte, regionale Materialien und schaffen so einen harmonischen Gesamteindruck. Eine Auswahl verschiedener Häuser und weitere Informationen finden Sie auf unserer Website:

www.haus-mieten-kroatien.com · T. +385 91 1729 080



FOTOS: Kampanjola (1), Lafer (1), Veralda (1)

21st
LIVING

Genussvoll leben



TISCHKULTUR & TABLEWARE



WOHN- UND SCHLAFQUALITÄT



EINZIGARTIGE ANTIQUITÄTEN

Die Gastronomin Katarina Riederer und die Keramikerin Sybille Lehner (elsitischkultur) führen in ihrem Sortiment Exquisites für Tisch, Genuss und Wohnen. Jedes einzelne Stück macht die Leidenschaft seines Produzenten spürbar.

KONTAKT

contact@livingin21.com
www.livingin21.com

Neu

Download Katalog B2B
Gastronomie, Hotellerie und Handel:
www.livingin21.com/B2B



Maßgeschneidert reisen

FÜR INDIVIDUALISTEN SIND GRUPPENREISEN OFT EHER NEGATIV BESETZT. ES GIBT SIE ABER, DIE KLEINEN, ZUMEIST FAMILIÄREN AGENTUREN, DIE SCHON FÜR WENIGE TEILNEHMER EINZIGARTIGE ERLEBNISAUFENTHALTE PLANEN. MAN MUSS SIE NUR FINDEN.

stellvertretend für letztere haben wir uns mit der in Kärnten und Brtonigla lebenden Kroatin Maruška Schwengersbauer unterhalten, die seit 23 Jahren das Reisebüro »Guidina« führt. Ihre thematischen Gruppenreisen und Events sind alles andere als »von der Stange«, bereits ab sechs Teilnehmern.

23 Jahre und viele Stammkunden.
Was ist Ihr Erfolgsgeheimnis?

Vielleicht, dass mir Herausforderungen Spaß machen und die Zufriedenheit und Freude der Kunden mich persönlich motiviert. Von Anfang an haben wir jede Reise individuell auf die Wünsche, Vorstellungen und das Budget der Interessenten zugeschnitten. Das war neu.

Sie leisteten damals echte Pionierarbeit.

Stimmt. Mein Mann Guido und ich hatten uns zum Ziel gesetzt, Istriens Besucher für die Region abseits von Strand und Sonne zu begeistern. Etwa für das damals noch kaum bekannte Hinterland, die faszinierenden Orte und die authentischen Produkte. Unsere Gruppen besuchten kleine Familienbetriebe, konnten an Weinlesen und Olivenernten teilnehmen, fuhren mit den Fischern aufs Meer hinaus und genossen die Vielfalt der typisch istrischen Küche. Das war der Anfang.

Und wie sieht es heute aus?

Mit der Zeit und der raschen Entwicklung der Halbinsel wuchsen auch die Ansprüche unserer Kunden. Inzwischen bieten wir maßgeschneiderte Themenreisen an, etwa mit

den Schwerpunkten Kulinarik, Wein, Wandern oder Fahrradfahren. Wir organisieren land- und forstwirtschaftliche Exkursionen, Incentives, Programme für Chöre oder Orchester, aber auch Kroatienrundreisen. Die Organisation von Veranstaltungen für Firmen oder Privatgruppen zählt ebenso zu unseren Aufgaben. Mich reizt es, aus einem anfänglichen, oft vagen, Kundenwunsch ein Programm auszuarbeiten, das alle begeistert.

Haben Sie ein Rezept für Begeisterung?

Möglicherweise schon (*lacht*). Auch wenn wir mit jedem Zielort vertraut sind und dort wirklich tolle Partner haben: Jeder Aufenthalt muss penibel geplant werden und organisatorisch Sinn ergeben. Obwohl wir für unsere Kunden immer das beste Preis-Leistungs-Verhältnis aushandeln wollen, würde ich etwa nie bei der Reiseleitung sparen. Diese Menschen bilden das Herzstück aller Unternehmungen vor Ort und sind Gold wert.

Apropos Preis-Leistungs-Verhältnis ...

Als langjährig bestehende Agentur können wir am Zielort sehr gute Preise aushandeln. So wird die Reise für den Kunden eher günstiger. Gleichzeitig muss er sich um nichts mehr kümmern und darf einen perfekten Ablauf erwarten.

www.guidina.eu



„Unsere Gäste erwartet ein modern interpretiertes Steinhaus an einem außergewöhnlichen Urlaubsort.“

Ute Stotter, Architektin



MONDELLEBOTTE

ein Haus, ein Ort, ein Gefühl

Residieren zwischen Mare und Monte

An schönen Tagen, und davon kennt Istrien viele, kann man von der Villa MONDELLEBOTTE bis nach Venedig blicken, dann ist die venezianische Geschichte Istriens zum Greifen nah. Auf einem Hügel zwischen Poreč und Višnjan erbaut, umgeben von einem weitläufigen Garten, gibt das Anwesen den Rundumblick zum Meer frei. Hier sind Dorf, Haus und Landschaft ineinander verwoben.

Ohne Anfang und Ende, ein mediterraner Raum, der von den Terrassen bis zu den Olivenhainen fließt. Auf über 400 m² bietet dieses neu errichtete Urlaubsdomizil seinen 10 Bewohnern eleganten Luxus – vom Wohnzimmer bis zum Weinkeller, vom Pool bis in die Sauna. Die schönsten Sonnenuntergänge Istriens gibt's ganzjährig dazu. www.mondellebotte.com

Der Brijuni-Nationalpark wird Sie mit seiner reichen Geschichte, der Schönheit seines kulturellen und historischen Erbes und zahlreichen Outdoor-Aktivitäten verzaubern.

Erkunden Sie Brijuni bei einem Tagesausflug oder entscheiden Sie sich für einen Urlaub in unseren Hotels und Villen und schaffen Sie unvergessliche Erinnerungen.



www.np-brijuni.hr



FOTOS: Studio Sonda (1), Caroline Knauder (1)



Klein ist es nur im Vergleich mit dem Amphitheater: Das aufwändig rekonstruierte »Kleine römische Theater« in Pula bildet eine einzigartige Bühne für Konzerte und Theateraufführungen.

Tipps, News & Entdeckungen

UNTERNEHMEN SIE MIT EINER INSIDERIN STIPVISITEN ENTLANG DER SÜDWESTKÜSTE, EINE AUSFÜHRICHE ENTDECKUNGSREISE IN DEN KLEINEN HINTERLANDORT SVETI LOVREČ NAHE ROVINJ UND EINE ZEITREISE INS »SCHWARZE ISTRIEN« RUND UM DIE HÜGELSTADT LABIN.



UNSERE INSIDERIN
Nachdem sie Istrien zunächst für sich und ihre Familie privat entdeckt hatte, ist die Wahlsteirerin Karin Hauenstein-Schnurrer dort seit mehr als 20 Jahren auch beruflich unterwegs und begibt sich am liebsten auf Entdeckungsreise.

Obwohl sich meine berufliche Tätigkeit in Istrien großteils zwischen gedeckten Tischen, bäuerlichen Produktionen und Weinkellern abspielt, möchte ich auf den folgenden Seiten von *dem* Istrien berichten, das nicht durch den Magen geht. Konkret über den südlichen »Zipfel« der Halbinsel. Nachdem diese Region allerdings Bücher füllen könnte, habe ich einige besondere Orte herausgepickt, sei es wegen ihrer relativen Unbekanntheit, interessanten News oder dem Mehrwert, den ein Besuch bietet. Da und dort ist mir ein kulinarischer Tipp angekommen. Viel Spaß beim Entdecken. Lassen Sie es sich gut gehen und schmecken!

BALE. ENTSPANNTE PRIVATSPHÄRE

Wie gemalt ringeln sich die Steinhäuser des mittelalterlichen Hügeltädtchens Bale um das Kastell »Soardo-Bembo« (15. Jhd.). Ein Bummel durch die Gassen entschleunigt großartig. Bale ist aber auch eine super Urlaubsdestination. Erstens, weil man im hübschen Hotel »La Grisa« logieren kann, das sich über sechs Alstadthäuser erstreckt und ein ausgezeichnetes Restaurant beheimatet. Zweitens, weil man im Ort beschauliche Ruhe findet (außer beim jährlichen Jazz-Festival im Juli), gleichzeitig aber nur 10 bis 15 Autominuten von der Küste entfernt ist. Superschöne Badestrände für jeden Bedarf und Geschmack sind dort zu finden. Wer Privatsphäre bevorzugt, findet diese am kleinen Kies- und Felsenstrand »Plaža Palud« (eher weniger für Kinder geeignet). Keine Shops und Cafés, dafür kristallklares Wasser, FKK-Abschnitt und ein Hundestrand.

FOTOS: KHS (1), Standl (1), TZ Fazana (1)

FAŽANA - WIR SIND FISCHER

Nichts tun, außer Nichtstun und die Szenerie genießen. – Die ultimative »mediterrane Meditation« funktioniert so: Man sucht sich gegen acht Uhr morgens ein gemütliches Plätzchen am Hafen von Fažana und nimmt die Rolle des Beobachters ein. Da schaukeln Boote im Wasser, andere kehren von ihrem Fischzug heim und verteilen den Fang gleich an Händler, Restaurants und Privatleute. Danach heißt es Netze säubern und flicken.

Lust, einmal beim Fischfang dabei zu sein? Zwei Fischer aus dem Ort lassen sich gerne über die Schulter schauen (Kontaktdaten unten rechts). Wer es noch genauer wissen oder Kindern eine spannende neue Erfahrung gönnen möchte, holt sich im Tourismusbüro den Pass für die »Kleine Fischereiakademie Pilchard«, deren Ziel es ist, die jahrhundertealte Fischereitradition des Ortes greifbar zu machen. Lokale Fischer fungieren jeden Mittwoch im Juli und August bei Workshops, wie »Netze weben«, »Seemannsknoten knüpfen« oder »Sardinen salzen« als »Lehrmeister«. Für erlernte Fähigkeiten gibt's einen Stempel im Pass und schlussendlich ein Diplom. Der Hafen von Fažana ist auch Ausgangspunkt für zahlreiche interessante Bootstouren und die Fährverbindung zu den nahen Brijuni-Inseln. Ein Erlebnis ist auch der Wettbewerb »Valbandon unter der Tonglocke« im Nachbarort Valbandon. Jedes Jahr im August können sich Besucher dort durch verschiedene, unter der Glut gegarte Gerichte (Peka) kosten. Die Zutaten bilden Lamm, Esel, Pilze, Oktopus, Rochen und Fisch. Im Ort befindet sich mit »Alla Beccaccia« auch eine der besten Konobas.

VELIKI BRIJUN - INSELTOUR MIT RAD, ROLLER ODER E-MOBIL

Die größte Insel des Brijuni-Archipels ist eine Kuriosität per se. Bereits im Rahmen von geführten Touren begegnet einem ungewöhnlich viel »Nicht-Alltägliches«, wie das teilweise recht skurrile Tito-Museum, ein 1600 Jahre alter Olivenbaum oder der Safaripark samt Zebras, somalischen Schafen und einem hochbetagten Elefanten. Wer die interessanten Exkursionen bereits erlebt hat oder die Insel auf eigene Faust erkunden möchte, tut dies am besten mit dem Fahrrad, Roller oder Elektromobil (alias Golfcart) – letzteres ist für eine Familie mit Kindern besonders praktisch. Eine Verleihstation gibt es beim Fähranleger.

PULA - IMMER WAS NEUES

Die große römische Arena in Pula ist ein Erlebnis für sich und die Altstadt im Grunde ein jahrtausendealtes Freilichtmuseum. Gleichzeitig pulsiert dort das moderne Leben. – Geschichtsinteressierte kommen in »Istriens heimlicher Hauptstadt« nur langsam vom Fleck und sollten unbedingt auch die Zerbstraße besuchen – ein unterirdisches Labyrinth an gut belüfteten, breiten Luftschutztunnels aus dem 2. Weltkrieg, genutzt für Ausstellungen und Veranstaltungen. Tipp: Es ist kühl, Jacke mitnehmen.

Neu als historischer Veranstaltungsort ist das viele Jahre sträflich vernachlässigte »Kleine römische Theater«. Kroatiens einziges sichtbar erhaltenes Theater aus der Antike, in der die Römer noch mit Brot und Spielen »Politik« machten. Zweitausend Jahre später erfüllt es nun wieder seine ursprüngliche Funktion und gilt schon jetzt als einer der spektakulärsten Aufführungsorte in diesem Teil Europas.

Im Zuge eines aufwendigen Rekonstruktionsprojektes wurde das antike Denkmal geschickt in das moderne Gefüge der Stadt integriert, wobei die Fundamente des Neubaus die römischen Überreste weder berühren noch gefährden durften. Das Ergebnis ist ein unikaales »künstlerisch-kulturhistorisches« Ensemble und bietet Platz für rund 1250 Personen. Termine für Konzerte und Theateraufführungen: www.pulainfo.hr/de/events.



➔ **Fischen mit Einheimischen**
Netzfishen: Fischerboot LUNA
Danica Tomasic, Mobil: +385 (0)98 / 932 57 14, +385 (0)98 / 40 23 41
M. danica.tomasic@gmail.com

Fischen mit Angelrute:
M/B VITO-BEPO, Čedomir Kostešić
Mobil: +385(0)98 131 64 34

NEU!
➔ **Kleines römisches Theater, Pula**
<https://www.pulainfo.hr>

Die Kontaktdaten zu den Kulinarik-Tipps finden Sie bei den Genussadressen S.50 bis 58.

Sv. Lovreč

Das versteckte
Juwel

EINIGE UNSCHINBAR WIRKENDE ORTE IN ISTRIENS HINTERLAND ERÖFFNEN BEIM NÄHEREN HINSEHEN SPANNENDE GESCHICHTE(N). SO AUCH SVETI LOVREČ, EINST EIN ZENTRUM DER MACHT, HEUTE EIN IDYLL VOLLER ÜBERRASCHUNGEN.

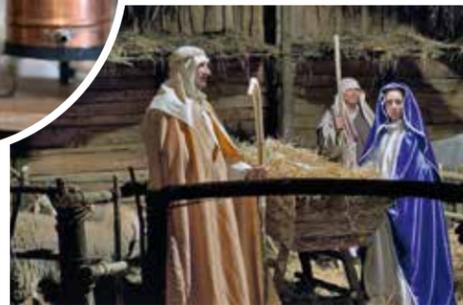
Wer gerne auf Entdeckungstour durch das idyllische Hinterland der Halbinsel gondelt oder wandert, hat beste Chancen auf viele schöne Erlebnisse. Klar, dass die Familienbetriebe in touristisch kaum entdeckten Regionen weniger kommerziell aufgestellt sind und man auch einmal vor verschlossener Tür steht, etwa weil die gesamte Familie im Frühling und im Herbst in den Olivenhainen und Weingärten arbeitet. Umso wertvoller sind die persönlichen Kontakte, die man knüpfen kann.

Auch wir haben uns auf den Weg gemacht und im Örtchen Sveti Lovreč gleich mehrere versteckte Schätze entdeckt: kulturelle, kulinarische und solche in Menschenform, wie Ivan Hrastovčak. »Gefunden« haben wir den Professor der Geschichte im lokalen Tourismusbüro von Sveti Lovreč und mit ihm ein lokales Lexikon und den Schlüssel für die wenige Meter entfernte Basilika des hl. Martin aus dem 11. Jhd.



2 gute Gründe, den Ort im Winter zu besuchen:

Die lebende Krippe rund um Weihnachten (rechts) und der Winter-Gin der Old School Distillery, der durch die vierfache Destillation von istrischem Malvazija gewonnen und mit winterlichen mediterranen Pflanzen, etwa Jujube (Brustbeere) aromatisiert wird (oben im Kreis).



Lebende Krippe und eine jahrhundertealte Orgel

Nicht nur die Einheimischen lieben das jährlich an drei Tagen um Weihnachten und am 6. Januar aufgeführte Krippenspiel von Sveti Lovreč, für das sich mehr als 100 Ortsbewohner mit viel Leidenschaft engagieren. Die Heilige Familie, Hirten, Könige, Engel, Handwerker, die alte Techniken vorführen, Ochse, Esel und Schafe – alle aus Fleisch und Blut. Auch das Jesuskind, das zum Schutz der kleinen Darsteller stets mehrfach besetzt ist. Ende August findet in der Basilika ein weiteres Veranstaltungs-Highlight statt: Beim Orgelfestival »Organum Histriae« wird Istriens älteste Pfeifenorgel hochkarätig bespielt.

Den Schlüssel zur Kirche gibt's im Pfarrhaus und im Tourismusbüro.

Wehrhaft: Die Grafen von Pazin waren ein echtes Ärgernis für die Bewohner der Westküste, die im 13. und 14. Jh. von der Großmacht Venedig ebenso beherrscht wie beschützt wurden. Ständig war man in Verteidigungsnot. In diesem Sinne verwandelte die venezianische Militärverwaltung den Ort Sveti Lovreč (Castrum Sancti Laurentii) in eine wehrhafte Trutzburg, umgeben von einer Stadtmauer mit neun Wehrtürmen. Einer von ihnen blieb bis heute erhalten. Mit etwas Glück kann man ihn besteigen.



AKTIV ERFAHREN
Top 10 der Radrouten rund um Sveti Lovreč.

Im Zeichen des Granatapfels

URLAUBSFREIHEIT MIT FAMILIE UND FREUNDEN
RUHEOASEN MIT MEERBLICK

Ferienhäuser sind besonders bei Urlaubern beliebt, die mit Freunden und/oder der Familie reisen, bieten sie doch viel Bewegungsfreiheit und individuellen Charme. Auch sind sie für eine Gruppe oft günstiger, als ein Hotel mit weit weniger Komfort. Aufgrund der Namensgleichheit hatten wir sie zunächst verwechselt: die Villa Nar von Dragan Đevenica am Ortsrand von Sveti Lovreč und die gleichnamige Villa von Sandra und Tobias Siegl auf dem 20 km entfernten Hügel von Krajar Breg. Und eigentlich

gehört letztere nicht unmittelbar in diese Geschichte, ist aber so schön, dass wir sie hier erwähnen wollen. Beide Ferien-Villen bieten Platz für sechs Personen, Küche und Wohnraum, drei Schlafzimmer, drei Bäder, einen beheizbaren Pool und zahlreiche Extras. Allerdings ist jede VILLA NAR (nar = kroat. Granatapfel) einzigartig. Die Villa am Ortsrand wurde im istrischen Stil neu erbaut, jene auf dem Hügel ist ein exklusiv renovierter ehemaliger Bauernhof mit luxuriöser Einrichtung und viel Charme.



VILLA NAR
in Sv. Lovreč
275–395 € pro Tag
www.istraline.com/index.php/de/unterkunft/villa-nar



VILLA NAR
in Krajar Breg
1700–3460 € pro Woche
www.villa-nar-istria.com/



Dieses kobaltblaue Glas ist bei Olivenöl-Verkostungen immer ein gutes Zeichen! Genormt nach dem »International Olive Council«, wird es gerne von Experten verwendet. Bei Familie Vošten bekommt es jeder.

INSIDER

Top Olivenöl & mehr

ÜBERRASCHENDE ENTDECKUNG

In seinem Heimatort Vošteni kultiviert Roberto Vošten mit seiner Familie 5 ha Olivenhaine. Die ältesten Bäume wurzeln dort seit mehr als 300 Jahren. Top Bewertungen bei der »New York International Olive Oil Competition«, beim renommierten »Feinschmecker Olio Award« und in Italiens Olivenölbibel Flos Olei zeugen von höchster Qualität, werden aber kaum beworben. Robertos Oliven in Salzlake und sein hausgemachter Kräuterlikör sind auch richtig gut. Die beste Zeit, den Bauernhof (Foto oben) zu besuchen, ist im Sommer, wenn der Tisch unter dem großen, Schatten spendenden Maulbeerbaum im Hof gedeckt wird (9–20 Uhr), Gruppen nach Voranmeldung.



Besser finden

OLD SCHOOL DISTILLERY
Destillerie mit fast hundertjähriger Tradition: Vier Gin-Sorten, angepasst an die Jahreszeiten, Brände und Liköre.
52448 Sv. Lovreč, Vošteni 1
www.despotstills.eu/en/news/the-old-school-distillery

LANDGUT VOŠTEN
Der sympathische Oliven- und Weinbauer Roberto Vošten produziert erstklassige Olivenöle (siehe oben).
52448 Sv. Lovreč, Vošteni 23
www.opg-vosten.com

WEINGUT MATOŠEVIĆ
Als einer der ersten privaten Qualitätswinzer im noch blutjungen Kroatien füllte der Quereinsteiger Ivica Matošević seinen Wein 1995 in 750-ml-Flaschen und wurde über die Landesgrenzen hinaus bekannt. In Krunčići, 4 km südlich von Sv. Lovreč, können die Weine verkostet und gekauft werden.
www.matosевич.com



AVISTRIA - ONLINE ONLY
Seit 2015 produziert die österreichische Familie Nemetschke nahe Sv. Lovreč erstklassige, international ausgezeichnete Olivenöle aus den autochthonen istrischen Sorten Buža, Storta, Karbonazza, Rožignola und Istarska Bijelica sowie den italienischen Olivengattungen Leccino, Frantoio, Pendolino, Itrana und Amarino.
ONLINESHOP: www.avistria.at

TOMAŽEVA KONOBA
Die urige Konoba von Miro Vošten gilt als Eldorado für Fleischiger und wird noch vorwiegend von Einheimischen frequentiert. Erstklassigen istrischen Pršut gibt es dort auch.
52448 Sv. Lovreč, Vošteni 19
www.tomaso.hr

WEINGUT PREKALJ
Kleiner Familienbetrieb.
52448 Sv. Lovreč, Medvidci 1,
www.facebook.com/profile.php?id=100054364188960

Nachgefragt - Im Gespräch mit Ivan Hrastovčak

WARUM IST SV. LOVREČ EINEN BESUCH WERT?

Da gibt es viele Gründe. Für Besucher ist vielleicht am interessantesten, dass die kleine Stadt das istrische Mittelalter in seiner schönsten Form widerspiegelt. Die Geschichte ist hier einfach irgendwann stehen geblieben. Der angesehene kroatische Kunsthistoriker Ivan Matejčić zu dem Ort: »Sveti Lovreč ist nicht nur eine Stadt, sondern ein Stadtmuseum.«

... EIN BEWOHNTE!

Genau. Und auch ein lebenswertes. Vor allem im Sommer vermischt sich unser historisches Erbe mit entspannten Veranstaltungen zu einem einzigartigen Wohlfühl-Cocktail.

WAS MACHT DIE BASILIKA SV. MARTIN ZUM KULTURSCHATZ?

Für den kleinen Ort eigentlich überdimensioniert, gilt sie als größte romanische Kirche der östlichen Adria und birgt

zudem eine der drei ältesten Freskenmalereien Istriens. Im Gegensatz zu jenen im Kloster von Kloštar und der Kirche der heiligen Sophia (Ruinen von Dvigrad) sind die Fresken aus dem 11. Jh. bei uns aber noch sehr gut erhalten. Im Chorbereich findet man außerdem die älteste funktionierende Pfeifenorgel Istriens, 1735 vom berühmten Baumeister Petar Nakić erbaut.

Den Schlüssel zur Kirche gibt's im Pfarrhaus und im Tourismusbüro.

FOTO: A. Banić (1), KHS (1), TB Central Istria (3), OFC Vošten (3), Siegl (1), Villa Nar/istraline (1), Old School Distillery (1)



GLÜCK AUF!

SIE ZÄHLTEN ZU DEN GEFÄHRLICHSTEN ARBEITSPLÄTZEN EUROPAS UND SIND SEIT 60 JAHREN STILLGELEGT: DIE KOHLEBERGWERKE DER REGION LABIN AN ISTRIENS OSTKÜSTE. IM BERGBAUSTÄDTCHEN RAŠA WURDE 2023 EIN TEILSTÜCK FÜR BESUCHER ZUGÄNGLICH GEMACHT UND ERMÖGLICHT AUTHENTISCHE EINBLICKE IN DIE SPANNENDE REGIONALGESCHICHTE.

AUF DEN SPUREN DER BERGLEUTE

Spazier- und Erlebniskarte zum Download (eng.):

www.istra.hr/de/informationen/broschuren/labin-rabac



FOTOS: TVB Rabac-Labin (3), ARSIA (2), Wikipedia (1)
FOTOS: Miroslav Mijosek (3)

Die ehemaligen Bergleute wären von der Sicherheit und dem Klima in ihrem Schacht begeistert gewesen. Zwischen den Jahren 1928 und 1966 beschäftigte das Bergwerk von Raša mehr als zehntausend Kumpels, ernährte Generationen und sorgte für einen enormen wirtschaftlichen Aufschwung der Region um die mittelalterliche Stadt Labin, die sich infolge ebenso dem Bergbau verschrieb. Entwässert, gesichert, beleuchtet, belüftet und mit Sensoren ausgestattet, lässt sich nach Jahren der Sanierung ein 1,5 Kilometer langes Teilstück des »Karlota-Stollens« besichtigen: das einzige öffentlich zugängliche Kohlebergwerk Kroatiens.

SCHAUPLATZ SCHWARZES GOLD

870.000 Euro investierte die Gemeinde Raša in das Projekt, ein wegbereitendes Stück Regionalgeschichte so authentisch wie möglich sichtbar zu machen. Und so öffnet die 2,5-stündige Führung »Kova Experience« dann auch ein durchaus realistisches Fenster in die Vergangenheit. Die Zeitreise auf den Spuren der Bergleute beginnt mit dem Anlegen der Arbeitskleidung, imaginär wird die Ausrüstung ausgefasst und man marschiert bei 12 Grad Celsius durch die unterirdischen Stollen bis zum Förderturm. Das Ende der Tour markiert ein Besuch im »Zentrum Arsia« [1] am Hauptplatz von Raša. Das kleine multimediale Bergbaumuseum kann auch unabhängig von einem Stollen-Rundgang besichtigt werden und beheimatet u. a. nachgestellte Arbeiterwohnungen [4].

LUXUS ZWISCHEN LEBEN UND TOD

Die während der italienischen Besatzungszeit (1918–1943) eigens für Bergleute erbaute Kleinstadt Raša [2] bot für damalige Verhältnisse modernste Standards. Es gab eine Kanalisation, Wasserleitungen, asphaltierte Straßen mit Beleuchtung, ein Kino und ein öffentliches Schwimmbad. Mit dem Ziel, die großen Kohlevorkommen der besetzten Region auszuschöpfen, hatte der Diktator Mussolini den damaligen Stararchitekten Gustavo Pultizer Finali mit der Planung der Arbeiterstadt beauftragt. Der wiederum nutzte die Chance, um seine Vision einer »vollkommenen Stadt« umzusetzen. Die Stollen selbst zählten jedoch zu den gefährlichsten Arbeitsplätzen Europas. So benötigte es nach der Rückeroberung des Landstriches reisende Jobvermittler, die Kroaten, Slowenen, Bosnier, Serben und Macedonier mit außerordentlichen Löhnen und einer modernen Infrastruktur nach Istrien lockten.



Nur wenige Kilometer trennen die ungleichen und genau deshalb so spannenden Nachbarn, die auch auf der Titelseite dieses Magazins zu sehen sind: das ehemalige Fischerdorf Rabac mit seinen familienfreundlichen Hotels und wunderschönen Kieselstränden und die mittelalterliche, venezianisch geprägte Altstadt von Labin mit Kunstateliers, Shops, Cafés und vielen Kultur-Events.

EIN ZEITZEUGENBERICHT

Die schwierigen Arbeitsbedingungen im Bergwerk schweißten die Kumpels zusammen, ganz gleich welcher Nationalität sie angehörten. Der gebürtige Bosnier Izudin Fejzić erinnert sich: „Ich hatte eine Bergbauschule abgeschlossen, wollte aber nie wirklich in einer Mine arbeiten. Doch das Angebot war einfach zu gut. So kam ich für ein geplantes Jahr, um ein wenig im Meer zu schwimmen und Geld zu verdienen. Wir Bergleute genossen großen Respekt, etliche Privilegien und ich war jung. Aus einem geplanten Jahr wurden zunächst drei. Dann heiratete ich und brachte meine Frau aus Bosnien mit. Sie liebte das Meer und das Sonnenbaden am Strand, obwohl sie nicht schwimmen konnte. Keinesfalls wollte sie in die Heimat zurück, um das Feld zu bestellen und die Kühe zu versorgen. Als wir Kinder hatten, gab es ohnehin kein Zurück mehr. Ich blieb, bis das Bergwerk geschlossen wurde und werde auch den Rest meines Lebens hier verbringen.“

BERGBAU OHNE GRENZEN

Mine-Tour-EU-Projekt zwischen Labin [3] und dem slowenischen Litija mit interessanten Infos (de): www.mine-tour.eu

LABIN OLD TOWN SIGHTSEEING-TOUR

Bei einem gemütlichen Spaziergang durch die engen Gassen und über die malerischen, von Adelspalästen gesäumten Stadtplätze wird die stürmische Geschichte der mittelalterlichen Stadt Labin greifbar. Bergbaugeschichte inklusive.

Führung (auch in DE): Mitte Juni – Mitte September, jeden Dienstag von 21.30 bis 23 Uhr. Treffpunkt bei der Touristeninformation in der Altstadt. *Kostenlos.*

Ein schöner Regentag

IM FRÜHLING UND IM HERBST, WENN ISTRIEN GANZ BESONDERE REIZE AUSSPIELT, FREUT SICH DIE NATUR AB UND ZU ÜBER REGENFÄLLE - DER URLAUGSGAST EHER WENIGER. DOCH ES GIBT BESSERES, ALS SICH ZU ÄRGERN.

FISCHE, SCHIFFE, MEER UND MEHR

Istriens schönstes und größtes AQUARIUM [1] ist im Kaštel Verudela von Pula untergebracht. Hunderte Arten von Fischen und Meerestieren lassen sich in den Gängen und Räumen sowie in einem Freigelände bestaunen: Haie, Oktopusse, Quallen (...). In einem Erholungszentrum für verletzte Wassertiere, wie etwa Meeresschildkröten, werden geschützte Arten gepflegt, um wieder in die Natur entlassen zu werden. Diese Abteilung kann ebenso besucht werden.

NEU: 2023 übersiedelte das K.-u.-k.-Marinemuseum GALLERION von Novigrad ins Kaštel von Pula [2]. Mehr als 50 große und 300 kleinere Modelle von Segel- und Schlachtschiffen, U-Booten, Jachten und Wasserflugzeugen (unglaublich detailgetreue Handarbeit) fanden in der ehemaligen Festung der österreichisch-ungarischen Monarchie eine authentische Heimat und bilden nach dem Wiener Militärmuseum die zweitgrößte K.-u.-k.-Marine-Sammlung der Welt. Auch die bedeutende wissenschaftliche Funktion der österreichischen Flotte wird spannend beleuchtet. (Eintritt für Aquarium und Museum: Erwachsene € 20,-, Kinder bis 3 Jahre frei, danach € 12,- bis € 16,-). www.aquarium.hr // www.aquarium.hr/hr/gallerion

KOSTEN, KAUFEN UND ERLEBEN

Unweit der römischen Arena von Pula ist das Olivenölmuseum OLEI HISTRIAE [4] + [5] zu finden. Interaktiv begleitet, stehen dort Kultur und Geschichte des »grünen Goldes« im Mittelpunkt (Audioguides, auch in Deutsch). Empfehlenswert: Vorort können drei professionelle Olivenöl-Verkostungen gebucht/ besucht werden (€ 15,- / 25,- / 45,-). Ein Shop bietet regionale Spitzenöle zum Kauf an, auch online. www.oleumhistriae.com

DIE ZEIT ZURÜCKDREHEN

In einigen, oft sehr liebevoll gestalteten Museen lässt sich Istriens bewegte Geschichte auf unterhaltsame Weise kennenlernen. Zwei davon haben wir ausgewählt: Das AURA-MUSEUM in Hum [3] stellt in



elf thematisch gestalteten Räumen regionales Brauchtum, Handwerk und Traditionen zur Schau und ist auch für Kinder spannend gemacht (Eintritt: € 10,-; mit Führung, Schnapsverkostung und Jause € 35,-, 52425 Hum 8, +385 (91) 26 94 254). Im kleinen MULTIMEDIA-BESUCHERZENTRUM von Barban dreht sich fast alles um den bereits 1696 im Ort ausgetragenen Wettkampf im Ringstechen. Wer Lust hat, kann virtuell in die Rolle eines Reiters schlüpfen und um den Siegeltitel kämpfen (52207 Barban 1, Eintritt: € 4,-).

SCHAUDERN, SPIELN & SCHLEMMEN
Istriens besterhaltenes Kastell aus dem 13. Jh., MOROSINI-GRIMANI [6] im zentralistischen Ort Svetvinčenat, kann für ca. € 10,- samt Multimedia-Ausstellung, Schatz- und Waffenkammer besichtigt werden. Die gesamte Burg bildet außerdem die perfekte Kulisse für das kroatiengewit einzigartige ESCAPE-CASTLE-SPIEL [7] für alle Altersgruppen (1-2 Std. Spielzeit, auch in Deutsch, Ew. € 15,-, Kinder bis 7 Jahre frei). www.grimanicastle.com

Alle Preise ohne Gewähr, an vielen Orten erhalten ISTRACARD-Mitglieder Rabatt: www.istracard.hr
Neue Buchungsplattform für weitere Erlebnisse: www.todoinistria.com



NEU seit 2023:
Zwei Istrien-Routen mit dem Premium-Schiff MS MORENA ab Poreč (Fotos).



Seit seiner Gründung vor 30 Jahren hat sich der Reiseveranstalter I.D. RIVA TOURS als der führende Kroatien-Spezialist im deutschsprachigen Raum etabliert. Die engagierten Touristiker kennen das Land wie ihre Westentasche und setzen alles daran, ihre Kunden für dessen facettenreiche Schönheit und Kultur zu begeistern. **I.D. Riva-Tours-Istrien-Tipps:** Eine der 200 Privatunterkünfte aus dem Programm mieten (kl. Foto oben: Villa Salambati in Zentral-Istrien) und die kroatische Toscana mit dem Auto erkunden oder die Region vom Meer aus entdecken! Wie? Mit einer Kreuzfahrt ab Poreč mit dem Premium-Schiff MS Morena. **DAS I.D. RIVA-TOURS-TEAM FREUT SICH, SIE IN ISTRIEN BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN!**



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



FOTOS: Aquarium Pula (1), Chauvin (1), Grimani Castle (2), Olei Histriae (2)



Sporterlebnisse mit Wow-Garantie

ISTRIEN HAT EIN HERZ FÜR AKTIVURLAUBER - UND ZWAR EIN ZIEMLICH GROSSES! WIE WÄR'S MIT EINEM BIKE-TRIP AUF DER EHEMALIGEN BAHNTRASSE? DEM SCHNORCHELHPFAD ÜBER RÖMISCHE RUINEN? ODER DER NACHT-KAJAKTOUR IN EINE HÖHLE? UND WARUM ODER? - UND!

Text und Fotos: Christian Haas

Was für ein Service! Goran Halužan verleiht nicht nur die neuesten E-Bike-Modelle, er chauffiert uns auch im Kleinbus nach Grožnjan. Dank Elektro-Support hätten wir die 25 Kilometer und 300 Höhenmeter von Novigrad hinauf zum entzückenden Künstlerdörfchen zwar locker im Sattel geschafft, „aber so bleibt mehr Zeit für die netten Gassen und Ateliers“, so Goran, „und vor allem für die Parenzana“. Die auf einer in den 1930ern aufgegebenen Bahnlinie verlaufende und als Wander- und Bikestrecke reaktivierte Trasse ist heute unser Star. – Tschüss voller Parkplatz, hallo Radabenteuer! Wie sagte Goran beim Abschied? „Dort in den Tunnel müsst ihr rein!“ Echt jetzt? Wir sehen nämlich ziemlich schwarz. Doch sobald wir uns nähern, bringen Bewegungsmelder allmählich Licht ins Dunkel. Spannend, und es folgen in den nächsten eineinhalb Stunden fünf weitere Tunnel, zudem mehrere Brücken und vier Viadukte. Straßen, Häuser, Zivilisation? Kaum zu erkennen, dafür viel Grün und in der Rückschau Grožnjan, Weinhänge, das weite Mirnatale. Je weiter wir bergab fahren, desto rougher wird der schotterige Untergrund. 21 Kilometer hoppeln – das spürt man in den Handgelenken. Beim nächsten Mal kommen Bikehandschuhe mit. Und es wird ein nächstes Mal geben! Schließlich führt die 116-Kilometer-Trasse sowohl nach Triest als auch Richtung Poreč. Nach einer Stärkung in Livade (köstlich: Pasta mit Trüffel!) nehmen wir den direkten (Rad-)Weg zurück nach Novigrad. Dort angekommen heißt es: nichts wie ab ins erfrischende, klare Meer!

FELSENKRAXELN DE LUXE

So lautet die Devise tags darauf beim Coasteering. Bitte was? Majda, Mitbegründerin von »Pula Outdoor«, muss schmunzeln: „Als Kinder sind wir hier an der Felsküste des Kaps Kamenjak einfach rumgekraxelt und immer wieder ins Meer gehüpft. Heute heißt das Coasteering.“ Wobei das Küstenklettern ausgefeilter geworden ist: Einmal kriechen wir unter Felsen und zwängen uns durch Öffnungen. Dann klettern wir in eine geflutete Höhle und tauchen – der Eingang zum Meer ist zum Durchschwimmen zu niedrig – wieder in die Bucht zurück. Das Highlight: Der Acht-Meter-Sturz in die Tiefe und in die Fluten – mit Gerbrüll und Quatsch-Posen. Foto-Time!

AUF ZUM NACHTPADDELN!

Ein anderes Angebot von »Pula Outdoor« ist leiser, thrillt uns aber noch mehr: das Night-Glow-Kayaking. Dazu treffen wir uns bei Sonnenuntergang in Stoja, südwestlich von Pula. In der ersten halben Stunde reicht noch das Licht der Dämmerung, um den Weg über das spiegelglatte Meer in die nächste Bucht zu finden – und entlang der unbebauten Felsküste. Und ui, war das da hinten eine Delfinflosse? Aber ja! Später bittet uns Leo, die LEDs anzuknippen. Wow, das sieht magisch aus, wie das Wasser unter den Kajaks in dezenterem Rot, Grün, Lila erstrahlt. Dann paddeln wir im Abstand von 30 Sekunden einzeln auf eine Felswand zu, dessen gerade einmal zwei Meter großer Eingang erst kurz vorher ersichtlich wird. Puls! Rein ins dunkle Loch, rum ums Eck, und noch mal und dann ist sie da: eine Ausbuchtung mit Tropfsteinen

und Mini-Kiesstrand. „Willkommen in der Mönchhöhle“, strahlt Leo. „Auch wenn es hier höchstens Fledermäuse gibt.“ Was es von uns gibt: viel Ah und Oh!

DINO- UND RÖMERSPUREN

Jetzt kommt ein Relaxtag im nahen Brijuni-Nationalpark gerade recht. Auf der Insel Veliki Brijun locken einsame Badestellen, ein Safaripark samt großer Zebrawiese sowie ein Dinosauriermodell am Strand. Es macht auf hier gefundene Fußabdrücke der Riesenechsen aufmerksam. Wobei man schon Spezialkenntnisse bzw. Fantasie benötigt, um diese von Felslöchern zu unterscheiden. Für den didaktischen Schnorchelpfad in der Verige-Bucht reichen Tauchermaske und Flossen. Auf rund 500 Metern informieren Tafeln an fünf Bojen über Schwämme, Fische, römische Amphoren und Gebäudereste, die unter Wasser schemenhaft zu erkennen sind.

PARENZANA

116 Kilometer langer Radweg auf der aufgelassenen Bahnstrecke Triest-Poreč. Radverleih z. B. bei Extremus in Novigrad. www.parenzana.net, <https://extremus.hr>

COASTEERING & NACHT-KAJAKING

Pula Outdoor bietet in Stoja und am Kap Kamenjak Küstenklettern und (nächtliche) Kajaktouren an. <https://pulaoutdoor.com>

BRIJUNI-INSELN

Neueste Attraktion: der Schnorchelpfad in der Verige-Bucht. Auch mit Guide und Equipment-Verleih möglich! www.np-brijuni.hr/de



AUFREGEND: Einer von mehreren Tunnels auf dem Parenzana-Radweg (S. 46). **MALERISCH:** das Künstlerdorf Grožnjan (oben links). **SPASSIG:** Quatsch-Posen beim Coasteering am Kap Kamenjak. // **STIMMUNGSVOLL:** Nächtliches Kajaken südwestlich von Pula. // **GROSS:** Dino-Modell auf der Insel Veliki Brijun. **LEHRREICH:** der didaktische Schnorchelpfad im Brijuni-Nationalpark.

SCHAU FENSTER INS BLAUE

Foto: Anton Unković

Seit Kurzem ist das Erkunden spannender Schnorchelplätze in Istrien keine Glücksache mehr. Angeregt und sehr engagiert unterstützt von der Dive-Masterin Barbara Unković und deren Mann Anton realisierte der Tourismusverband ein tolles Projekt: Besonders schöne Schnorchelplätze sind nun in einer Karte ausgewiesen. Barbara, die Istriens Küstenlinie seit mehr als einem Vierteljahrhundert dokumentiert, hat dafür 24 Gebiete ausgewählt, bis ins kleinste Detail beschrieben und durch handgezeichnete Lagepläne und sensationelle Fotos von ihrem Mann Anton ergänzt.

Wer es bisher noch nicht erlebt hat, kann sich wahrscheinlich kaum vorstellen, wie aufregend die Unterwasserwelt der Halbinsel ist. Einzig mit einem guten Schnorchelset ausgestattet, lassen sich Unterwasserhöhlen, versunkene römische Ruinen, Steinlabyrinth, kleine Korallengärten und farbenfrohe Schwämme erkunden. Und mit ihnen natürlich eine Vielfalt an Fischen und Meeresbewohnern: Austern, Muscheln, Brassen, Seesterne, Seepferdchen, Mönchs- und Lippfische, in Felsen versteckte Hummer und Conger-Aale – auch geschützte Arten, wie die Datelmuschel oder die Braune Kauri-Schnecke (...)

www.istra.hr/de/snorkeling



FOTOS: www.lillyme.com (6)

Unvergessliche Ferien IN DER VILLA LEA BEI POREČ – URLAUB. FREIHEIT. LUXUS.

Sie ist einzigartig: Die Design-Villa Lea gilt als »Königin« in unserem Angebot. Freiraum und Platz für Intimität geben sich hier die Hand, und das Interieur ist einfach wunderschön. Gelegen in der ruhigen Wohnsiedlung »Borghetto San Antonio«, am Rande des Örtchens Vabriga zwischen Novigrad und Poreč, ermöglicht das Luxusdomizil herrlich entspannte Urlaubstage – nur zehn Fahrradminuten vom Meer entfernt. Für Familien und Freunde eignet es sich perfekt: Vier Schlafzimmer mit eigenem Bad, eine voll ausgestattete Küche und

ein gemütliches Wohnzimmer bieten reichlich Raum und Rückzugsmöglichkeiten. Der gepflegte Garten mit Pool und einer überdachten Sommerküche macht einfach Spaß und lässt den Blick entspannt über unseren Olivenhain mit 120 Bäumen in die Ferne schweifen. Neben dieser Unterkunft haben wir viele weitere Pool-Villen im Programm – für richtig schöne Ferien ohne die Einschränkungen eines Hotels, trotzdem mit exklusiven Angeboten, wie etwa Ausflügen und Degustationen, Miet-Koch und Fahrradservice. ☺



GENUSSADRESSEN

Finden Sie hier kulinarisch interessante Ziele, sortiert nach Istriens Regionen. Natürlich kann so eine Liste nie vollständig sein, und am Wegrand warten immer wieder (neue) Überraschungen.

Als Feinschmeckeroase im besten Sinne bietet das Landgut Meneghetti mit seinem Relais & Chateaux Wine Hotel im küstennahen Hinterland zwischen Bale und Rovinj nicht nur erstklassig Quartier. Hier werden auch tolle Weine und höchstwertiges Olivenöl produziert. Das Restaurant zählt mit 3-Gault-Millau-Hauben zu den besten der Halbinsel (oben).

NORDISTRIEN

RESTAURANTS

- Anna's Garden**
Restaurant in der Villa Valdepian.
52475 Savudrija, Svjetioničarska ul.18,
T. +385 (0)98 / 98 99 594,
www.annas-garden.com
- Badi**
Top Küche. Klassik- und Gourmetlinie.
52470 Umag (Ort Lovrečica), Umaška 12,
T. +385 (0)52 / 75 62 93,
www.restaurant-badi.com
- Kanova (Hotel Kempinski)**
Regionale Spezialitäten. Traumhafter Adrialblick.
52475 Savudrija, Alberi 300A,
T. +385 (0)52 / 70 70 00, www.kempinski.com
- Marina**
Frischfleisch, Kreativküche, guter Wein,
Gault Millau »Chef of tomorrow 2021«.
52466 Novigrad, Sv. Antona 38,
T. +385 (0)99 / 81 21 267,
www.marinarrestaurant.eu
- Mondo**
Gute Trüffelküche in der Altstadtgasse.
52424 Motovun, Joakima Rakovca,
T. +385 (0)52 / 68 17 54,
www.konoba-mondo.com
- Navigare**
Kreative, mediterrane Küche im Jachthafen.
52466 Novigrad, Sveti Anton 15,
T. +385 (0)52 / 60 14 73, www.nauticahotels.com

- Primizia Food & Wine**
Bodenständige Hinterlandküche.
Sehr gute Pizza.
52474 Brtonigla, Bunarska ulica 2,
T. +385 (0)52 / 77 47 04,
www.primizia.hr
- Restaurant Luciano im Resort San Canzian Hotel & Residences**
Gourmet-Dependance des Zagreber Sterne-Restaurants mit tollem Weinkeller und Bar.
52460 Buje, Mužolini Donji 7,
T. +385 (0)99 / 30 20 000, www.san-canzian.hr
- Stara Škola**
Kulinarik-Hotspot der schweiz-kanadischen Spitzenköchin Priska Thuring in einer historischen Schule.
52460 Buje, Krasica 35,
T. +385 (0) 52 / 77 08 70, www.staraskola.hr
- Tri Palme**
Traditionell istrische Küche.
52466 Novigrad, Karpinjanska 14
T. +385 (0)52 / 75 70 81
- Wellness & Camping-Resort San Servolo**
Rustikales Bierlokal und eine Pizzeria im Camping-Resort. Shop der Brauerei San Servolo.
52460 Buje, Momjanska ul. 7 a,
T +385 (52) 77 25 05,
www.sanservoloresort.com

BESSER FINDEN - Istriens Regionen



Fotos: Standl (3), Mauplié (1), Grafik: KHS

Traumhaft ist die Terrasse des Restaurants Luciano im 5-Sterne-Resort San Canzian Hotel & Residences bei Buje.

Restaurant im Roxanich Heritage Wine-Hotel
Spektakuläres Zimmer-Design, toller Blick vom Pool, ambitioniertes Restaurant. Weindegustation, Shop und Raucherlounge.
52424 Motovun, Kanal 30,
T. +385 (0)52 / 20 57 00, www.roxanich.hr

San Rocco
Genussvolle Fusion von Land und Meer.
52474 Brtonigla, Srednja ulica 2,
T. +385 (0)52 / 72 50 00, www.san-rocco.hr

Zigante
Nobles Trüffelrestaurant im Mirnatale. Enoteca.
52474 Livade, Livade 7, T. +385 (0)52 / 66 43 02,
www.restaurantzigante.com

EDEL-KONOBAS

Čok
Familienrestaurant mit feiner Frischeküche und Schwerpunkt Adriafrisch & -krustentier.
52466 Novigrad, Sv. Antona 2,
T. +385 (0)52 / 75 76 43

Damir e Ornella
Adria-Sashimi-Kultlokal. Nur mit Reservierung.
52466 Novigrad, Zidine 5 (Altstadt),
T. +385 (0)52 / 75 81 34, www.damir-ornella.com

Morgan
Regionale Küche auf hohem Niveau. Schwerpunkt Fleisch und Wild. Gute Weine.
52474 Brtonigla, Bracanjia 1,
T. +385 (0)52 / 77 45 20, www.morgan.hr

Pod Voltom
Schöner Terrassenblick, Trüffel satt.
52424 Motovun, Trg J. Ressler 6,
T. +385 (0)52 / 68 19 23

Stara Oštarija
Sehr gute Trüffelgerichte, schöne Aussicht, gastfreundliche Menschen.
52420 Buzet, Petra Flega 5,
T. +385(0) 52 / 694 003

Stari Podrum
Familienbetrieb. Tolle Konobaküche. Top Steaks und Trüffelgerichte. Reservierung empfohlen.
52462 Momjan, Most 52,
T. +385 (0)52 / 77 91 52, www.staripodrum.info

Toklarija
Saisonale Frischeküche in einer alten Ölmühle mit Garten. Nur mit Reservierung.
52420 Buzet, Sovjnsko Polje 11,
T. +385 (0)91 / 92 66 769

Toni
Sehr gute Fischküche. Einladende Atmosphäre.
52475 Savudrija, Siparska 8,
T. +385 (0)52 / 75 95 70

URIGE KONOBAS

Astarea
Kultadresse mit vielen Gerichten von der offenen Feuerstelle. Netter Gastgarten.
52474 Brtonigla, Ronkova 6,
T. +385 (0)52 / 77 43 84

Aquarius
Traditionell und regional, hervorragende Pizzen.
52460 Buje, Digitronska 14,
T. +385 (0)52 / 77 34 17, www.aquariusbuje.com



GENIALES FRÜHSTÜCKSBUFFET auch für Gäste, die nicht im Resort San Canzian wohnen. 7-11 Uhr, Reservierung.



Vater und Sohn. Sergio Jugovac ist als Patron der Konoba Čok in Novigrad omnipräsent, während sein Sohn und Küchenchef Viljan für eine hervorragende mediterrane Frischeküche mit Schwerpunkt Adriafrisch verantwortlich zeichnet. **Der Tisch ist gedeckt** im Restaurant Stara Škola (Alte Schule), dem Herzensprojekt von Spitzenköchin Priska Thuring.

AGROTOURISMUS

- Buščina**
Küste und Hinterland fein auf dem Teller.
52470 Umag, Buščina 18,
T. +385 (0)52 / 73 20 88, www.konoba-buscina.hr
- Malo Selo BIB**
Eldorado für Fleischtiger. Trüffelgerichte und Grill auf hohem Niveau.
52474 Buje / Fratirja, Kaldanja 1,
T. +385 (0)52 / 77 73 32
- Nono**
Top Traditionsküche, Pasta, Fisch und Fleisch.
52470 Umag / Petrovija, Umaška 35,
T. +385 (0)52 / 74 01 60, www.konoba-nono.com
- Rino**
Authentische Konoba der Winzerfamilie Prelac. Reservierung empfohlen.
52462 Momjan, Dolinja Vas 23,
T. +385 (0)52 / 77 91 70, www.prelac.hr
- Rustica**
Fisch, Fleisch, Pizza und Pasta.
52470 Umag, S. Marija na Krasi 41,
T. +385 (0)52 / 73 20 53, www.konoba-rustica.com
- San Benedetto**
Ambitionierter Familienbetrieb in Dajla.
52466 Novigrad, Dajla 35,
T. +385 (0)52 / 73 54 84, www.san-benedetto.info

Dešković
Die Familie keltet auch guten Hauswein.
52429 Grožnjan, Kostanjica 58,
T. +385 (0)98 / 19 77 985,
www.vina-deskovic.hr

Radešić
Am Hof wird auch Wein & Olivenöl produziert.
52460 Buje / Krasica, Punta 80 a,
T. +385 (0)52 / 77 60 01,
www.agroturizam-radesic.hr

Štefanić
Viele Produkte aus dem eigenen Obstanbau.
52424 Motovun, Štefanići 55,
T. +385 (0)98 / 25 15 04,
www.agroturizam-stefanic.hr

Štokovac
Rustikale Bauernküche bei einer sehr netten Familie.
52428 Opatalj, Novaki 39,
T. +385 (0)52 / 64 41 43

Tončić
Sehr beliebte Adresse. Super Frischeküche. Tolle Aussicht.
52428 Zrenj / Opatalj, Čabarnica 42,
T. +385 (0)52 / 64 41 46,
www.agroturizam-toncic.com



Istriens
Küche ent-
decken



Kostbar

Weingut Kozlović

Beliebt: das »Terrace Tasting« mit kurzer Kellertour, geführter Weinprobe (4 Weine) und lokalen Spezialitäten; ca. 90 Min., € 40,-.

Weingut Veralda

Olga, Luciano, Marina und Ketj vstehen für eine innovative Vielfalt aus den regionalen Rebsorten Malvazija, Refošk und Teran.

Weingut Kabola

Die Spezialisten für den Ausbau in Amphoren. Verkostungen an Istriens schönstem Weingut im klassischen Baustil kann man bei Winzerpionier Marino Markežić auch online buchen.



Alles bio beim Weingut Ipša.

Mit der Lage Santa Elena bewirtschaftet Lokalpatriot Ivan Ipša, Sohn der Olivenöl-Pioniere Irena und Klaudio, einen der höchstgelegenen Weingärten Istriens auf 420 m Seehöhe. Dass dort immer der Wind weht, begünstigt den biologischen Anbau.



zum internationalen Olivenöl-Guide FLOS OLEI

Zigante

52460 Bujе, Portoroška 15, T. +385 (0)52 / 77 74 09, www.zigantetartufi.com

Zubin

52470 Umag, Buščina 18b, T. +385 (0)52 / 73 21 00

► MANUFAKTUREN & SHOPS

Aura Destillerie-Shop

52420 Buzet, Il.Istarske brigade 2/1, T. +385 (0)91 / 26 94 251, www.aura.hr

Bruman Craft Brewery

52420, Buzet, Sv. Ivan 5, T. +385 (0)91 / 52 83 028, www.bruman.hr

Brauerei Vergal

52475 Savudrija, Frančeskija 52i, www.vergalbeer.com

Bujska pivorana

Brauhaus San Servolo
52460 Bujе, Gospodarska ul. 9, T. +385 (0)91 / 12 85 766, www.sanservolo.beer

Casa Dante & Living in 21

Top Ferienwohnungen, kleiner Shop mit Regionalem, Wein und Hausgemachtem. 52462, Momjan, Sv. Martin 10, www.momjan.com, www.livingin21.com

Fleischerei Pausin

Hochwertiges Frischfleisch vom Boškarin. 52475 Savudrija, Kortina 48, T. +385 (0)52 / 73 71 04

Trüffelhandel Benčić

52424 Motovun, Gradiziol 10, T. +385 (0)91 / 55 07 688, www.bencic-truffles.com

Karlić Tartufi

Trüffelhandel / -manufaktur
52420 Buzet, Paladini 14, T. +385 (0)91 / 75 44 618, www.karlictartufi.hr

Miro Tartufi

Trüffelhandel und -manufaktur
52424 Motovun, Kanal 27, T. +385 (0)52 / 68 17 24, www.miro-tartufi.com

Pietro & Pietro, Natura Tartufi, Trüffelhandel und -manufaktur

52420 Mala Huba, Srnegla 21, T. +385 (0)52 / 55 40 57, www.pietroandpietro.com

Prodan

Tartufi Trüffelhandel und -manufaktur
52420 Buzet, Sv. Ivan, Praščari 43, T. +385 (0)99 / 30 73 618, www.prodantartufi.hr

Trüffelhandel Tarandek

52427 Livade, Livade 7, T. +385 (91) 569 6835, www.truffletarandek.com

Zigante Trüffelhandel, -manufaktur und Trüffel-Spezialitäten-Shops

Gepflegte Enotecas und Trüffelshops in Livade und den Orten Momjan, Oprtalj, Grožnjan, Motovun und Bujе. www.zigantetartufi.com

Imkerei & Shop A & Ž

52440 Buzet, Franečiči 53, T. +385 (0)91 / 57 69 576

► OLIVENÖLPRODUZENTEN

Agro Millo

52460 Bujе, Baredine 16, T. +385 (0)52 / 77 42 56, www.agro-millo.hr

Al Torcio

52466 Novigrad, Strada Contessa 22a, T. +385 (0)52 / 75 80 92, www.altorcio.hr

B10

52429 Grožnjan, Vrh Kostanjice 78 d, +385 (0)99 / 36 70 403, www.b10.hr/de

Babić

52466 Novigrad, Stancija Vinjeri 27j, T. +385 (0)98 / 33 54 60

Basiaco

52460 Bujе, A. Manzoni 13, T. +385 (0)52 / 77 34 05

Buršić

52474 Brtonigla, Nova Vas 102, T. +385 (0)52 / 77 41 02, www.bursic.net

Cuj

52470 Umag, Farnažine 6a, T. +385 (0)98 / 21 92 77, www.cuj.hr

Ipša

52427 Livade, Ipši 10, T. +385 (0)98 / 21 95 38, www.ipsa-maslinovaulja.hr

Mate 100 P. Flos Olei

52475 Savudrija / Zambratija, Romanija 60a, T. +385 (0)52 / 75 92 81, www.mateoliveoil.com

Monte Rosso

52475 Savudrija, Crveni Vrh 38, T. +385 (0)91 / 27 99 002, www.monterossoistra.com

Oma Jola

52475 Savudrija, Frančeskija 54, T. +385 (0)99 / 57 71 899, www.omajolas.com

Olive Charm

52470 Umag, Rožac 5, T. +385 (0)52 / 74 3593, www.olivecharm.com

► CAFÉS UND WEINBARS

Amore Bar

Gute Drinks. Traumhafte Sonnenuntergänge. 52466 Novigrad, Porporela ul. 5, T. +385 (0)98 / 37 00 69

Artipolis

Stylishes Kunstcafé in einzigartiger Lage. 52424 Motovun, Borgo 8, T. +385 (0)99 / 65 67 085

Destino Beach Bar

52475 Zambratija, Crvene uvale ul. 16, T. +385 (0)95 / 53 04 622, www.facebook.com/destinozambratija/

Istria

Weinbar des namhaften Winzers Degrassi. 52470 Umag, Trg Marije i Line 4, T. +385 (0)99 / 27 59 250

Piazza Grande

Sympathische Chill-Oase bei der Basilika in der Altstadt. Top Café, Wein, Drinks, Tapas. 52466 Novigrad, Veliki trg 9, T. +385 (0)52 / 64 71 73, www.facebook.com/piazzagrandenovigrad

Tramonto

Gehobene Trinkkultur direkt an der Riva. 52466 Novigrad, Ribarnička ulica 6

My old Lady

52466 Novigrad, Ul. Sv. Antona, T. +385 (0)99 / 48 18 333, www.myoldlady-novigrad.com

Vinoteka Rigo

Nette Weinbar mit einheimischen Snacks. 52466 Novigrad, Velika Ulica 5, T. +385 (0)91 / 57 72 874

► SPITZENWINZER

Benvenuti

52424 Motovun, Kaldir 7, T. +385 (0)52 / 69 13 22, www.benvenutivina.com

Bertoša

52424 Motovun, Kaldir 20b, T. +385 (0)91 / 54 53 519, www.bertosawines.com

Capo

52474 Brtonigla, Fernetiči 60, T. +385 (0)91 / 23 00 937, www.capovina.hr

Cattunar

52474 Brtonigla, Nova Vas 3, T. +385 (0)52 / 72 04 96, www.cattunar.hr

Clai

52460 Bujе / Krasica, Brajki 105, T. +385 (0)91 / 60 26 109, www.clai.hr

Cuj

52470 Umag / Sv. Maria na Krasu, Farnažine 5, T. +385 (0)98 / 21 92 77, www.cuj.hr

Degrassi

52475 Savudrija, Bašanija / Podrumarska 3, T. +385 (0)52 / 75 92 50, www.degrassi.hr

Dešković

52429 Grožnjan, Kostanjica 58, T. +385 (0)98 / 19 77 985, www.vina-deskovic.hr

Fakin

52424 Motovun-Brkač, Bataji 20 a, T. +385 (0)92 / 23 99 400, www.fakinwines.com

Fiore

52470 Umag, Sarbarica bb., T. +385 (0)52 / 732 118

Franković

52460 Bujе, Trg Josipa Broza Tita 6, T. +385 (0)91 / 24 33 651, www.frankovic.hr

Ghira

52466 Novigrad, Joakim Rakovac 4, (Strada Kontesa), T. +385 (0)98 / 19 10 651, www.vinarinovigrad.com/en/services/ghira-2

Ipša

52427 Livade, Ipši 10, T. +385 (0)52 / 66 40 10, www.ipsa-maslinovaulja.com

Ivančić

52466 Novigrad, Domovinskih žrtava 20, T. +385 (0)98 / 97 68 005, www.ivancic-winery.com

Kabola

52462 Momjan, Kanedolo 90, T. +385 (0)52 / 77 92 08, www.kabola.hr

Kozlović

52460 Bujе / Momjan, Vale 78, T. +385 (0)52 / 77 91 77, www.kozlovic.hr

Coronica

52470 Umag, Koreniki 86, T. +385 (0)52 / 73 03 57, www.coronica.eu

Monte Rosso

52475 Savudrija, Crveni Vrh 38, T. +385 (0)91 / 27 99 002, www.monterossoistra.com

Piquentum

52420 Buzet, Sv. Ivan bb, T. +385 (0)91 / 57 76 364, www.piquentum.com

Roxanich

52424 Motovun, Kanal 30 T. +385 (0)91 / 90 57 773, www.roxanich.com

Tomaz

52424 Motovun, Kanal 36, T. +385 (0)98 / 70 92 20, www.vina-tomaz.hr

Valenta

52424 Motovun, Kaldir 9 a T. +385 (0)98 / 20 85 16, www.facebook.com/valentawines

Veralda

52474 Brtonigla, Kršin 3, T. +385 (0)52 / 77 41 11, www.veralda.hr

Giancarlo Zigante

Istriens »Trüffelkönig« produziert auch Wein und Olivenöl. 52460 Bujе / Plovanija, Portoroška 15, T. +385 (0)52 / 77 74 09, www.zigantetartufi.com

Denis Zigante

52429 Grožnjan, Kostanjica 66, T. +385 (0)52 / 72 19 30, www.vina-zigante.hr

NEWS
zu Istriens
Spitzenwinzern
S. 22/23



3 x 100 bei Agrofina Mate. Nahe Savudrija kultiviert Familie Vekić (Foto: Aleksandra Vekić) auf **100 ha** rund 26.000 Olivenbäume. Mit **100 Punkten** im Guide Flos Olei 2023/24 erzielte »bianca bellezza« (sortenrein **100 % Bianchera**) eine der weltweit höchsten Auszeichnungen.

Alles Trüffel bei Pietro & Pietro.

Frische Trüffelpilze, Trüffelcreme, Trüffelbier, -käse, -wurst, -popcorn, -chips. Getrüffeltes Feigenmarmelade (...). Im Geschäft von Pietro & Pietro kann man vieles verkosten und kaufen. Onlineshop, Trüffelsuche, Trüffelpicknick.

REGION POREČ

▶ RESTAURANTS

Arman Grill 🍷
52440 Poreč, Mlinska 1,
T. +385 (0)52 / 43 16 77

Burgerija 🍷
Gute Burger, hausgemachte Pommes.
52440 Poreč, Ul. Nikole Tesle 8,
T. +385 (0)95 / 514 97 03

Casa Manzolin Wine & Food by Poletti
Feines Bistro von Top-Winzer.
(Gault Millau »POP«).
52440 Poreč, Eufrazijeva ul. 16,
T. +385 (0)99 / 48 54 596,
www.casamanzolin.com

Chili Fusion Streetfood
Sushi und Bowls sowie Sandwiches
und Wraps in hoher Qualität.
52440 Poreč, Ribarski Trg 1,
T. +385 (0)99 / 21 32 920,
www.instagram.com/chili_fusion/

Divino
Kunst auf dem Teller in kaiserlicher Atmosphäre.
52440 Poreč, Obala M. Tita 20,
T. +385 (0)52 / 45 30 30, www.divino.hr

Fora Le Porte 🍷
Legeres Bistro mit gutem Essen.
52440 Poreč, Trg Slobode 2,
T. +385 (0)91 / 43 40 004

Hrast
Beliebtes Fischlokal mit hoher
Einheimischen-Frequenz.
52440 Poreč, Nikole Tesle 13,
T. +385 (0)52 / 43 37 97, www.restoranhrast.eu

MaDaLu
Authentische Fischerküche, wegen
möglichem Ortswechsel vorab reservieren.
52465 Tar-Vabriga, Ulica Istarska 58,
T. +385 (0)95 / 85 46 708

Miramare 🍷
Ferienresort Isabella Island
Ambitioniertes À-la-carte-Fischrestaurant
im Hotel Isabella Miramare.
52440 Poreč, Insel Sveti Nikola,
T. +385 (0)52 / 40 60 39, www.valamar.com

Sv. Nikola 🍷 🍷
Fein dinieren an der Hafepromenade
mit Jacht- und Inselblick.
52440 Poreč, Obala M. Tita 23,
T. +385 (0)52 / 42 30 18, www.svnikola.com

Spinnaker im Hotel Riviera 🍷 🍷
Gute saisonale Gourmetküche.
Schöner Gastgarten. Top-Weinkarte.
52440 Poreč, Obala Maršala Tita 15,
T. +385 (0)52 / 40 08 04, www.valamar.com

Tunaholic Fish Bar 🍷
Originelles Bistro. Burger,
Fish & Chips etc. in bester Qualität.
52440 Poreč, Sv. Eleuterija 6,
T. +385 (0)91 / 44 31 235,
www.tunaholicfishbar.com

Petra
Eine Institution seit vielen Jahren.
Mediterran-französische Sommerküche.
52450 Vrsar, Kapetanova Stancija 3,
T. +385 (0)52 / 44 23 66

Trošt
Genuss mit Hafenblick und Fischgerichten.
52450 Vrsar, Obala Maršala Tita 1 a,
T. +385 (0)52 / 44 51 97, www.restoran-trost.hr

▶ KONOBAS

Konoba Čakula
Draußen rustikal, drinnen pfiffig wie die Küche.
52440 Poreč, Vladimira Nazora 7,
T. +385 (0)52 / 42 77 01, www.konobacakula.com

Konoba Daniela
Sehr gute Konobaküche.
52440 Poreč, Veleniki 15 a,
T. +385 (0)52 / 46 05 19, www.konobadaniela.com

Tomaževa Konoba
Eldorado für Fleischtiger. Erstklassiger Pršut.
52448 Sv. Lovreč, Vošteni 19,
T. +385 (0)52 / 61 65 23, www.tomaso.hr

Žardin
Gutes Essen. Schöne Lage mit Meerblick.
52464 Kaštelir-Labinci, Kovači 13,
T. +385 (0)52 / 45 53 13

▶ AGROTOURISMUS

Fatorić
Top-Pršut und Würste von den haus-
eigenen Schweinen. Menü auf Anfrage.
52447 Vižinada, Ferenci 36 a,
T. +385 (0)52 / 44 61 46

Jadruhi
Authentische regionale Gerichte nach
traditionellen Rezepten.
52447 Vižinada, Jadruhi 11,
T. +385 (0)52 / 44 61 84, www.jadruhi.com

Selo Mekiši
Familienbetrieb mit hervorragendem Pršut,
tollen Steaks und hausgemachter Pasta.
52447 Mekiši bei Vižinada, Mekiši 10,
T. +385 (0)91 / 56 88 635

▶ CAFÉS UND WEINBARS

Café L'Angelique
Heimeliges Puppenstuben-Ambiente,
hinreißende Apfeltarte.
52450 Vrsar, Orlandova ul. 47,
T. +385 (98) 95 70 352



Cheese & Wine-Bar Barolin
52440 Poreč, Nikola Tesla 8,
T. +385 (0)91 / 22 24 004

Legend of M
52440 Poreč, Ul. Istarskog razvoda 7,
T. +385 (0)52 / 55 55 69

Torre Rotonda
Turmcafé mit schönem Dachblick.
52440 Poreč, Narodni trg 3 a,
T. +385 (0)98 / 25 57 31, www.torrerotonda.com

▶ SPITZENWINZER

Franc Arman
52447 Vižinada, Narduči 5,
T. +385 (0)91 / 57 40 498, www.francarman.com

Marijan Arman Wines
52447 Vižinada, Narduči 3,
T. +385 (0)91 / 16 99 929, www.arman.hr

Bernobić
52463 Višnjani, Markovac 20,
T. +385 (0)91 / 33 94 620, www.vina-bernobic.hr

Damjanić
52440 Poreč, Fuškulin 99,
T. +385 (0)91 / 54 04 315,
www.damjanic.eu/de/wein

Deklić
52447 Vižinada, Ferenci 47,
T. +385 (0)91 / 50 43 605, www.vina-deklic.com

Vina Laguna
52440 Poreč, Mate Vlašića 34,
T. +385 (0)52 / 45 31 79,
www.agrolaguna.hr

Matošević 🍷
52448 Sv. Lovreč, Krunčiči 2,
T. +385 (0)52 / 44 85 58, www.matosjevic.com

Winzersekt-Produzent Misal / Peršurić
52446 Višnjani, Pršurići 5 a,
T. +385 (0)98 / 22 68 81,
www.misal.hr



Essen bei der Fischerfamilie
Die Adria-Frischküche des MADALU von
Familie Bernobić ist legendär. Ebenso die Vorspeise
»Gemischter Fisch mit Meeresfrüchten« (oben).
Ursprünglich in der Bucht Santa Marina zwischen
Novigrad und Poreč beheimatet, übersiedelte
das Fischlokal wegen Sanierungsarbeiten auf un-
bestimmte Zeit nach Tar-Vabriga. Foto links: Papa
Mauro (Mitte) mit seinen Söhnen Luka (Service)
und Mateo (Küchenchef, rechts).

Fotos: Count's drink(1), Hren(1), Standl(3)



Wie gemalt. Teller im Restaurant Spinnaker an der Riva von
Poreč: Amberjack, Gurke, Apfel, Holunder. Küchenchef Goran Hrastovčak
verbrachte sechs Monate in Rom bei Ikone Heinz Beck im berühmten
La Pergola (3 Michelinsterne). Schöner Gastgarten.



Familiensache. Nachdem Anna u. Antonio (Foto mitte), die Kinder
von Franko und Danijela Radovan, fix im Familienweingut mitarbeiten,
ist besonders viel positive Energie in den Neubau von Keller und Kunden-
bereich geflossen. Es hat sich ausgezahlt! Eröffnung im Frühling 2024.

Pilato
52447 Vižinada, Lašiči 2,
T. +385 (0)52 / 44 62 81, www.vina-pilato.com

Poletti
52463 Višnjani, Markovac 14,
T. +385 (0)91 / 44 92 511, www.vina-poletti.com

Prodan
52463 Višnjani, Korleviči 3,
T. +385 (0)52 / 44 91 20, www.vina-prodan.hr

Radovan
52463 Višnjani, Radovani 14,
T. +385 (0)91 / 51 24 018, www.vinaradovan.com

Rossi
52447 Vižinada, Bajkinci 16,
T. +385 (0)91 / 33 55 622, www.vinarossi.com

Terzolo
52446 Brčići, Višnjanskaul. 6,
T. +385 (0)91 / 42 12 211

▶ OLIVENÖLPRODUZENTEN

Agrolaguna 🍷
52440 Poreč, Mate Vlašića 34,
T. +385 (0)52 / 45 31 79, www.agrolaguna.hr

Oliveri
52464 Kaštelir-Labinci 41,
T. +385 (0)91 / 44 55 041, www.oli-veri.com

Stojnić
52465 Tar-Vabriga, Republika 16,
T. +385 (0)91 / 40 04 099

▶ MANUFAKTUREN & SHOPS

Agrolaguna-Käserei / Stancija Špin
52465 Tar, T. +385 (0)91 / 45 24 410,
www.agrolaguna.hr

Bura - Brauhaus Poreč
52440 Poreč, Ul. Mate Vlašića 26/19,
T. +385 (0)91 / 60 14 006, www.burabrew.hr

Castellana Craft Brew
52464 Kaštelir 71,
T. +385 (0)98 / 99 81 742, www.castellana.com.hr

Innovativ. Handwerklich, biologisch
und ohne Zusatzstoffe erzeugt Marko
Bratović unter der Marke COUNT'S DRINKS
u. a. Kroatiens erstes Craft-Tonic, ein
Craft-Ginger-Beer und den traditionellen
istrischen Softdrink Gineta.

Count's Drink
Premium-Produzent von Craft-Tonic und
Ginger-Beer. Verkostungsmöglichkeit vor Ort.
52464 Kaštelir 64, T. +385 (0)98 / 64 89 64,
www.countsdrinks.com

Istarska Kapljica
Einzigartige, preisgekrönte Brände. Webshop.
52464 Kaštelir, Cerjani 1,
T. +385 (0)91 / 44 55 054,
www.istarska-kapljica.eu

**Imkerei Remedy,
Branka Kovač - Paleo Farm**
52440 Poreč, Radoši 13,
T. +385 (0)92 / 17 14 765

Sempervivum
Schnäpse, Liköre, Olivenöl, Honig u.v.m.
52440 Poreč, Veleniki 22,
T. +385 (0)91 / 52 03 090,
www.sempervivum.hr

ZENTRALISTRIEN

▶ KONOBAS

Konoba Doma
Herzhaft-rustikales Ambiente,
Schweinezucht für eigenen Pršut.
52404 Sveti Petar u Šumi, Kranjci,
T. +385 (0)91 / 57 00 171

Drugi Peron 🍷
Feine Gerichte, schöne Terrasse.
52402 Cerovlje, Cerovlje 6,
T. +385 (0)52 / 68 40 99
www.konoba-pizzeria2peron.com

Vela Vrata
Hervorragende Hausmannskost,
top Preis-Leistungs-Verhältnis.
52000 Pazin, Beram 41,
T. +385 (0)52 / 62 28 01



▶ AGROTOURISMUS

Tikel 🍷
Bodenständig schlemmen mit
Traumblick auf das Burgenstädtchen
Motovun. Lizenz zum Trüffelsuchen.
52423 Karolja, Špinovci 88,
T. +385 (0)52 / 68 34 04

Ograde 🍷
Gute Küche, eigener Anbau, Hoftiere.
52000 Pazin, Katun Lindarski 60,
T. +385 (0)52 / 69 30 35,
www.agroturizam-ograde.hr

▶ SPITZENWINZER

Andelini
52000 Pazin, Velanov Brijeg 42
T. +385 (0)98 / 25 44 26,
www.andjelini-vina.hr

Castle Belaj
Weingut mit Konoba im Schloss.
52402 Cerovlje, Belaj 20 a,
T. +385 (0)52 / 52 43 15,
www.castlebelaj.com

Domaine Koquelicot
52403 Gračišće 19,
T. +385 (0)99 / 67 59 119,
www.domainekoquelicot.eu

▶ MANUFAKTUREN & SHOPS

Antolović
Pršut-Produzent
Verkostungen nach Anmeldung möglich.
52444 Tinjan, Bašiči 28 b,
T. +385 (0)91 / 55 86 525
www.prsutana-antolovic.hr

Imkerei-Shop Gržetić
52000 Pazin, Zarečje 32,
T. +385 (0)52 / 62 25 37

Imkerei-Shop Hrvatin
52000 Pazin, Bankovci 96,
T. +385 (0)91 / 53 88 273

Imkerei-Shop Pinici med
52423 Karolja, Rakotule 32 b,
T. +385 (0)52 / 68 31 40

Foto
S.11



Mehr über
Istriens Imker
und Honig



Mit dem **Restaurant Agli Amici**, direkt am Jachthafen von Rovinj, hat Emanuele Scarello, einer der besten Köche Norditaliens, die perfekte Bühne für sein kreatives Küchenkonzept gefunden (Bild links). Es gibt 3 Menüs: »Istrien in 5 Gängen«, »Godia« mit klassischen Gerichten, die den Chefkoch berühmt gemacht haben, und eine Speisenfolge, die der istrischen Küche gewidmet ist. // **Das Cap Aureo**, Signature-Restaurant des Grand Park Hotels in Rovinj, bietet ein Degustationsmenü, das je nach Lust und Laune bis zu 20 Gänge umfassen kann, dazu eine traumhafte Aussicht aus dem 5. Stock des Luxushotels.

REGION ROVINJ

RESTAURANTS

Agli Amici Rovinj 🍷
Große Kochkunst am Yachthafen im noblen Grand Park Hotel.
52210 Rovinj, Šetalište Vijeća Europe 1-2,
T. +385 (0)52 / 64 20 84, www.maistra.com

Barba Danilo
Mediterrane Küche, modern interpretiert.
52210 Rovinj, Polari 5,
T. +385 (0)52 / 83 00 02, www.barbadanilo.com

Blu
Traumplatz mit Gourmet-Streetfood tagsüber und Fine dining am Abend.
52210 Rovinj, Val del Lesso 9,
T. +385 (0)52 / 81 12 65, www.blu.hr

Brasserie im Hotel Adriatic 🍷
Kreative Küche in stylishem Ambiente.
52210 Rovinj, Obala P. Budicina 16,
T. +385 (0)52 / 80 35 20, www.maistra.com

Cap Aureo im Grand Park Hotel Rovinj 🍷🍷🍷🍷🍷
Signature-Restaurant des 5-Sterne-Hotels. Traumblick auf die Altstadt.
52210 Rovinj, Ulica Antonia Smareglie 1a,
T. +385 (0)52 / 64 20 35, www.maistra.com

Cave Lab by Monte
Stylishes Zweitrestaurant des Monte mit innovativem Konzept. Spannende Weinkarte.
52210 Rovinj, Ul. Montalbano 49/51,
T. +385 (0)91 / 73 83 872, www.cavelab.hr

Giannino
Eine kulinarische Institution in Rovinj. Fischliebhaber kommen hier auf ihre Kosten.
52210 Rovinj, Augusta Ferrija 38,
T. +385 (0)52 / 81 34 02, www.restoran-giannino

La Grisa 🍷
Ambitionierte saisonale Küche im Altstadtotel.
52211 Bale, La Grisa 23,
T. +385 (0)52 / 82 45 01, www.la-grisa.com

Laurent & Berry
Zweitrestaurant des Luxushotels Grand Park mit ambitionierter Küche und großartigem Panorama.
52210 Rovinj, Ulica Antonia Smareglia 3,
T. +385 (0)52 / 64 20 39, www.maistra.com

Mediterraneo im Hotel Monte Mulini
Gute mediterrane Küche; traumhafte Aussicht.
52210 Rovinj, A. Smareglia 3,
T. +385 (0)52 / 63 60 13, www.montemulinihotel.com

Meneghetti 🍷🍷
Modern interpretierte traditionelle Frischeküche in paradiesischem Ambiente.
52211 Bale, Stancija Meneghetti 1
T. +385 (0)52 / 52 88 00, www.meneghetti.hr

Monte 🍷🍷🍷. JRE 🍷
Istriens höchstdekorierte Gourmetadresse unterhalb der Basilika am Altstadthügel.
52210 Rovinj, Montalbano 75,
T. +385 (0)52 / 83 02 03, www.monte.hr

Orca 🍷
Pastaspezialitäten (z. B. mit Hummer), Fuži-Variationen, Fischmenüs (...).
52210 Rovinj, Gripole 70,
T. +385 (0)52 / 816 851, www.orca-rovinj.com

Puntulina 🍷🍷🍷
Klassisches Fischrestaurant in Traumlage.
52210 Rovinj, Sv. Križ 38,
T. +385 (0)52 / 81 31 86, www.puntulina.eu

Snackbar Rio 🍷
Sehr gute traditionelle mediterrane Küche.
52210 Rovinj, Riva Aldo Risonondo 13,
T. +385 (0)52 / 81 35 64

Tekka by Lone
Japan trifft Istrien im Designhotel Lone.
Sushi, Sashimi, Wok- und Tempura-Gerichte und vieles mehr.
52210 Rovinj, Luje Adamovića 31,
T. +385 (0)52 / 63 00 17, www.maistra.com

Viking 🍷
Frische Austern und Muscheln, Fisch.
52352 Kanfanar, Linski Kanal 1,
T. +385 (0)52 / 44 82 23

Wine Vault im Hotel Monte Mulini 🍷🍷
Feines Abendrestaurant mit hervorragender Gourmetküche. Top Weinkarte.
52210 Rovinj, A. Smareglia 3,
T. +385 (0)99 / 27 33 837, www.maistra.com

KONOBAS

Jure
Urige Konoba im Ortsteil Lacoserchio, frische, authentische istrische Küche.
52210 Rovinj, Cademia ul. 22,
T. +385 (0)52 / 81 33 97

Kantinon
Taverne in ehem. Kellerei am Hafen.
52210 Rovinj, Obala A. Risonondo 18,
T. +385 (0)52 / 81 60 75, www.maistra.com

Puli Pineta 🍷
Slow Food regional & saisonal.
52341 Žminj, Karlov Vrt 1,
T. +385 (0)98 / 99 11 795

CAFÉS UND WEINBARS

Jazz-Bar Kamene Priče
Unvergleichlicher Ort zum Entspannen bei Drinks, Snacks und »Blue Notes«.
52211 Bale, Castel ulica 57,
T. +385 (0)52 / 82 42 35, www.kamenepriče.com



Mehr über
traditionelle
Konobas

Fotos: Batelina (1), Duboković (1), Neuhuber (1), Standl (1)



Die **Fisch-Konoba Batelina in Banjole** ist bodenständig und einladend, Küchenchef David Skoko (Foto), ein charismatischer Medienstar, und die Küche genießt einen über die Landesgrenzen reichenden Ruf. Was der Fischerfamilie ins Netz schwimmt, wird hier fangfrisch und in Bestform zubereitet, darunter auch kaum bekannte Spezies.



Sterne-Pioniere. Als erstes Restaurant Kroatiens wurde das Monte in der Altstadt von Rovinj 2017 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Geführt von Chef Danijel Đekić und seiner Frau und Sommelière Tjitske, begeistert das Fine-dining-Lokal mit seiner raffinierten Kreativküche, basierend auf saisonalen und regionalen Produkten.

Wein- & Aperitifbar im Boutique-Hotel Spirito Santo Palazzo Storico
Bar-Flair zwischen Historie und Moderne.
52210 Rovinj, Augusta Ferrija 44,
T. +385 (0)99 / 43 54 333, www.hotel-spiritosanto.com

Mediterraneo Bar
Kaffee, Cocktails, Craft-Bier und viel Romantik.
52210 Rovinj, Sv. Križa 24 (Via Santa Croce),
T. +385 (0)91 / 532 83 57, www.mediterraneo-rovinj.eu

Valentino
Drinks und Cocktails in stylishem maritimen Ambiente direkt in den Altstadtfelsen.
52210 Rovinj, Santa Croce 28,
T. +385 (0)91 / 60 98 662, www.valentino-rovinj.com

SPITZENWINZER

Stancija Collis
52210 Rovinj, Sarižol 11,
T. +385 (0)98 / 94 48 970, www.stancija-collis.com

Damir Dobravac
52210 Rovinj, Karmelo 1,
T. +385 (0)52 / 81 30 06, www.villa-dobravac.com

Lunika 🍷
52352 Kanfanar, Brajkovići 19,
T. +385 (0)99 / 47 11 800, www.lunika-vina.com

Meneghetti
52211 Bale, Stancija Meneghetti 1,
T. +385 (0)52 / 52 88 00, www.meneghetti.hr

San Tommaso
52211 Bale, Golaš 13, T. +385 (0)98 / 30 95 94, www.santommaso.hr

OLIVENÖLPRODUZENTEN

Bembo
52211 Bale, Trg Tomaso Bembo 14,
T. +385 (0)52 / 82 42 05, www.bembo.eu

Grubić
52211 Bale, Aldo Negri 7,
T. +385 (0)98 / 85 46 23, www.grubic.hr

Meneghetti
52211 Bale, Stancija Meneghetti 1,
T. +385 (0)52 / 52 88 00, www.meneghetti.hr

Nono Remido
Verkauf vor Ort und am Markt in Rovinj.
52211 Bale, Valade 2, T. +385 (0)99 / 40 14 289, www.nonoremido.hr

MANUFAKTUREN & SHOPS

Kampanjola Eco Bira
523412 Svetvinčenat 3,
T. +385 (0)98 / 93 48 231, www.kampanjola.hr

Käserei Latus
52341 Žminj, Gornji Orbanici 12 d,
T. +385 (0)52 / 84 62 15, www.mljekaralatus.hr

SÜDISTRIEN

RESTAURANTS

Amfiteatar 🍷
Denis Zembo bespielt die Gourmetküche seines Boutiquehotels mit viel Kreativität.
52100 Pula, Amfiteatarska 6,
T. +385 (0)52 / 37 56 00, www.hotelamfiteatar.com

Bodulka im Boutiquehotel Velanera
Empfehlenswerte Kreativ-Küche, modernes Hotel.
52204 Šišan, Ul. Franje Mosnja 3 b,
T. +385 (0)52 / 30 06 20, www.velanera.hr

Ribarska Koliba 🍷
Hervorragende Küche mit toller Aussicht auf die Marinas Bunarina und Veruda.
52100 Pula, Verudela 3,
T. +385 (0)91 / 60 01 269, www.ribarskakoliba.com

Lanterna
Traditionelle Spezialitäten. Feine Weinkarte.
52100 Pula, Pješćana Uvala 5/1,
T. +385 (0)52 / 397 072, www.lanternapula.com

Milan 🍷
Traditionsreiches mediterranes Restaurant. Sehr gute Mehlspeisen. Enoteca, Boutique-Hotel.
52100 Pula, Stoja 4, T. +385 (0)52 / 30 02 00, www.milanpula.com

Sapore die Mare 🍷
Sehr schöne Lage am Meer, gehobene Küche.
52212 Fažana, Trg Sv. Kuzme i Damjana 2,
T. +385 (0)52 / 52 17 85

Sophia im Grand Hotel Brioni
Ambitionierte Küche mit Schwerpunkt Rindfleisch von verschiedenen Qualitäts-Rassen, auch vom autochthonen Boškarin.
52100 Pula, Verudela 16, T. +385(0)52 / 37 87 10, www.grandhotelbrioni.com

Sopravento
Feine mediterrane Küche in der ACI Marina.
52100 Pomer 26 a,
T. +385 (0)97 / 61 31 960

Restaurant in der Villa Štefanija
Mediterrane Frischeküche in Vintage-Ambiente. Terrasse mit wunderschönem Ausblick.
52207 Barban, Puntera 8 d,
T. +385 (0)52 / 56 70 75, www.stefanija.com

Vodnjanka
Hervorragende Boškarin-Steaks, hausgemachte Pasta, Trüffelgerichte.
52215 Vodnjan, Istarska ul. 5
T. +385 (0)52 / 51 14 35

KONOBAS

Batelina 🍷🍷 BIB
Kultadresse direkt bei der Fischerfamilie. Voranmeldung notwendig.
52100 Pula/Banjole, Čimulje 25,
T. +385 (0)52 / 57 37 67

Alla Beccaccia 🍷🍷 BIB
Fleisch und Wild vom offenen Feuer.
52212 Valbandon, Pineta 25,
T. +385 (0)52 / 52 07 53, www.beccaccia.hr

Boccaporta
Authentisch, original und ungemein stimmiges Ambiente.
52100 Pula, Dolinka 18, T. +385 (0)52 / 50 62 66

Feral
Gute Qualität, Frischfisch, Pasta, hausgemachte Würste (...). 4 Gästezimmer.
52212 Fažana, Boraca 11,
T. +385 (0)52 / 52 00 40, www.restaurant-feral.com

CAFÉS UND WEINBARS

Enoteca Istriana
Café und sehr gute Weinbar am Forum. Nach speziellen Weinverkostungen fragen.
52100 Pula, Forum 11, T. +385 (0)99 / 32 36 541, www.istriawinetour.com

Gold
wert

Öl-Pioniere

Mit zwölf Oliven-
gattungen bietet
Familie Belić die
größte Sorten-
vielfalt von Istrien.
Olivenhaine in
Fažana, Galižana
und Peroj liefern
die Früchte für ihre
erstklassigen Öle.
Webshop.



Perfektion im Duett. Die Brüder Sandi und Tedi Chiavalon haben mit ihrer hoch-
modernen Ölmühle samt Verkostungsbereich und Shop eine genussvolle Pilgerstätte
für Olivenölfans geschaffen. Interessante Programme mit Führung durch Olivenhain
und Produktion sowie Verkostungen mit Jause (online buchbar). Webshop.

► SPITZENWINZER

Benazić
52100 Pula, Valdebečki put 36,
T. +385 (0)97 / 79 87 643, www.vinabenazic.com

Medea 🍷
52215 Vodnjan, Željeznička cesta 15,
T. +385 (0)99 / 31 38 985, www.medeas.hr

Wine Station Trapan 🍷
52204 Šišan, Giordano Dobran 63,
T. +385 (0)99 / 31 16 031, www.trapan.hr

► OLIVENÖLPRODUZENTEN

Wine & Olive Oil Shop Bylistria 🍷
52215 Vodnjan, Željeznička 15,
T. +385 (0)99 / 42 67 841, www.bylistria.com

Stancija St. Antonio 🍷
52215 Vodnjan, Giovanni A. Della Zonca 35 a,
T. +385 (0)52 / 51 16 38,
www.stancija-st-antonio.hr

Balija
52212 Fažana, Galižanska 8,
T. +385 (0)98 / 94 26 580, www.balija.eu

Brist Olive
52215 Vodnjan, Trgovacka 40,
T. +385 (0)98 / 21 93 80, www.brist-olive.hr

Cadenela 🍷
52215 Vodnjan, Fažanska cesta 38 a,
T. +385 (0)99 / 64 93 844, www.cadenela.com

Chiavalon 🍷
52215 Vodnjan, Salvela 50,
T. +385 (0)52 / 65 50 50, www.chiavalon.hr

Meloto
52215 Vodnjan, San Rocco 22 b,
T. +385 (0)52 / 51 10 35, www.meloto.com

Oio Vivo
52216 Galižana, Puljska cesta 200,
T. +385 (0)52 / 512 351, www.oio-vivo.com

Uljara Tonin
52215 Vodnjan, Istarska 28,
T. +385 (0)52 / 51 15 99

► MANUFAKTUREN & SHOPS

Pršut Bursić
52215 Vodnjan, Fažanska cesta 25,
T. +385 (0)98 / 99 72 999,
www.istarskiprsut.com

REGION LABIN

Käserei Lobarika
52206 Marčana, Lobarika 31,
T. + 385 (0)52 / 55 04 68, www.vesna.hr

Käserei Stancija Kumparička 🍷
52208 Krnica Marčana, Cokuni 25,
T. + 385 (0)99 / 66 90 692, www.kumparicka.com

Imkerei Radulović
52100 Pula, Dolinka 34,
T. + 385 (0)98 / 90 29 047

► RESTAURANTS

Due Fratelli
Traditionelle mediterrane Küche.
52220 Labin, Montozi 6,
T. +385 (0)52 / 85 35 77,
www.restaurantduefratelli.com

Peteani 🍷
Sympathisches Fischrestaurant im
neuen Design-Hotel. Gute Qualität.
52220 Labin, Aldo Negri 9,
T. +385 (0)52 / 86 34 04,
www.hotel-peteani.hr

Restaurant im Velo Café 🍷
Gut essen im 2. Stock des beliebten Cafés.
52220 Labin, Titov Trg 12,
T. +385 (0)52 / 85 27 45

Pizzeria Rumore 🍷
Beste Qualität bei Pizzen und Burger;
52220 Labin, Šetalište San Marco bb,
T. +385 (0)52 / 68 66 15

Kvarner 🍷
Typische Regionalküche, sehr solide.
Übernachtungsmöglichkeit.
52220 Labin, Šetalište San Marco 3,
T. +385 (0)52 / 852 336

Dorina
Bodenständiger Familienbetrieb.
52234 Plomin 54,
T. +385 (0)52 / 86 30 23

► AGROTOURISMUS

Kaštel Pineta
52231 Nedešćina, Sv. Martin 32b,
T. +385 (0)52 / 65 40 45, www.kastel-pineta.com

Tomažići
52231 Nedešćina-Santalezi, Tomažići 59 a,
T. +385 (0)52 / 86 55 35,
www.tomazici.eatbu.hr

► CAFÉS UND WEINBARS

Café Karbon
Café mit Bezug zur lokalen Steinkohle-Historie.
52220 Labin, Zelenice 11,
T. +385 (0)91 / 61 22 553

Design Café
Moderne Chilloase im Zentrum von Labin.
52220 Labin, Zelenice 7,
T. +385 (0)98 / 62 51 47

Velo Café
52220 Labin, Titov Trg 12,
T. +385 (0)52 / 85 27 45

► SPITZENWINZER

Fuhtar
52231 Nedešćina, Nedešćina 137 a,
T. +385 (0)98 / 90 69 871

Juričić
52220 Labin, Bartići 2,
T. +385 (0)98 / 30 23 55,
www.vina-juricic.hr

► OLIVENÖLPRODUZENTEN

Olea B.B. 🍷
52221 Rabac, Creska ul. 34,
T. +385 (0)98 / 90 92 523,
www.oleabb.hr

Negri William
52220 Labin, Guiseppe Martinuzzi 11,
T. +385 (0)98 / 21 95 24,
www.negri-olive.com

► MANUFAKTUREN & SHOPS

Enoteka Terra
Wein, Olivenöl, Trüffelprodukte
und mehr direkt am Hauptplatz.
52220 Labin, Titov trg 10,
T. +385 (0)52 / 85 22 61

Imkerei Pčelarstvo Licul
52231 Nedešćina, Sv. Martin 9,
T. + 385 (0)98 / 16 69 960

ARENA ONE 99 GLAMPING | MEDULIN

Adriatische Eleganz

WO NATUR AUF LUXUS TRIFFT

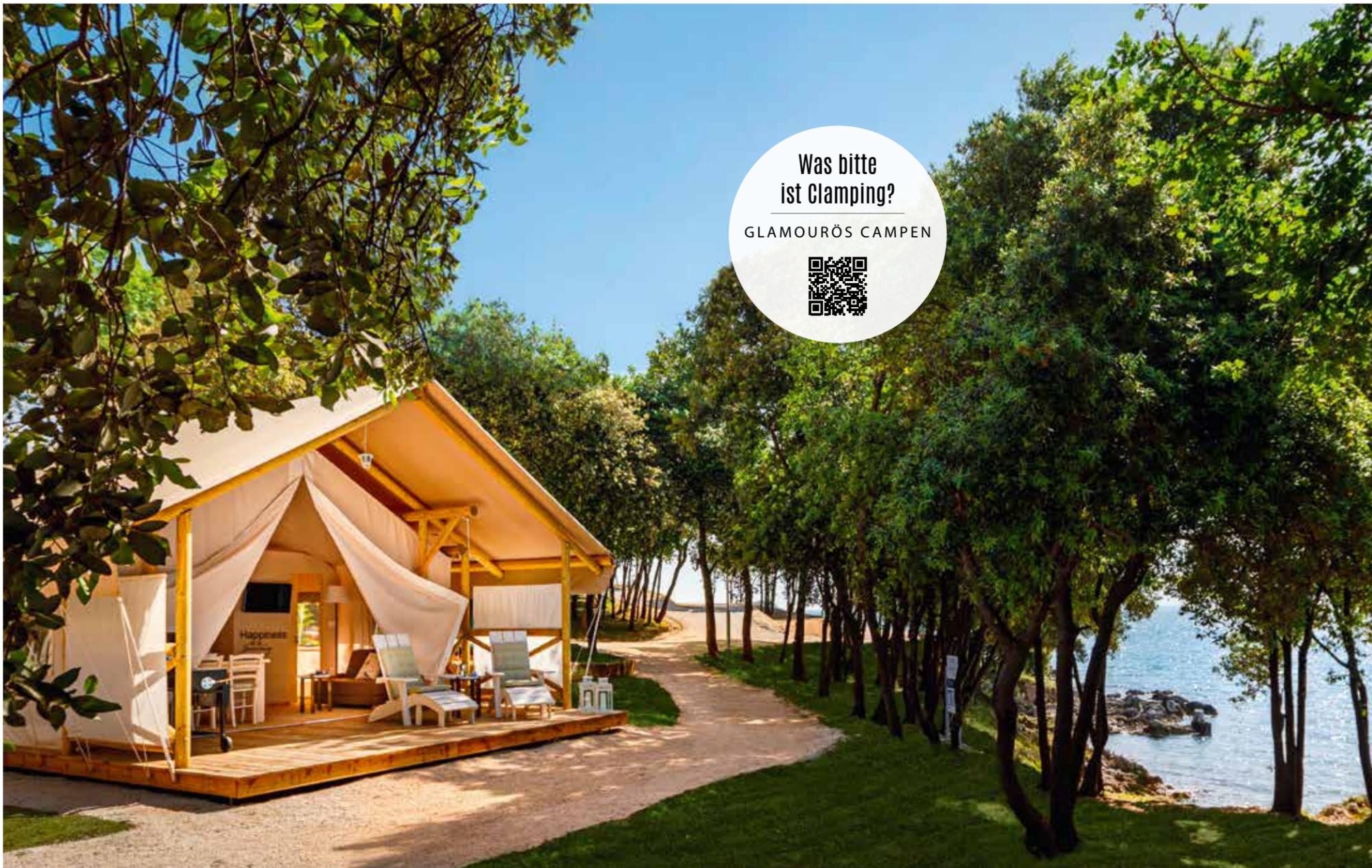


Fotos: Stanfelj (2)



ARENA ONE 99 GLAMPING

www.arenacampsites.com | arenaone99@arenacampsites.com | +385 52 529 400



Was bitte
ist Clamping?
GLAMOURÖS CAMPEN



SCHÖNE NEUE CAMPINGWELT

KAUM ANDERSWO IST DAS CAMPING-ANGEBOT SO VIELFÄLTIG WIE IN ISTRIEN. UND NIE ZUVOR WAR DIE NATURNAHE LOGIE UNTER DEM STERNENHIMMEL SO KOMFORTABEL.

Na, wenn das kein Volltreffer ist! Der Kleine will jetzt auch daheim „in so einem coolen Zelt wohnen“ und jetzt im Urlaub unbedingt das Bogenschießen erlernen, die Große hatte nach der Ankunft ausnahmsweise mal nichts zu meckern und versendete in der ersten halben Stunde geschätzte 100 Fotos an ihre Freunde. Gratis-WLAN sei Dank. „Wie heißt das Ding hier schnell noch mal?“, fragte sie zwischendurch. „Premium-3-Raum-Lodge-Zelt“, ruft ihr Bruder von seinem Bett auf der Galerie unter dem Spitzdach herunter. Anstatt wie sonst gleich mit dem Auspacken zu beginnen, inspiert sein Vater neugierig die voll ausgestattete Küche und setzt die Kaffeemaschine (von Illy, eh klar) in Gang, während Mama sich freut, dass ihr Laptop in den Safe passt. Wir sprechen von Camping, pardon, Glamping.

Das Kunstwort aus den Begriffen Glamour und Camping hat es bereits in den Duden geschafft. »Urlaub in luxuriös ausgestatteten Zelten, Wohnmobilen oder Lodges« lautet die Beschreibung, und genau der erlebt gerade einen beispiellosen Boom. Viele Resorts in Istrien haben eigene Bereiche für die luxuriösen Feriendomizile geschaffen. Deren Ausstattung gleicht der eines gehobenen Hotels, mit dem Unterschied einer heimeligen Atmosphäre und der unmittelbaren Nähe zur ursprünglichen, mediterranen Natur. Der ehemalige Campingplatz ARENA POMER CAMPSITE im Süden Istriens hat als erster komplett auf Glamping umgesattelt und heißt nun ARENA ONE 99 GLAMPING. Von der Mini-Lodge ab € 130,- bis zur 87-m²-Luxus-Suite mit einer 53 m² großen Terrasse für rund € 400,-

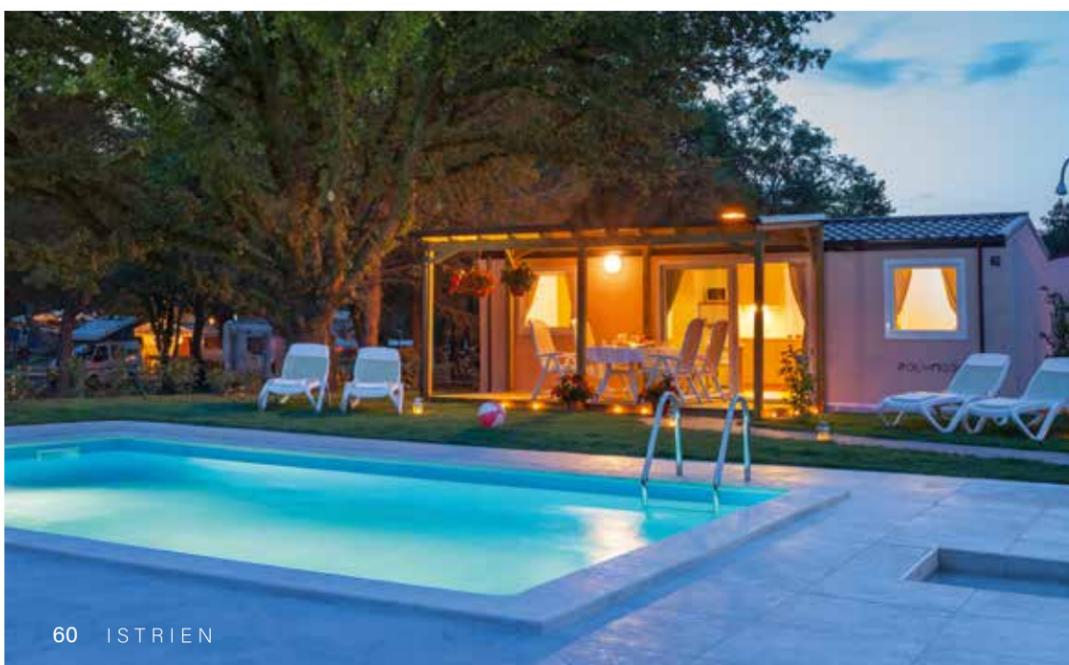
pro Nacht (jew. für 2 P.) reicht das Angebot an Unterkünften. Bettwäsche und Handtücher werden alle 2 bis 3 Tage gewechselt, Hunde sind generell erlaubt, und die Lage in der Bucht von Pomer ist traumhaft.

KLASSISCH CAMPEN

Die Camping-Branche boomt derzeit europaweit, nicht zuletzt wegen Mobilehomes, Glamping-Unterkünften, großzügigen Wasserparks und Animationsprogrammen am Platz. Liebhaber des klassischen Campingurlaubs finden allerdings nach wie vor ihr Glück.

Laut Deutschlands führendem Campingportal PINCAMP von ADAC, gibt es sie auch in Istrien noch, die ruhigen, oft kleineren Plätze in idyllischen Küstenwäldchen. Auch die großen Resorts verfügen nach wie vor über Areale mit traditionellen Parzellen, wobei die Vielfalt auch in dieser Kategorie gewachsen ist.

»AufCampingplätzen triffst du Menschen aller Art« formuliert es eine PINCAMP-Kolumne für Neueinsteiger recht amüsant. Dass Wohnwagen- und Wohnmobilhersteller bei der Innenausstattung ihrer Modelle verstärkt auf junge Nutzer setzen, liest man dort auch. Vom Mini-Wohnwagen für ein bis zwei Personen ohne WC und Dusche bis zum zweigeschossigen »Luxus-Schiff« mit Wellnessbereich und Sonnenterrasse ist alles zu haben. So staunten viele Besucher der Düsseldorfer Messe »Caravan« nicht schlecht bei der Erkundung des 12 m langen Wohnmobil-Modells »Morelo Gran Empire 120« mit Echtglas-Doppelfenstern, Fußbodenheizung und einer Heckgarage für den Kleinwagen. Grundpreis rund € 770.000. ▶



Fotos: Tourismusbetriebe (3)

Pole-Position. Die Zelte der SUNSET GLAMPING VILLAGE im 5-Sterne-Istra-Premium-Camping-Resort bei Funtana bieten Platz für 6 Personen (35 m²). // **Publikumsvoting.** Mehr als 50.000 Camper haben bei einer Umfrage des niederländischen Camp-Spezialisten ACSI die Anlage MAISTRA CAMPING VALKANELA zum besten Camp Europas gekürt. // **Familienglück.** Das LANTERNA-PREMIUM-CAMPING-RESORT bei Poreč überzeugt mit drei Strandkilometern und Wasserspaß für Groß und Klein.



Luxus unter Pinien: Klimatisierte Thementzelte (Kinderprogramm, Yoga, Keramik-Werkstatt) im Resort ARENA ONE 99 GLAMPING (oben links). Die Adriatic-Suite für zwei (oben rechts).



Holiday Homes im Aminess Maravea-Camping-Resort bei Novigrad, direkt am Meer und von Weinbergen und Olivenhainen gesäumt.

► Wer sich ein solches Fahrzeug zulegt? „Meistens sind es erfolgreiche Unternehmer“, erklärt Heiko Paul vom Hersteller Morelo. „Viele haben ihre Firma verkauft und möchten jetzt ihren Lebensabend genießen.“ Wir sind neugierig, wie der Trend in 30 Jahren aussieht. – Die Renaissance von Zelt und Schlafsack ist nicht abwegig. Zurück zu unserer Glamper-Familie, die es sich am letzten Urlaubsabend auf der Terrasse gemütlich gemacht hat und beim Blick in den Sternenhimmel die nächsten Ferien plant. Die Kinder wollen unbedingt wieder „in die Arena“. Und ihre Eltern? „Vielleicht machen wir einmal getrennt Urlaub“, verkünden sie und fügen augenzwinkernd hinzu „alle auf diesem Platz natürlich“. Ihr Erwachsenen-Wunschdomizil steht bereits fest: die Adriatic-Suite für zwei mit Außen-Whirlpool und Meerblick.

FAKTEN & TRENDS

Für aktuelle Zahlen und Fakten haben wir Thomas Reimann von PiNCAMP befragt. „Kroatien ist nach wie vor eines der beliebtesten Reiseziele für deutschsprachige Camper“, berichtet er. „Bereits 2022 begeisterte Istriens Camping Park Umag, und auch in diesem Jahr führt die 120 Hektar umfassende Anlage mit Wassersportzentrum, zwei großen Poolanlagen, unzähligen Sportmöglichkeiten und vielen Angeboten für Familien mit Kleinkindern unser »Top-25-Kroatien-Ranking« an.“ Von den 25 gefragtesten Campingplätzen Kroatiens liegen 14 in Istrien. Auf Platz 9 wird das NATURIST RESORT SOLARIS auf der Landzunge Lanterna bei Poreč als bestplatziertes Neueinsteiger geführt, und den größten Beliebtheitsprung im Vergleich

zum Vorjahr (von Rang 68 auf 24) machte der noch recht junge, kleine Platz SAN-SERVOLO-WELLNESS-CAMPING im Hinterland. Dieses familiengeführte und wahrscheinlich außergewöhnlichste Resort Istriens verfügt über zwei kleine Hotels, 16 moderne Bungalows, 24 Stellplätze, eine Wellnesslandschaft mit In- und Outdoorpool, ein Steakhouse und eine Pizzeria. Dass viele Plätze online buchbar sind, dürfte sich ausgezahlt haben, nimmt diese Form der Urlaubsgestaltung doch rasant zu. „Die meisten Buchungen gingen bei uns bisher für Kroatien ein, allen voran für Istrien“, lässt uns Branchenfachmann Reimann wissen und ergänzt: „trotz eines vergleichsweise hohen Preisniveaus.“ Ob Campingurlaub ein teurer Spaß geworden ist, wollen wir wissen. „In Kroatien muss eine dreiköpfige Camperfamilie (2 Erwachsene und 1 Kind) im Schnitt mit € 69,30 pro Übernachtung rechnen.“ Fazit: Camping ist nach wie vor eine der günstigeren Urlaubsformen, wobei man bei entsprechend komfortabler Unterkunft Hotelpreise zahlt.

ADAC-CAMPING-FÜHRER SÜDEUROPA

Für alle, die gerne blättern: 1300 Seiten stark, enthält der jährlich erscheinende Guide detaillierte Informationen zu 2.900 Campingplätzen in 18 Ländern. So gelingt es garantiert, den passenden Platz in den sonnigsten Ecken Europas zu finden.

ISBN: 978-3-98645-029-8
Preis: 26,90 €



BUCHTIPPS

DETAILLIERT, SPEZIELL UND AUCH MAL HUMORVOLL

Für sein Buch »Istrien und Rijeka für Fortgeschrittene« bewegte sich der Autor und Fotoreporter Georges Desrues (Reportage S. 32/33) abseits der Touristenpfade und erfasste dabei einen vielschichtigen Erlebnisraum zwischen Rijeka und der Südspitze der Halbinsel: Erleben Sie mit ihm die imposanten Reste des Kriegshafens eines untergegangenen Kaiserreiches oder die Geschichte einer ganzen Stadt, deren visionärer Architekt von seinen faschistischen Auftraggebern kurz darauf ins Exil getrieben wurde. Angenehm lesbare (Urlaubs)lektüre für Neugierige und Geschichtsinteressierte.

ISTRIEN UND RIJEKA FÜR FORTGESCHRITTENE von Georges Desrues
Styria Verlag, ca. € 29,-
ISBN 978-3-222-13703-7
www.styriabooks.at



FUNDGRUBE FÜR ADRIA- & RADFANS

Natürlich stand auch Istrien auf dem Plan von Thorsten Bröner, der auf zwei Rädern durch Kroatien, Friaul-Julisch Venetien, das Veneto, Slowenien, Bosnien-Herzegowina und Montenegro gereist ist, um schließlich 22 interessante Radtouren herauszufiltern. Mit zahlreichen Abbildungen der Strecken und Landschaften und vielen praktischen Angaben hinsichtlich Verlauf, Höhenmetern, Art des Untergrundes und mehr. Richtig toll gemacht und eine Fundgrube für Radfans. Inklusive GPS-Daten zum Download, umfassendem Kartenmaterial und GPS-Tracks zum Downloaden.

DAS GROSSE ADRIA RADREISEBUCH von Thorsten Bröner
Styria Verlag, ca. € 33,-
ISBN 978-3-222-13712-9
www.styriabooks.at



ERZÄHLUNGEN, ÜBERRASCHUNGEN & HISTORIE

Es macht Freude, durch die Augen von Susanne Schaber zu blicken, während sie den Spuren der Geschichte in Istrien und der Kvarner Bucht bis ins Heute folgt und die zauberische Schönheit der Regionen in die Vorstellung ihrer Leser »malt«. Die Literaturkritikerin und Reiseschriftstellerin spricht mit Wein- und Olivenbauern, dokumentiert eine Fülle an reizvollen Szenarien und wandert von den Bergen bis ans Meer – immer auf der Suche nach dem Glück, das hier offensichtlich allorts um die Ecke biegt.

LESEREISE – ISTRIEN UND KVARNER BUCH von Susanne Schaber
Picus Verlag, ca. € 18,-
ISBN 978-37117-1117-5,
www.picus.at



GREEN GARDEN
KARTODROM PULA

double kart

www.karting.hr

FOTOS: ADAC (1), Tourismusbetriebe (2), Picus Verlag (1), Styria Verlag (2)



Wie eine Oase erscheint die Villa Štefanija im Hinterland. Inklusive Panoramablick auf die Bucht von Raša.



Villa Štefanija

WO DAS HERZ WOHNTE

Erhabene 189 Meter über dem Meeresspiegel thront das 4-Sterne-Urlaubsdomizil im grünen Irgendwo zwischen der Ferienregion Rabac-Labin und dem zentralen Hinterland. Ein einladendes Hideaway, beseelt und liebevoll bespielt von Gastgeberin Duška Pečečnik (Foto oben). 130 Einwohner zählt das versteckte Örtchen Puntera, der historische Ort Barban ist keine zwei, der Strand nur rund zwanzig Kilometer entfernt. Sechs großzügige, mit viel Liebe zum Detail eingerichtete Zimmer (traumhafter Meerblick) erwarten die Gäste hier ebenso wie ein Infinity-Pool auf der aussichtsreichen Terrasse, ein kuscheliger Mini-Spa und ein empfehlenswertes Restaurant im Vintage-Stil. Dass Duška den Küchenchef vorsichtshalber geheiratet hat, um das kulinarische Glück ihrer Besucher dauerhaft zu sichern, ist ein Running Gag unter den Gästen. Kochen kann Igor Mikuljan tatsächlich hervorragend, was auch Feinschmecker von außerhalb anlockt. Der Panoramablick über die fast bis zum Meer bewaldete Raša-Bucht (Foto unten) gehört dazu. www.stefanija.com

Winterpause: 6 Wochen im Oktober und November



Privat-hotels

INDIVIDUELL, AUTHENTISCH UND OFT SEHR PERSÖNLICH GEFÜHRT, PUNKTEN ISTRIENS PRIVATHOTELS BEI INDIVIDUALREISENDEN, DIE LAND UND LEUTE AUCH BEIM WOHNEN SPÜREN WOLLEN. VIELE SIND GANZJÄHRIG GEÖFFNET UND AUCH IDEAL FÜR EINEN TRIP ANS MEER.



La Grisa

ZEITGEIST IN ALTEN MAUERN

Verteilt auf mehrere historische Gebäude in der mittelalterlichen Altstadt von Bale, machen allein schon die individuell eingerichteten Zimmer das Wohnen im Boutiquehotel La Grisa besonders. Hinzu kommen eine Romantik-Suite, die ihren Namen wirklich verdient (Foto oben), ein sehr gutes Restaurant im romantischen Innenhof sowie ein Spa mit kleinem Indoor-Pool und der Möglichkeit, Behandlungen zu buchen. www.la-grisa.com
Winterpause: von Mitte Dezember bis Anfang Januar



An den Tischen im Innenhof speist man besonders romantisch: etwa Fisch und Meeresfrüchte, Spezialitäten vom Boškarin, Gemüse und Olivenöl aus eigenem, organischem Anbau.

FOTOS: KHS (3), Hotels (8)



Gastgeberin, Jägerin und Köchin Ana Morgan

Villa Valdepian

ANDERS ALS ALLE ANDEREN

Offen gesagt: die Apartments der Villa hinken dem Charme des ehrwürdigen Gebäudes beim Leuchtturm von Savudrija deutlich hinterher. Die neuen Betreiber sind jung, das einstige Anna-Plochl-Kinderkurhaus ist alt, und renoviert wird Schritt für Schritt. Noble Suiten darf man sich hier also (noch) nicht erwarten, dafür eine sensationelle Lage samt Strand und Meerterrasse sowie eine sympathische, engagierte Führungs-Crew (Foto). Dass im Haus das hervorragende Bistro »Anna's Garden« angesiedelt ist, macht ebenso Freude. Während im Sommer großteils Familien in der Villa urlauben, dominieren im Frühling und im Herbst Genussreisende und Aktivurlauber. 15 E-Bikes sind verfügbar, Ausflüge werden auf Wunsch organisiert. In dieser Zeit kann die gesamte Location auch für Hochzeitsfeiern mit allem Drum und Dran gebucht werden (max. 108 Personen). www.villavaldepian.com

Winterpause: 8.1. - 14.2. 2024



Villa Morgan

SCHLICHTE ELEGANZ IM GRÜNEN

Mit seiner bodenständig-feinen Wild- und Fleischküche hat das Restaurant Morgan (3 Gault-Millau-Hauben) auf einem Hügel bei Brtonigla längst Kultstatus erlangt. Jetzt kann man auf dem Landgut auch wohnen. Und zwar sehr schön, familiär und unkompliziert inmitten von Weingärten und viel Grün. Im restaurierten Wohnhaus des Großvaters, ursprünglich Feriendomizil von Kaffeepionier Francesco Illy, bieten fünf zeitlos gestaltete Zimmer und ein geräumiges Apartment mit zwei Schlafzimmern, Bädern sowie einem Wohnzimmer eleganten Komfort. Richtig schön ist auch die Geschichte des einladenden Ortes: Die Großeltern von Gastgeberin Ana Morgan und ihrem Bruder Marko, der ebenso ein leidenschaftlicher Jäger ist und das Restaurant leitet, pflegten das Illy-Feriendomizil in den Kriegsjahren, durften derweil darin wohnen, und erhielten es später geschenkt. Bis heute zählt Familie Illy zu den Gästen des Hauses. www.morgan.com

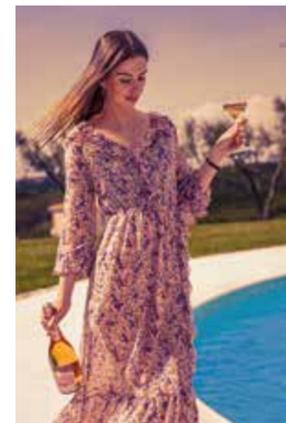
Kurze Winterpause: eine Woche im November



Weinresidenz Cattunar

360-GRAD-PANORAMA UND WEIN, WOHIN DAS AUGE REICHT.

Klar, in einem Weinhotel steht neben dem Gast auch der Rebsaft im Mittelpunkt. Im luxuriösen Domizil von Winzerfamilie Cattunar spiegelt das gesamte Interieur Weingutgeschichte wider und erzählt nicht zuletzt von 56 ha feinsten Rebfläche mit vier verschiedenen Bodentypen (4 Terre). Praktisch: Trotz ruhiger Lage ist der nächste Strand nur 5 km entfernt. Klasse: Den großzügigen Spa mit Panoramafenster können Hausgäste nach Anmeldung ganz für sich und ihre Lieben nutzen. Romantisch: Über dem Pool leuchtet in klaren Nächten ein grandioser Sternenhimmel. Wer dazu ein Glas Sekt oder Wein genießen möchte, hat die Qual der Wahl. Tipp: Malvazija, gewachsen auf roter, weißer, grauer oder schwarzer Erde, separat vinifiziert. Jeder schmeckt anders. www.cattunar.hr
Winterpause von Mitte Dezember bis Mitte Februar





ISTRIEN UMWELTBEWUSST ERFAHREN

Eine intakte Umwelt ist Istriens Masterminds wichtig. Eine Karte mit allen Ladestationen für Elektrofahrzeuge und E-Bikes und technischen Spezifikationen finden Sie hier: <https://de.chargeapp.com/>

IMPRESSUM

Konzeption und redaktionelle Leitung:
A.R.T. RedaktionsTeam GesmbH,
Dr. Wolfgang Neuhuber,
Bergstraße 12, A-5020 Salzburg,
T. +43 (0)662/82 21 27, office@artmail.at,
www.art-redaktionsteam.at

Redaktionelle Koordination:
Andreas Neuhuber

Layout, Texte und Textredaktion:
KHS Medienproduktion,
Karin Hauenstein-Schnurrer,
Wieden-Klausen 69, A-8345 Straden,
www.hauenstein.at

Weitere Autoren:
Patricia Bröhm, Christian Buechler,
Georges Desrués, Christian Haas,
Wolfgang Neuhuber.

Fotos:
Frank Heuer, Mateo Gobo, Günter Standl,
Karin Hauenstein-Schnurrer, Johannes Kernmayer,
Jenny Lafer, David Maupilé,
Wolfgang Neuhuber und weitere Fotografen – siehe Copyright-Angaben auf den jeweiligen Seiten; Fotos von stock.adobe.com, aus dem A.R.T.-Text- und Bildarchiv (www.art-redaktionsteam.at) sowie Bilder, die uns von den Betrieben und dem Tourismusverband Istrien zur Verfügung gestellt wurden.

Kartografie:
© CARTO.AT, Hafner, 2022,
A-4594 Steinbach an der Steyr

Druck:
Samson Druck GmbH,
A-5581 St. Margarethen,
www.samsondruck.at

Koordination, Beratung & Anzeigen:
KG Media d.o.o., Partizanska 4/1,
HR-52440 Poreč, info@kg-media.hr,
www.kg-media.eu



MIT DEM FC BAYERN MÜNCHEN AUF ERFOLGSKURS

Die Marketing-Kooperation des TVB Istrien mit dem deutschen Fußball-Rekordmeister FC Bayern München findet 2023 ihre Fortsetzung und unterstreicht eindrucksvoll die hohe Sportkompetenz der Adria-Halbinsel.

Die strategische Zusammenarbeit zwischen dem FC Bayern München, einem der weltweit besten Fußballclubs, und Istrien, Kroatiens erfolgreichster Tourismusregion, ist das derzeit größte und bedeutendste touristische Marketingprojekt des Landes. Damit setzt die Halbinsel mit Unterstützung der kroatischen Zentrale für Tourismus konsequent ihren Weg fort, sich als eine der besten Urlaubs-Destinationen in Europa zu positionieren. Durch vernetzte Marketingaktivitäten kann das beliebte Urlaubsziel somit

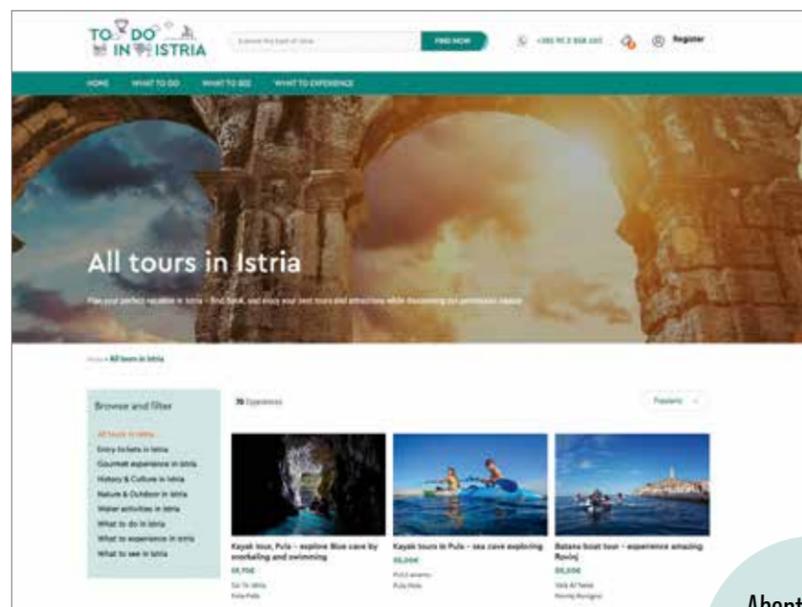
in Deutschland, einem der wichtigsten und größten Gäste-Herkunftsmärkte, die in den vergangenen Jahren enorm gestiegenen Qualitäten in den Bereichen Hotellerie, Gastronomie, Service und Infrastruktur perfekt kommunizieren.



Istrien



Offizieller Partner



NEU
Abenteuer und
schöne Erlebnisse
einfach buchen!

Per Klick zum Abenteuer: Die neue Online-Plattform »TO DO IN ISTRIA« eröffnet unzählige Buchungsmöglichkeiten: Führungen, Produktverkostungen, Kajak-Touren, Segelkurse, Bootsfahrten, Freizeitparks, Museen und vieles mehr. www.todoinistria.com

Urlaubsplanung leicht gemacht: Istriens offizielles Tourismus-Portal bietet eine Fülle an Informationen, Adressen und Buchungshilfen. Mit Veranstaltungskalender und deutschsprachigen Broschüren zum Download, z.B. Gourmet-, Kultur-, Bike-, Trail- und Outdoor-Guides. Schöne Idee: Mit einem Drag&drop-Service erstellen Sie aus interessanten Entdeckungen auf der Website Ihren ganz persönlichen Reiseplaner als Urlaubstagebuch. www.istra.com



+385 52 858 600
reservations@aminess.com
www.aminess.com
AminessHotels
aminesshotels



Charming Istria

+385 52 757 075
info@novigrad-cittanova.hr
www.coloursofistria.com
Visit Novigrad Cittanova
visit_novigrad_istria



Entdecken Sie
Istrien

Entspannen Sie unter der mediterranen Sonne und befreien Sie Ihre Sinne im charmanten Novigrad



Anlauf wie er sein sollte.



@visitistria
#visitistria

Istrien



Offizieller Partner

KROATIEN
Voller Leben

Nur in Istrien.

www.istra.com