

# ISTRIEN

MAGAZIN  
2025 / No.25

DIE GENUSSVOLLE AUSZEIT AN DER KROATISCHEN ADRIA

MEHR ALS

400

Top Tipps und  
Adressen

## Vielfalt erleben

Feine Ausflugsziele  
Romantikroute von Poreč  
zum Kap Kamenjak

**Entdeckungen**  
*zwischen Küste und  
Hinterland*

## GENIAL GUT!

Die Adria auf dem Teller  
Best of Beef // Foodie-Souvenirs  
News aus der Weinszene





# 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!

## Willkommen dobro došli!

### LIEBE FREUNDE UND GÄSTE,

**25 Jahre!** Dass das ISTRIEN MAGAZIN ein Vierteljahrhundert nach seiner Erstausgabe noch existiert, geliebt und tatsächlich auch gelesen wird, bestätigt eine Erkenntnis, die wir auch im Tourismus kennen: Das wirklich Gute hat Bestand, wenn es leidenschaftlich gelebt wird. Wenn es der Zeit immer wieder etwas vorausseilt und gleichzeitig sich selbst und seinem Qualitätsgedanken treu bleibt.

### UNSERE VISION FÜR ISTRIEN IST VIEL GRÖßER ALS EIN MENSCHENLEBEN: DER EINZIGE WEG IN EINE GUTE ZUKUNFT FÜHRT ÜBER EINE NACHHALTIGE, VERANTWORTUNGSVOLLE ENTWICKLUNG.

Das ist natürlich leicht gesagt und schnell geschrieben. Nachdem das »wirkliche Leben« auch viel Unvorhersehbares mit sich bringt, wie wir es derzeit überall auf der Welt sehen, ist die Herausforderung groß – für die Politik, die Touristiker und für jeden Einzelnen. Wichtig ist, dass wir es wirklich ernst meinen und unser Bewusstsein für die Notwendigkeit dieser Maßnahmen gewachsen ist.

Nun ist die Adria unsere wichtigste, attraktivste Ressource und gleichzeitig ein sensibler Organismus. Wir müssen diesem Meer unbedingt Vorrang gewähren, um ihm, und damit auch uns Menschen, ein gesundes, langes Leben zu ermöglichen. Der Erhalt seiner biologischen Vielfalt, seiner Flora und Fauna genießt deshalb oberste Priorität.

Ein Stück dieses Weges sind wir bereits gegangen: 59 Blaue Flaggen bezeugen die Sauberkeit unserer Strände und Marinas (S. 6). Mit seiner Rettungstation für Meeresschildkröten und andere Adriabewohner geht die Funktion des Aquariums in Pula weit über die

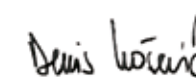
eines Besucherzentrums hinaus (S.34/35). Auch die Wiederansiedlung der endemischen Riesenschnecke »Pinna nobilis« genießt viel Aufmerksamkeit.

Was uns noch stolz macht: Seit vier Jahren ist Istrien ein empfohlener Partner von VIRTUOSO, dem globalen Netzwerk von Spezialisten für Luxus- und Erlebnisreisen. Das bedeutet, dass unsere Qualitätsstandards, nicht zuletzt durch viele neue touristische Angebote und außergewöhnliche Erlebnismöglichkeiten, deutlich gestiegen sind.

Auch die Gastronomie und ihre Zulieferanten spielen dabei eine wichtige Rolle. Wie genussvoll und landschaftlich privilegiert unsere Halbinsel ist, spiegelt dieses Magazin Jahr für Jahr wider, mit Reportagen, die einem Lust auf gutes Essen und Trinken machen, vielen Tipps und persönlich überprüften kulinarischen Adressen (S. 42–80).

Auf seiner Website schreibt VIRTUOSO: *„Wir glauben, dass verantwortungsvolles Reisen eine Kraft für das Gute ist: es bewahrt das kulturelle Erbe, schützt den Planeten und unterstützt die lokale Wirtschaft. Wie Sie reisen, ist wichtig.“*

Wir schließen uns an und wünschen Ihnen viele richtig gute Reisen und eine wunderbare Zeit in Istrien!



Denis Ivošević  
General-Manager TVB Istrien

TOURISMUSVERBAND ISTRIEN  
HR-52440 Poreč · Pionirska 1  
[www.istra.hr](http://www.istra.hr)



### AUSZEICHNUNGEN



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



TOP 8  
Weltreiseziele  
2022



Best Food & Wine  
Destination 2022

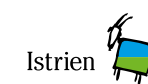


TOP 15  
weltbeste Ferien  
für Foodies 2022



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

### STOLZ AUF UNSERE MARKENPARTNER







GENUSS  
Adressen  
S. 70–80



Impressionen. Strand Školjić, Premantura, Kap Kamenjak / Malvazija, Pršut, Käse, Oliven / AURA Destillerie und Shop, Novigrad / Hotel und Restaurant Vela Vrata, Buzet / Rovinj / Jakobsmuschel im Agli Amici, Rovinj

## INHALT

- 6 **Natur pur**  
Gelebte Nachhaltigkeit.
- 8 **Der Sonne entgegen**  
Romantikroute von Poreč zum Kap Kamenjak.
- 18 **Das Dreamteam der Ostküste**  
Rabac & Labin.
- 20 **Die Farben Istriens**  
Istriens magischer Nordwesten, eine Bildgeschichte mit Infos.
- 26 **Gekommen, um zu bleiben**  
Gastgeber, Spitzenköche, Sommelier und Winzer in ihrer neuen Heimat Istrien.
- 32 **Brijuni**  
Istriens »andere Welt«.
- 34 **Bunte Fische und alte Schiffe**  
Aquarium von Pula. K.-u.-k.-Marinemuseum.
- 36 **Familie unterwegs**  
Ausflugsziele für Groß & Klein.
- 38 **Istrien bewegt**  
Einige Sport-Tipps.
- 40 **Die Welt unter Wasser**  
Tauchen & Schnorcheln.
- 42 **Die Adria auf dem Teller**  
Fisch und Meeresfrüchte.
- 46 **Istriens Gourmet-Style**  
Frisch & authentisch. Neues aus der Spitzengastronomie.
- 50 **Seelenküche**  
Heimelig am offenen Feuer. Die besten Konobas.
- 52 **Aroma**  
Top Naturprodukte: Olivenöl, Pršut, Käse, Honig, Trüffel ...
- 56 **Lust auf Fleisch**  
Die besten Metzgereien.
- 58 **Winzernews**  
Kulinarik-Kolumne des Tourismusdirektors und Neues aus der Winzerszene.
- 60 **Malvazija, der weiße Patriot**  
Die vielen Facetten von Istriens autochthoner Weißweinsorte.
- 66 **Wein & Design**  
Die Architekturkunststücke der Weingüter.
- 68 **Events mit Geschmack**
- 70 **GENUSSADRESSEN**  
Gastronomiebetriebe, Winzer, Olivenölproduzenten, Imker, Trüffelhändler, Käseereien ...
- 82 **Info-Point, Tipps & Impressum.**



**UNSER TITELBILD**  
zeigt die Unterwasserwelt an der Küste von Rabac. Der Fotograf Anton Unković hat alle Schnorchelgebiete in Szene gesetzt, die seine Frau Barbara liebevoll kartografiert und detailliert beschrieben hat. Mehr zu dem Projekt auf Seite 40.

Fotos: AdobeStock (1), Burnel / Dreamstime.com (1), Standl (4), Unković (1)







# Natur pur

WER EIN KLEINES PARADIES BEWOHNT,  
TUT GUT DARAN, SEINEN LEBENSRAUM BEST-  
MÖGLICH ZU SCHÜTZEN. IN DIESEM SINNE  
SETZEN DIE ISTRIER DEUTLICHE MASSNAHMEN.  
DAS ZEIGT SICH AUCH IM TOURISMUS.



Mit dem Programm  
ECO-DOMUS  
(nachhaltige private  
Unterkünfte) wurden  
Istriens Bemühungen  
um verantwortungs-  
bewussten Tourismus  
bereits im Jahr 2022  
ausgezeichnet.



INFOS zur Pinna nobilis.  
Lebende Funde bitte melden,  
E-Mail: [www.vvrste@mzozt.hr](mailto:www.vvrste@mzozt.hr)



Fotos: Adobe Stock (1), Colours of Istria (1), Standl (1)

## ALLES ECO!

Infos und Adressen zu Naturschutz, Biobauern,  
Eco-Unterkünften, -Hotels, -Campingplätzen, -Museen.  
Ladestationen-Karte für E-Autos und E-Bikes (...)  
[www.istraecoexperience.com/de](http://www.istraecoexperience.com/de)

## Gütesiegel Blaue Flagge

An 43 Stränden und 6 Yachthäfen Istriens weht  
die BLAUE FLAGGE als international anerkanntes  
Gütesiegel für nachhaltigen Tourismus. Die  
Qualifikation erfordert strenge, jährlich kontrol-  
lierte Kriterien, wie die geprüfte Sauberkeit von  
Meer und Küste sowie vorbildlich eingerichtete  
Strände mit hoher Dienstleistungsqualität.

## Eco-Domizile & -Camping

Vermieter von privaten Eco-Domus-Apparte-  
ments folgen kompromisslosen Nachhaltig-  
keits-Regeln. Auch immer mehr Hotels ergrei-  
fen umweltfreundliche, proaktive Maßnahmen,  
um definierte Anforderungen und Standards für  
eine lebenswerte Zukunft zu erfüllen. Bei Poreč,  
Novigrad, Vrsar und Fažana finden sich auch  
beliebte Eco-Campingplätze.

## Adria-Bewohner unter Schutz

Im Aquarium von Pula arbeiten Meeresbiologen  
intensiv an der Zukunft des maritimen Lebens  
(S. 34/35). Neben der Rettungsstation für Mee-  
resschildkröten wird auch für den Erhalt der  
akut bedrohten endemischen Riesenschnecke  
»Pinna nobilis« (Foto oben mit Taucherin) ge-  
kämpft. Die gesamte Adria beheimatet nur noch  
rund 30 Exemplare der größten Mittelmeersch-  
necke (bis zu 120 cm), die unter strengstem  
Schutz steht. Wer ein Exemplar entdeckt:  
Niemand anfassen, auch leere Schalen keines-  
falls mitnehmen. Sollte sich die Muschel bei  
einer Bewegung in ihrer Nähe öffnen, lebt  
sie noch. Die »Edle Steckmuschel« filtert im  
Durchschnitt rund 6 Liter Wasser pro Stunde  
und ist von hohem ökologischem Wert.

## Biobauern

Immer mehr landwirtschaftliche Betriebe pro-  
duzieren hochwertige biozertifizierte Naturpro-  
dukte, angefangen bei Wein und Olivenöl, über  
Obst, Gemüse und Säfte, Honig, Joghurt und  
Käse bis zum Urmehl aus der Steinmühle.

## In- und Outdoor-Eco-Museen

Zwei Beispiele aus einer ansehnlichen Auswahl:  
Mustergültig für ein kleines, aber liebevoll ge-  
staltetes Museum und ein »Denk-Mal« des regi-  
onalen Erbes ist das neue AL PENON FISCHER-  
HAUS in Tar-Vabriga (S. 51).  
Das HAUS DES ISTRISCHEN OLIVENÖLS in  
Pula wiederum erzählt die Geschichte von Ist-  
riens Olivenölkultur interaktiv auf großem Raum  
und bietet professionelle Olivenölverkostungen  
an: [www.oleumhistriae.com](http://www.oleumhistriae.com).

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](mailto:hello@maistra.hr)  
W [maistra.com](http://maistra.com)

MAISTRA

Collection

City Vibes

SELECT

Camping

#FeelReborn



# Der Sonne entgegen



**Zweitausend Jahre alt!** Gebettet in eine paradiesische Urlaubsregion für die ganze Familie bildet die Altstadt von Poreč spannende Kontraste: Straßenpflaster aus Römerhand, venezianische Paläste, eine schöne Hafenpromenade und die unter dem Schutz der UNESCO stehende Euphrasiusbasilika laden zu Zeitreisen ein – belebt durch Cafés, Eissalons, Restaurants und Shops.

FOTO: Günter Standl, GRAFIK: Karin Hauenstein-Schnurrer

## Von Poreč zum Kap Kamenjak

Eine Route, die man bei wechselnden Zwischenstopps über Jahre wiederholen und jedes Mal völlig neu erleben kann: Die küstennahen Straßen zwischen der Stadt Poreč an Istriens Westküste und dem wildromantischen Kap Kamenjak am Süzipfel der Halbinsel führen durch eine entspannte mediterrane Szenerie mit idyllischen Hafenstädten und mittelalterlichen Orten, Olivenhainen, Weingärten und Pinienwäldchen, dem canyonartigen Meeresarm Lim und traumhaften Buchten. Zeitreisen in die Römerzeit und die K.u.k.-Monarchie, kaum berührte Naturlandschaften und feinste Aussichten auf die türkisblaue Adria mit ihrer Inselwelt garantiert!







**Vrsar.** Das mediterrane Juwel mit mittelalterlichem Ortskern bewahrt seine lange Fischereitradition.

## EINE ROMANTISCHE REISE. DIE ADRIA (FAST) IMMER IM BLICK – VON POREČ BIS ZUM KAP KAMENJAK.

TEXT: Karin Hauenstein Schnurrer



Highlights und Termine  
POREČ

Einsteigen, losfahren und genießen! Unsere Autofahrt entlang der Westküste liefert eine unvergessliche Erfahrung im Wortsinn und garantiert jede Menge schöner Urlaubserinnerungen und -bilder.

Die Strände sind immer nur einen Katzensprung entfernt und bieten von Mai bis Oktober angenehme Badetemperaturen. Wer ab und zu das Fenster öffnet, genießt das Dreamteam der Aromatherapie auch während der Fahrt: Gesunde Meeresluft, gepaart mit dem Duft von Akazien, Strohblumen, Lavendel und Kräutern. Die etwa 200 km lange Strecke verläuft nahezu immer auf der Staatsstraße D 75. Der ideale Tagesausflug also. – Es sei denn, Sie können den unzähligen Verführungen am Wegrand einfach nicht widerstehen.

### POREČ. Weltkulturerbe mit blitzblanken Pflasterstraßen und blau-grünen Lagunen

Dass die Riviera von Poreč zu den beliebtesten Urlaubsregionen Kroatiens zählt, liegt wohl daran, dass sie die verschiedensten Ferienträume mühelos erfüllt: 37 km Küste, Strände für jeden Geschmack, Unterkünfte in nahezu allen Varianten, eine Altstadt zum Verlieben, eine schöne Marina, ein großes Freizeitsport-Angebot, ein Wasserpark. Rundherum Pinienwäldchen, Olivenhaine und Weingärten auf fruchtbarer roter Erde.

Es ist schon ein besonderes Gefühl, mit einem Eis-Stanitzel in der Hand über die tausendjährigen Pflasterstraßen der Altstadt zu bummeln, vorbei an Cafés, Restaurants, Boutiquen,

Shops und Eisdielen, die sich ganz selbstverständlich in altherwürdige Mauern eingemischt haben. In den Sommermonaten verstärkt sich der Kontrast noch. Dann ist die Stadt in unbeschwert-fröhliches Urlaubsflair getaucht, während die weltberühmten byzantinischen Mosaike der Euphrasius-Basilika (Weltkulturerbe) vor Edelsteinen, Glas, Perlmutter und Gold nur so glänzen – wie vor Jahrhunderten. Wer die Nähe zur Stadt Poreč mit all ihren Vorzügen schätzt, aber etwas ruhiger wohnen möchte, findet sechs Kilometer südlich in Funtana sein Glück. Hier freuen sich Familien über kinderfreundliche, von Pinien beschattete Kieselstrände und den Dinopark, während andere in den versteckten Badebuchten und im brandneuen Adults-Only-Spa chillen.



**Aussichtsreich.** Die D75 führt direkt entlang der Bucht Lim, in der Austern und Muscheln gezüchtet werden, die man gleich vor Ort in Fischrestaurants oder direkt beim Züchter genießen kann.

### VR SAR. Charmantes Fischerstädtchen mit malerischem Hafen und top Aussicht

Die Geschichte von Vrsar beginnt zu einer Zeit, in der die Kraft des Meeres noch größten Respekt genoss und die Menschen ihr Hab und Gut zudem vor Piraten schützen mussten. So entwickelte sich der Ort terrassenförmig von einer Hügelkuppe direkt am Meer zum Fischerhafen hinunter.

Wer die kleine Altstadt mit ihren verwinkelten Gasen, farbenfrohen Häusern, netten Cafés und der schönen Pfarrkirche St. Martin besucht, wird zudem mit traumhaften Panoramen belohnt: neben dem 54 Meter hohen Glockenturm beheimatet das Städtchen nämlich nicht ohne Grund mehr Aussichtstürme als jeder andere Ort der Halbinsel. Das malerische Hafenbecken und achtzehn kleine Inselchen in der türkisblauen Adria zaubern nämlich ein besonders schönes Landschaftsbild, und die lokalen Sonnenuntergänge gelten als legendär. Der Yachthafen wurde von deutschsprachigen Nautikern zur Nummer eins an der östlichen Adria gekürt. Weitere Highlights sind die Strände entlang der Küste und zwei bedeutende Riffe, die auch als Tauchspots beliebt sind: Petalon und Šjole – ein natürliches Tor zum Naturreservat Limski Bucht.



Highlights und Termine  
VR SAR / LIMSKI-BUCHT



**Naturparadies.** Bis zu 95 m hohe Kreidefelsen bilden die Uferhänge des etwa 600 m breiten Meeresarmes, bewachsen von immergrünen Eichen, Hainbuchen, Buchs- und Erdbeerbäumen – eine ökologische Seltenheit. Von den umliegenden Orten kann man mit dem Boot ins Reservat schippern.

### LIMSKI-BUCHT. Muschel- und Austernparadies mit Wikingerfjord-Kulisse

Zwischen Vrsar und Rovinj heißt es kurz Abschied nehmen von der Küste, schlängelt sich die Straße doch um einen canyonartigen Einschnitt, der mehr als zehn Kilometer ins Landesinnere hineinragt. Nicht selten wird dieser Meeresarm »Limski-Fjord« genannt, obwohl es hier nie einen Gletscher gab. Die Szenerie wirkt allerdings so »skandinavisch echt«, dass hier in den 1960er-Jahren zwei Wikingerfilme gedreht wurden, einer davon mit Kirk Douglas in der Hauptrolle. Geologisch korrekt handelt es sich bei der Bucht um eine Ria, da sie durch einen Fluss entstand: Über einen Zeitraum von Jahrmillionen grub der Fluss Pazinčica auf seinem Weg in die Adria das etwa 35 Kilometer lange Tal Limska

draga und den Meeresarm selbst in den weichen Kalkstein. Heute taucht er in der Höhle von Pazin ab, fließt einige Kilometer unterirdisch und sprudelt hier wieder hervor. Seit 1980 ist das Karstphänomen als spezielles Meeresreservat geschützt. Ausschließlich lizenzierte Ausflugsboote dürfen hinein fahren und natürlich die Fischer, denen das Süß-Salzwassergemisch von Fluss und Meer, wie hundert Generationen zuvor, als perfekte Basis für die Muschel- und Austernzucht dient. Auch eine große Delfinpopulation fühlt sich am »reich gedeckten Tisch« der Flussmündung in die Adria wohl. Taucht ein Tier auf, stellen die örtlichen Skipper respektvoll den Motor ab – ein Ehrenkodex zum Schutz der Meeressäuger.





Bis 1763 war die Altstadt von Rovinj eine Insel und wird bis heute weitgehend von der Adria umspült. In lauen Sommernächten lassen sich in den Uferfelsen Cocktails genießen.



**Romantik und Luxus in Perfektion.**  
Mit dem Einzug nobler Hotels wurden auch die Shops immer exklusiver. Gleichzeitig werden Traditionen, wie etwa die der Batana-Boote (rechts), liebevoll gepflegt.



Highlights und  
Termine ROVINJ

FOTOS: Günter Standl (1), Adobe Stock (1), TZ Rovinj (1), TZ Vrsar (1), Miran Burić/Alamy



#### Atem der Geschichte.

Die Altstadtgassen von Bale (oben) machen Istriens Geschichte ebenso spürbar, wie die Ausgrabungsstätten Dragonera Süd und Nord aus der Zeit um 90–70 v. Chr.



Highlights und  
Termine BALE

#### ROVINJ. Istriens Charme-Offensive mit Altstadtidyll und Luxushotels

Rovinj ist die Stadt der Lebenskünstler, Fischer, Künstler und Romantiker. Das Traumziel von unzähligen Reisenden, für die ein Urlaub in Istrien erst mit dem Bummel durch die venezianisch geprägte Hafenstadt komplett ist. Immer mehr entwickelt sich die Riviera von Rovinj aber auch zu einer beliebten Jetset-Destination.

Eingebettet in eine traumhafte Adrialandschaft mit 22 kleineren und größeren Inselchen, gepflegten Stränden und lauschigen Buchten, bezaubert das Kleinod nämlich mit einem einzigartigen Mix aus maritimer Atmosphäre, der Patina einer jahrhundertealten Geschichte, erstklassigen Unterkünften und exklusiven Lifestyle-Angeboten. Eine weitere

einzigartige Halbinsel an der Riviera von Rovinj ist das nur 1,5 km südlich gelegene Goldene Kap (Zlatni rt / Punta Corrente). Über eine Uferpromenade erreicht man den Naturpark auf angenehmste Weise. Mediterrane Wäldchen, exotische Pflanzen, idyllische Strände und Buchten, Spazier- und Radwege finden sich dort ebenso wie Kletterfelsen in einem alten Steinbruch, der früher das Baumaterial für viele bedeutende Gebäude lieferte. Der Dogenpalast in Venedig zählt dazu.

#### BALE. Mittelalterliches Städtchen im Grünen mit Flair und Jazzfestival

Auf einem 142 Meter hohen Karsthügel windet sich das steinerne Städtchen Bale wie eine Spirale um den Palazzo Soardo-Bembo

aus dem 16. Jhdt., dessen monumentale Fassade den Stil der Gotik und Renaissance widerspiegelt. In den verwinkelten kleinen Altstadtgassen finden sich einige Cafés, Restaurants und kleine Shops, wobei der gesamte Ort eine inspirierende Ruhe verströmt. – Mit einer Ausnahme: Jedes Jahr im August pilgern internationale Jazz-Größen und ihre Fans nach Bale zum »Last Minute Open Jazz Festival«. Kamene Priče, die Jazz-Taverne des Gründers, liefert ganzjährig »Blue Notes«. Südlich von Bale zweigt eine schmale Straße von der D 75 Richtung Barbariga ab. Am Meer entlang führt sie über das Örtchen Peroj nach Fažana. Unterwegs verführen kaum berührte Strände und die archäologischen Ausgrabungen von zwei Römervillen zum Zwischenstopp.





Highlights und  
Termine FAŽANA

Im hübschen kleinen Hafen  
von Fažana legen auch die Schiffe  
zu den Brijuni-Inseln an.  
Eine schöne Uferpromenade führt  
zu gepflegten Stränden.

### FAŽANA. Fischerort im Zeichen der Sardine und Tor zu den Brijuni-Inseln

Bis der Tourismus kam, war die Fischerei der wichtigste Wirtschaftszweig von Fažana, wo zu Beginn des 20. Jhdts. auch Istriens größte Sardinenfabrik betrieben wurde. Einige Berufsfischer gibt es noch heute, manche von ihnen nehmen auch interessierte Besucher mit aufs Boot. Sowieso wird die identitätsstiftende Profession des Fischfangs in vielerlei Hinsicht gefeiert.

Die Feste im reizenden Hafen gelten als legendär; jeder kann das Einlegen von Sardinen erlernen, und auf den Speisekarten der Restaurants findet sich nicht nur der gesunde Blaufisch in vielen Zubereitungsarten. Im kleinen Altstadtkern mit bunten Häusern und hübschen Plätzen, setzen Skulpturen der Sardine ein Denkmal nach dem anderen, ebenso an der gepflegten Uferpromenade, die fast jeden Abend traumhaft schöne Sonnenuntergänge mit Blick auf das Brijuni-Archipel verschenkt. Ganz klar, Fažana und die Adria sind eng verbunden. – An seiner Mole machen auch die Schiffe fest, die das gegenüberliegende Brijuni-Archipel anlaufen, und die gotische Pfarrkirche des Ortes liegt nur einen Meter über dem Meeresspiegel. Das ist istrienweit einzigartig.



Highlights und  
Termine PULA



Umgeben von Bauwerken aus vielen Epochen trifft man sich am Rathausplatz von Pula zum Einkaufen, Essen, Trinken und Chillen (oben). // Wer online eine Eintrittskarte für die römische Arena bucht, kann in der Sommersaison an der Warteschlange vorbeispazieren ([www.getyour-guide.de](http://www.getyour-guide.de)). Sie beinhaltet auch den Besuch eines Museums in den Gladiatoren-Katakomben, das die Produktion von Wein und Olivenöl in der Antike dokumentiert. Führungen mit ortskundigen Guides durch das antike Pula inklusive Arena gibt es u. a. hier: [www.todoinistria.com](http://www.todoinistria.com).

### PULA. Istriens heimliche Hauptstadt mit römischer Arena

Istriens größte und älteste Stadt ist gleichzeitig dessen heimliche Metropole. Direkt am Meer liegend, beheimatet Pula Kroatiens wertvollste Denkmäler der Antike, dazwischen pulsiert das Leben. Viele Fassaden ziern der venezianische Löwe und keine andere Stadt an Istriens Westküste ist so altösterreichisch. Wie? Was? Warum? Am 9. Mai 1856 legte Kaiser Franz Josef in Begleitung von Kaiserin Elisabeth in dem Fischerstädtchen mit nur neunhundert Seelen den Grundstein zum Bau eines See-arsenals. 1910 hatte Pula bereits 58.560 Einwohner. – Eine prägende Ära, die bis heute allgegenwärtig ist: Hafen, Herrschaftshäuser, die Markthalle im Jugendstil, der K.-u.-k.-Marinefriedhof und eine kilometerlange Unterwelt aus Tunnels – ehemalige Luftschutzbunker. Als »Zerostraße« wiederbelebt, werden sie streckenweise für Ausstellungen oder Veranstaltungen genutzt. Sehenswert!





Highlights und Termine  
MEDULIN-RIVIERA



### KAP KAMENJAK. Einzigartiges Natur-Reservat mit Dinosaurierspuren und der coolen Safari-Bar

Nur wenige Kilometer von den beliebten Urlaubsorten Pula und Medulin entfernt, markiert der romantische Ferienort Premantura Istriens südlichste Ortschaft und eröffnet gleichzeitig den Zugang zum Naturschutzgebiet Kamenjak. Entlang der herrlich zerklüfteten Küstenlinie finden sich 23 natürliche Strände samt Traumbuchten; es gibt schöne Wanderwege, 550 verschiedene Pflanzenarten und eine reiche Tierwelt. Gegen eine geringe Gebühr lässt sich das Gebiet ab Premantura, wo es auch einen Fahrradverleih gibt, mit dem Auto befahren. Sonst ist der Eintritt kostenlos.

Der Reiseführer Lonely Planet bezeichnet das Kap als »wilde, raue Schönheit, die einem das Gefühl gibt, am Ende der Welt zu sein«. Die versteinerten Dinosaurierspuren, zu denen ein Spazierweg führt, tragen ihren Anteil dazu bei, und die wildromantische Safari-Bar macht die Auszeit weit weg vom Alltag schließlich komplett.

#### Kultbar an Istriens Südpol.

Gut beschildert und gleichzeitig im Naturschutzgebiet versteckt: Vom Parkplatz sieht man nur den Aussichtsturm der Safari-Bar. Unter einer schützenden Beschirmung aus lebenden Pflanzen und Bambusrohren genießt man frisch zubereitete Gerichte, wie Fisch, Calamari-Burger, Čevapčići oder Grillkäse mit Oliven. Dazu gibt es coole Drinks, Kaffee und mehr.



### Eine wie keine DIE GESCHICHTE DER SAFARI-BAR AM KAP KAMENJAK

Die Entstehung der Kultbar erzählt man sich so: Vor 32 Jahren beschloss ein frischgebackener Pensionist namens Vladimir, künftig abseits von großen Menschenansammlungen und im Einklang mit der Natur zu leben. In diesem Sinne erwarb er ein Stück Schilfgürtel im Naturschutzgebiet Kamenjak und übersiedelte mit seinem Wohnwagen dorthin. Aus Treibholz erbaute er eine Bank und einen Tisch mit Blick auf die Adria und die Leuchtturminsel Poror. Irgendwann war er dann doch etwas einsam, und begann Freunde einzuladen und zu bewirten. Und die waren von dem kleinen Paradies so begeistert, dass sie den selbst erwählten Robinson und seine Tochter Eva überredeten, eine offizielle Beach-Bar am Kap zu eröffnen.

So schlug 1993 die Geburtsstunde der Safari-Bar, die drei Sommermonate lang für jedermann geöffnet hatte und nicht lange ein Geheimtipp blieb. Jahr für Jahr baute Vladimir mit Naturmaterialien und viel Liebe zum Detail etwas dazu: weitere Tische und Bänke, Bambuspavillons, einen Aussichtsturm und einen skurrilen Abenteuerspielplatz mit großer Rutsche, Baumschaukeln und fantasievollen Geräten, die es in dieser Art wahrscheinlich nirgendwo auf diesem Planeten gibt.

Fotos: Adobe Stock (1), Karin Hauenstein-Schnurrer (2)



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. Ob Sie in einem erschwinglichen Apartment oder in einem eleganten Hotel übernachten, Sie können immer unser Bestes 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](http://plavalaguna.com)





# Das Dreamteam der Ostküste



FOTOS: Blaha (1), Gobo (1), Heuer (1), TVB Istrien (1),

SIE KÖNNTEN UNTERSCHIEDLICHER NICHT SEIN, BRILLIEREN  
ABER IM DOPPEL: DER KÜSTEN- UND BADEORT RABAC UND DAS  
PITTORESKE BERGSTÄDTCHEN LABIN.

Einzigartig und überaus reizvoll präsentiert sich Istriens Ostküste durch ihre Gegensätze: Da die blitzsaubere, familienfreundlich flach in die Adria mündende Küste mit den schönen Kieselstränden, dort die schroff ins Meer abfallenden Felsen, die Kletterer und Taucher so begeistern. Da der romantische Fischerhafen von Rabac, dort das erhaben über dem naturgewaltigen Hinterland thronende Burgenstädtchen Labin, dessen ursprünglicher Name »Albona« bereits im Jahr 285 erwähnt wird. Zusammen bilden die beiden, nur rund sieben Kilometer voneinander entfernten Orte eine äußerst vorteilhafte Symbiose, egal ob man an der Küste oder im Hinterland logiert. Im Frühling und im Herbst, oft auch im Winter, gilt die Region noch als Geheimtipp: Unter Wasser faszinieren dann mystische Schiffswracks und farbenprächtig bewachsene Steilwände Taucher, an Land eröffnen beschilderte Wander- und Radwege vielfältige Touren.

## Sretno – Glück auf!

Das »schwarze Gold« in Form von Kohle mag die Region über lange Zeit wirtschaftlich gestärkt haben, attraktiv sind die zurückgebliebenen Industriedenkmäler zwischen Rabac und Labin nicht wirklich. Allerdings finden sich inzwischen ebenso interessante wie unterhaltensame Möglichkeiten, auch diesen Teil der Regionalgeschichte auf lebendige Weise zu entdecken: Etwa im Volkskundemuseum von Labin, wo sich ein nachgebauter Stollen befindet, oder in Raša, wo seit Kurzem das »ZENTRUM ARSIA« als multimediales Bergbaumuseum mit begehbarem Stollen zu einer Zeitreise ein-

lädt. Mitte des 20. Jhdts. von den Italienern in nur 547 Tagen für die Familien der Bergwerksarbeiter erbaut und für damalige Verhältnisse supermodern ausgestattet, ist Raša heute eine Art bewohntes Freilichtmuseum.

## Farbenfrohe Kulturstadt Labin

Bunte Fassaden, venezianische Palazzi, jahrhundertealte Treppengassen – die Labiner Altstadt ist nicht besonders groß, aber mit ihrer Architektur, den Cafés, Shops und dem ein oder anderen Kunstatelier absolut sehenswert. Weithin sichtbar auf einem Hügel im nahen Hinterland der Ostküste thronend, hat sie sich zu einer ebenso idyllischen wie lebenswerten Hochburg der authentischen Kunst und Kultur entwickelt. Hier freut man sich noch spürbar über Gäste aus dem Ausland, die zu den lokalen Veranstaltungen finden. Und die sind immer etwas Besonderes! TIPP: Im Rahmen des Kunstfestivals »LABIN ART REPUBLIKA« finden in der Altstadt hochwertige Klassik- und Jazzkonzerte statt: [www.labin-art-republika.com](http://www.labin-art-republika.com).

Das vermutlich berühmteste Gebäudeensemble von Labin bildet die, 1336 auf den Ruinen einer kleinen Kirche aus dem 11. Jh. erbaute Kirche »Sveta Marija« und der benachbarte »Battiala-Lazzarini-Palast«.

Das markante, rostfarbene Barockgebäude (Foto unten rechts) stammt aus dem 17. und 18. Jahrhundert. Heute beheimaten die historischen Gemäuer das Volkskundemuseum. Allgemein ist dieser geschichtsträchtige Platz mit seinen steilen Treppen und den bunten Bauwerken ein absolutes Highlight der Stadt.

## Familienurlaub & Hafenromantik

Im Sommer verwandelt sich die Küste von Rabac in ein Ferienparadies für Familien. Flach ins Meer abfallende Kieselstrände und idyllische Buchten säumen den Strand, an dem eine kilometerlange Promenade vorbeiführt. Die Geschichte des lokalen Tourismus reicht bis zum Beginn des 19. Jhdts. zurück, als der englische Reiseschriftsteller Richard Francis Burton von den Vorzügen des damaligen Fischerortes schwärmte.

Der ehemalige Fischerhafen von Rabac bildet heute das touristische Zentrum, ebenso die Bucht Maslinica mit ihrem Campingplatz und die lange, malerische Küste mit unzähligen Traumstränden und -buchten. Und weil der Ort an einem Steilhang erbaut wurde, belohnen die Ferienwohnungen ihre Gäste oft mit grandiosem Meerblick.

## Night-Tours / Nachtspaziergänge

Labin machte einen Anfang mit den kostenfreien »LABIN OLD TOWN SIGHTSEEING TOURS«, die sich seit vielen Jahren von Mitte Juni bis Mitte September großer Beliebtheit erfreuen. Bei diesen unterhaltsamen Führungen lassen historisch gekleidete Guides die lokale Geschichte jeden Dienstag im Zuge eines Altstadtspaziergangs zwischen 21.30 und 23 Uhr aufleben. Im Vorjahr hat auch der einstige Fischerort Rabac angeknüpft: Dort startet jeden Donnerstag bei der Kirche St. Andreas, dem ältesten Bauwerk des Ortes, die »NIGHT TOUR OF RABAC«. Sie endet am Hafen mit einem Besuch der »Istrian Lifestyle Handmade and Gourmet Fair«.



Ferienort Rabac: Familienfreundliche Strände. Idyllischer Hafen mit Promenade und Restaurants. Labin: Kunst, Kultur und Flair in der Altstadt.



# Die Farben Istriens

»COLOURS OF ISTRIA« – DER REGIONALE SLOGAN KÖNNTE TREFFENDER NICHT SEIN, BILDET DER NORDWESTEN DER URLAUBSREGION DOCH EINE MAGISCHE ECKE MIT ALLEM, WAS DIE HALBINSEL SO LEBENS- UND LIEBENSWERT MACHT.

**UMAG & SAVUDRIJA.** Als erste Stadt nach der slowenisch-kroatischen Grenze ist Umag oft auch schon das Ziel von Urlaubsreisenden, nicht zuletzt wegen der Funktion als Tennismekka. Ebenso gilt die Hafenstadt mit ihrer 45 km langen Küste als Camping- und Familienparadies. Der nahe Ort Savudrija am nordwestlichsten Zipfel der Halbinsel bietet hervorragende Bedingungen zum Windsurfen und Golfen sowie viele Möglichkeiten zum Radfahren, Wandern und Tauchen. Wer einen ruhigen Platz zum Baden sucht, ist an den Buchten rund um Istriens ältesten Leuchtturm gut aufgehoben (Foto rechts). ◀



FOTOS: Xbriox | Dreamstime.com (1), Frank Heuer (1)



Highlights und Termine  
NORDWEST-ISTRIEN



**FRUCHTBARES FLUSSTAL.** Das Mirnatal bringt viele kulinarische Schätze hervor und wird von mittelalterlichen Hügelsdädtchen, allen voran von Motovun (im Bild oben rechts), bewacht. Die klaren Grundwasserquellen, die den Fluss Mirna nähren, versorgen auch viele Küstenorte mit gutem Trinkwasser. Und die Wälder im Schwemmggebiet der Mirna bilden eines der wichtigsten und größten Trüffelgebiete Europas. ◀



**M**IKROKOSMOS wird eine Region gerne genannt, die auf kleinem Raum alles Lebensnotwendige und noch viel mehr in Hülle und Fülle vereint. So erweist sich auch Nordwest-Istrien als vielfältige kleine Welt, in der sich außerdem spannende Gegensätze die Hand reichen.

Da sind die Hafenorte mit ihrem mediterranen Flair, den idyllischen Altstädten, kilometerlangen Stränden und unzähligen Wassersportmöglichkeiten an der türkisblauen Adria. Nur wenige Autominuten entfernt, verführt das Mirnatal mit einer klein strukturierten Naturlandschaft in unzähligen Grüntönen und beheimatet viele bäuerliche Produzenten, Olivenhaine, Weingärten, Trüffelwälder, mittelalterliche Hügelsdädtchen sowie Rad- und Wanderwege für jeden Geschmack.

**Multikulturschätze und Genussoasen**

Egal, wohin man sich bewegt: Die Spuren einer reichen, von vielen Völkern geschriebenen Geschichte begleiten einen ebenso auf Schritt und Tritt, wie kulinarische Verführungen, deren Zutaten zumeist nur einen Katzensprung entfernt schwimmen, springen und gedeihen. – Für die Einheimischen ein guter Grund, ihren naturgegebenen Luxus so oft wie möglich fröhlich zu feiern. Gäste sind dabei immer willkommen.



**INSPIRIERENDE NACHBARSCHAFT.** Die Statue des Stadtpatrons hl. Pelagius auf dem frei stehenden Glockenturm von Novigrad (kleines Foto li.) blickt in Richtung des ca. 8 km entfernten Mirnats (großes Bild). Im dort beheimateten Weinort Brtonigla wiederum (kleines Foto re.) bildet das nahe Meer den Horizont.







**NOVIGRAD.** In diesem äußerst gastfreundlichen Städtchen mit seiner charmanten Altstadt fliegt einem das Beste aus der Adria und dem nahen Hügelland geradezu auf den Teller. Hier mündet der Fluss Mirna in die Adria, was nicht nur die Seezungen zu schätzen wissen, der historische Fischerhafen Mandrač bildet bis heute ein wichtiges regionales Wirtschaftszentrum, und die Marina gilt als eine der sichersten der Adria. Eine Vielfalt an Unterkünften, Campingplätzen, schönen Stränden und lebensfrohen Festen machen den Ort zu einem der beliebtesten Reiseziele von Familien und Individualtouristen. ◀



**GROŽNJAN** lebt die Kunst und die Kunst lebt in Grožnjan. Keramiker, Maler, Musiker, Lebenskünstler und andere kreative Kulturschaffende lassen sich von dem mittelalterlichen Örtchen mit seinen gepflasterten Gassen und liebevoll geschmückten Steinhäusern inspirieren. Ein entspannter Flecken Istriens – in der warmen Jahreszeit voller Leben, im Winter, wenn die wertvollste aller Trüffelarten in den umliegenden Wäldern gedeiht, geradezu mystisch.



FOTOS: Colours of Istria (1), Heuer (1), Kernmayer (1)



**MOTOVUN.** Das imposante »mittelalterliche Herz« des Mirnats lässt keinen Zweifel an seiner großen Geschichte aufkommen. Einst die wichtigste venezianische Handelsstadt Inneristriens und »Kornkammer der Region«, zieht der Ort heute wie magisch Besucher an. Dabei ermöglicht die begehbare Stadtmauer eine Reise in die Zeit, als Illyrer und Kelten genau auf diesem 277 Meter hohen Hügel den perfekten Standort für ihre Verteidigungsfestungen fanden. – Und ein beeindruckendes 360-Grad-Panorama!





Sie kamen aus Österreich, Südafrika, Kanada und Frankreich und haben in Istrien eine neue Heimat gefunden. Von links: Tom und Katarina Riederer, Tim Whitfield, Priska Thuring und Dimitri Brečević verbinden lokale Schätze mit neuen Ideen und Angeboten.

## GEKOMMEN, UM ZU BLEIBEN

ISTRIENS NORDWESTEN LÄSST DEN REICHTUM DER MEDITERRANEN HALBINSEL WIE EIN KALEIDOSKOP SCHILLERN. DAS PERFEKTE URLAUBSIDYLL VON VIELEN IST FÜR MANCHE ZUM NEUEN LEBENSMITTELPUNKT GEWORDEN.

TEXT: Barbara Hutter

Die blaue Küste liegt schon viele Kurven zurück. Eine würzige, leicht salzige Brise ist jedoch immer noch zu schnuppern. Der schnellste Weg zwischen zwei Punkten mag die Gerade sein, der schönste ist sie nicht, und hier ist es wunderschön. Akkurat gezogene Rieden schmiegen sich in die Straßenbiegungen, kleine Steinhäuser lugen aus buschigem Grün, am Hang des Tals grünen imposante Weingüter. Und dann ist das erste Ziel erreicht: Momjan. Ruhig ist es und auch ein wenig aus der Zeit gefallen. Gut so. In dem kleinen Dorf mit seinen alten Mauern leben kaum 300 Menschen. Einer von ihnen ist Tom Riederer. Bereits 2015 erwerben der steirische Spitzenkoch und seine Frau Katarina das erste Haus im Ort, seit 2020 leben die beiden hier. „Purer Zufall“ nennen die Riederers es, dass sie in Momjan gelandet sind. Eigentlich hätten sie geplant, ihr steirisches

Gourmetlokal durch eine Landwirtschaft zu erweitern, doch der Besuch in Istrien endete mit dem Erwerb eines Hauses. „Dann haben wir diesen Steinhäufen gekauft und hier angefangen.“ Riederer lacht.

### Steine mit Stil

Der Koch und seine Frau haben sich's schön gemacht. Hinter ihrer »Casa Dante« lädt ein Salzwasserpool aus Tannenholz zum Planschen ein, eigene Brunnen sichern die Wasserversorgung. Die historischen Farben des Hauses, Grün und Blau, haben die kreativen Gastgeber übernommen, zu drei Zimmern kommt eine hübsche Hausboutique mit Antiquitäten, Edeltrödel und Ungewöhnlichem mit Regionalbezug, wie etwa eine »Peka« (Feuertopf) aus Schamottkeramik. Ein bisserl anders eben. „Handgemachte Keramik haben jetzt alle, deshalb gehen wir wieder

zurück zu den alten Formen“, sagt Riederer und kredenzt seine istrischen Happen auf Vintage-Tellerchen wie aus Omas Küche. Die Produkte der umliegenden Orte haben es ihm angetan: Mozzarella aus der Molkerei Latus in Žminj und das hochwertige Fleisch von Sara Pausins Boškarin-Rindern\*. Riederer lobt Goran Flego aus Škuljari, der seine Tiere »richtig« füttere, nämlich mit Roggen statt mit Mais. „Das gibt ein schönes Fleisch, und die Kuh fühlt sich dabei auch wohl.“ Das Öl der Riederers, ein »gemischter Satz« von der eigenen Plantage (ca. 550 Ölbäume!) wird nicht gepresst, sondern nur extrahiert. Für einen kleinen Tapetenwechsel fährt der große Steirer mit dem ruhigen Lächeln in die Istarska Pustinja bei Grožnjan, eine kleine, magische Mondlandschaft aus blassgelben Mergeldünen (Foto S. 16). Oder fünfzehn Minuten bis zum Meer. ►

Fotos: Kemmayer (1), Standl (3)

## Interpretacijski centar - Centro d'interpretazione Ribarska kuća - La casa dei pescatori

### Santa Marina



Fischerhaus ist ein Ort, an dem Sie das Leben der lokalen Fischer kennenlernen, wie man Fische, Schalentiere und Muscheln fängt, aber auch erfährt, was ihre Lebensgewohnheiten waren und wie sie ihre Freizeit verbrachten.



Ribarska kuća Santa Marina - Al Penon

[ribarskakuca@tar-vabriga.hr](mailto:ribarskakuca@tar-vabriga.hr)

[ribarskakuca\\_alpenon](https://www.instagram.com/ribarskakuca_alpenon)

+385 91 443 0045





**Impressionen aus der Reportage:** Züchterin Sara Pausin mit ihren Boškarin-Rindern. // Die Istarska Pustinja neben dem Örtchen Šterna nahe Grožnjan wird gerne auch als »Istriens Wüste« bezeichnet. Ein Spaziergang durch die Mergeldünen ist einzigartig. // Bei Savudrija, zwischen Olivenhainen, Wein- gärten und Adria gelegen, lädt der 80 ha große Platz des Golfclubs Adriatic zum Ab- schlag ein.

► Die Lage, ja, die bringt ihn nach wie vor ins Schwärmen, die Infrastruktur in diesem Drei- ländereck, der Reichtum von verschiedenen Kulturen, das angenehme Klima. „Wir lieben die Leute, vor allem hier im Hin- terland. Alles ist entspannter. Wir haben hier wirklich neue Wurzeln geschlagen.“

### Reizvolle Vertrautheit

Die Region, die sich mit dem Slogan »Co- lours of Istria« vorstellt, der reizvolle Streifen zwischen den Städtchen Umag und Motovun, Buje und Oprtalj, Novigrad, Brtonigla und Grožnjan, wirkt wie ein Konzentrat. Ein kleiner Tropfen genügt, und die Aromen vervielfäl- tigen sich am Gaumen, die Atmosphäre pr- ickelt wohltuend auf der Haut, Hektik und Ge- schäftigkeit fallen von den Schultern wie ein alter Wintermantel. Wer hier, im Nordwesten Istriens, aufs Mittelmeer blickt, versteht den Begriff aus der Römerzeit: »Mare Nostrum«. Denn »Unser Meer« verbindet hier mehr, als es trennt – der Blick geht nach Norden zur Küste Sloweniens und weiter nach Triest. Von den Hügeln im Hinterland ist bei klarem Wet- ter sogar Venedig zu sehen. Alles ist nah, ver- traut, atmet Geschichte. Die Geschichte Euro- pas und seine Vielfalt.

### Großer Wein in neuen Händen

Kein Wunder also, dass viele Menschen hierherkommen – und immer wieder einige bleiben. Auch, wenn der Kulturschock vorpro- grammiert scheint. Für Tim Whitfield war der Sprung ein großer. Der junge Südafrikaner ist im Kruger-Nationalpark groß geworden; sein Vater war dort Wildhüter.

„Ich bin in der Natur aufgewachsen.“ Dort habe er rasch verstanden, dass „je weniger wir ein- greifen, desto besser ist es“. Seine Philoso- phie: „Alles, was die Natur dir ins Glas gibt, nimmt sie von den Reben, nicht vom Win- zer. Also nichts ändern, was nicht kaputt ist.“ Stellenbosch, Frankreich und jetzt ein klei- ner Weiler zwischen Buje und Grožnjan in Kroatien. Der junge Önologe hat das außer- gewöhnliche Weingut von Giorgio und Vesna Clai übernommen, erweiterte das Sortiment um einen neuen Malvazija und einen Rotwein, den Baracija Refošk, und prophezeit dem ist- rischen Wein einen Höhenflug in den nächs-

ten fünf Jahren. Er setzt sich für Kleinregionen ein und dafür, dass das lokale Terroir hervor- gehoben wird. „Das machen die Franzosen auch so.“ Und ebenso wie die Trauben lange auf der Maische liegen, genießt auch er die Ruhe in diesem verträumten Ort. Den Blick auf die grünen Hügel, die am Horizont das Meer ahnen lassen. „Nach einem Arbeitstag auf der Veranda zu sitzen, das ist unglaublich friedlich“, sagt er. „An der Küste gibt es auch kleine, magische Orte, aber eben ganz beson- ders hier im Hinterland. Ich will dazu beitra- gen, dass hier das Bewusstsein für Schönheit zunimmt.“ Wenn er nicht gerade Vögel be- obachtet, widmet er sich seinem Golfkurs in Savudrija. „Man bekommt viel Wert fürs Geld an diesem Fleckchen Erde zwischen der Ad- ria und den Alpen.“ Wert legt der 30-Jährige nicht zuletzt auf Einfachheit. „Ich schätze die Gemeinschaft hier, das Weingut, die Villa mit ihren acht Zimmern und unser Restaurant Stara Škola. Er lächelt breit. „Das fühlt sich viel mehr nach Zuhause an, als ich gedacht hatte.“

### Köstlicher Finderlohn

Ein Gefühl, das er mit seiner Nachbarin Priska Thuring teilt, die seit Ende 2022 den Koch- löffel in der Stara Škola schwingt. Geboren in der Schweiz und in Kanada aufgewachsen, kam die Spitzenköchin 2005 das erste Mal nach Kroatien und wird mit ihrer verspiel- ten und dennoch bodenständigen Küche in Dubrovnik rasch zum Shooting-Star. Nach Stationen in Rovinj, in Zagreb und auf Privat- jachten kostete sie eines Tages einen legen- dären, dunkel-dichten Rotwein von Giorgio Clai. „Ich war an so vielen Orten dieser Welt, doch der Brombonero erinnert mich, warum ich Köchin bin. Blut, Schweiß, Sonne und Zeit, das ist es.“ Sie ließ sich im Nachbarort des Weinguts Clai nieder und fragte sich: Warum hat Clai kein Restaurant? – Jetzt hat er eins, die »Stara Škola« – für die 41-Jährige mit dem blonden Schopf ein ganz beson- derer Ort. Dass die Kinder in dieser Schule früher sogar in Imkerei und der Bewirtschaf- tung eines Gemüsegartens unterrichtet wur- den, empfindet sie als sensationell. An ihrem eigenen Garten arbeitet sie mit Hochdruck. Was der nicht hergibt, wird bei den Nachbarn gekauft. Den Fisch bezieht Priska von einem ►

Fotos: Kermayer(1), AdobeStock (1), Schunck (1)



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



### Es gibt Orte, die sind wie gemacht für einen unvergesslichen Urlaub.

Das versteckte Steinhaus auf einem Hügel, die Villa mit einem privaten Pool oder das Appartement mit Blick auf die glitzernde Adria. – Jede Unterkunft kann der Schlüssel zu einem einzigartigen Erlebnis sein. Wer nach Istrien reist, findet bei I.D. RIVA TOURS handverlesene Ferienhäuser und -wohnungen, die den Charme mediterraner Tradition mit modernem Komfort ver- einen. Als Spezialist für Kroatien legen wir großen Wert auf Qualität, persönlichen Kontakt und transparente Preise ohne versteckte Kosten. Mit unserer jahrelangen Erfahrung und der detaillierten Kenntnis jeder einzelnen Unterkunft wird Ihr Urlaub zu einem besonderen Erlebnis. Manchmal beginnt die Vor- freude schon bei der Wahl des passenden Ortes – und mit I.D. Riva Tours wird der Traumurlaub Wirklichkeit.

DAS I.D. RIVA-TOURS-TEAM FREUT SICH, SIE IN ISTRIEN BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN!







**Buzet.** Streng genommen gehört Buzet nicht zur touristischen Region »Colours of Istria«, bildet aber im Norden den Abschluss des Mirnatales. Der Winzer Dimitri Brečević hat hier eine neue Heimat gefunden und erweist dem Trüffeltädtchen Ehre, indem er sein Weingut nach dem römischen Namen des historischen Ortes »Piquentum« benannt hat.

► jungen Mann im Ort, der täglich aufs Meer fährt. Ihre Menükarte liest sich daher auch wie eine köstliche Schnitzeljagd in diesem Schlaraffenland: Tatar vom Butt, Tempura von der wilden Knoblauchblüte, Ziegenkäse, Feigenmarmelade, Feigenöl.

Zum viermal jährlich stattfindenden »Sunday Night Market« kommen alle, das ist Ehrensache. „Bei diesem Fest holen wir die kleinen Produzenten vor den Vorhang.“ Zwei Drittel ihrer Gäste kommen ja aus der Umgebung, sind ihre Nachbarn. Am meisten freut es Priska, wenn jemand wiederkehrt. „Istrien hat auch mich immer wieder zurückgeholt, ist für mich ein Ruheplatz.“ Einer, den sie so schnell nicht verlassen wird. „Ich würde gerne für den Rest meines Lebens hierbleiben, hier meine Spuren hinterlassen und hier in Pension gehen.“

### Der Mann aus den Pyrenäen

Mit Spuren kennt sich Dimitri Brečević aus. Vom Fuße der Pyrenäen wagte der Franzose mit dem kroatischen Namen den Sprung nach Istrien. Mit Vorkenntnissen allerdings, hat doch der kleine Dimitri seine Ferien stets im istrischen Heimatort seines Vaters verbracht: Brečevići. „Das waren wunderbare Augenblicke, fantastisches Essen, alles hausgemacht, vom Schinken bis zu den Tomaten. „Wie damals üblich“, erinnert sich der Winzer. Nach seiner Ausbildung an der Weinbauschule von Bordeaux und ersten Gehversuchen in Südwestfrankreich mietete er probeweise einen Keller im istrischen Buzet. „Ich wollte sehen,

ob mir das gefällt, musste ja erst die Sprache lernen.“ Er lacht, ein wenig schwingt Erleichterung mit. Ja, es habe ihm gefallen. Er kaufte Trauben, machte 2006 den ersten Wein, einen Millésim und nannte ihn »Piquentum«, der römische Name für Buzet.

### Vielversprechendes Wurzelwerk

Im Hinterland Istriens, wo man viel Abwanderung kennt, sind die Menschen über diesen Neuzugang erstaunt. Und erfreut. Mittlerweile kultiviert Dimitri die Trauben für seinen naturnahen Wein auf sechs Hektar, zwei weitere werden folgen. Derzeit arbeitet er an einem neuen Keller mitten in den Weinbergen, weil es logistisch einfacher ist. Eine kleine Spurensuche auch bei den Rebsorten: Malvazija, Teran, Refošk – der »Peduncolo rosso« – und die fast verschwundene »Plavina«.

„Teran und Refošk sind eigentlich völlig verschieden, auch wenn die Leute sie hier oft vermischen.“ Er probiert aus und tüfelt, meistens mit Erfolg, wie sein Pet Nat vom Teran beweist. „Istriens Rebsorten haben ihren eigenen Kopf“, sagt er. Weil die sonst übliche Direktpressung beim Malvazija schlecht funktionierte, dachte er über Mazeration nach, lernte Giorgio Clai kennen und erfuhr, dass es hier „ohnehin alle so machen“. In Frankreich, so Dimitri, sei das erst vor Kurzem Mode geworden. Doch Frankreich ist weit, Dimitri ist im Land seines Vaters angekommen, und wie die Rebstöcke schlägt er seine Wurzeln tief in die Erde. Eine Erde, die vieles hervorbringt, Farben und Formen, Düfte und Aromen. ◀

### DOMIZIL CASA DANTE

Die Gastgeber *Katarina und Tom Riederer* ergänzen sich super: Er, der Spitzenkoch mit unikalster Alleinunterhalterqualität, sie, die Inneneinrichterin, die einen Onlineshop mit Tisch- und Wohnkultur führt ([www.livingin21.com](http://www.livingin21.com)) und mit Hausgästen Touren zu Produzenten unternimmt. [www.momjan.com](http://www.momjan.com)

### WEINGUT CLAI

Die Fußstapfen von Giorgio Clai, dessen Bioweingut *Tim Whitfield* weiterführt, sind groß, doch der junge Südafrikaner ist voll motiviert. Im Kruger-Nationalpark aufgewachsen, hat er verinnerlicht, dass man so wenig wie möglich in die Natur eingreifen soll. Und das war auch das Credo von Clai. [www.clai.hr](http://www.clai.hr)

### RESTAURANT STARA ŠKOLA

Das Refugium der idealistischen Köchin *Priska Thuring* befindet sich in einer ehemaligen Schule, die neben einem Restaurant auch eine Bar beheimatet, in der man auch zwanglos auf einen Drink vorbeischaun kann. [www.staraskola.hr](http://www.staraskola.hr)

### WEINGUT PIQUENTUM

*Dimitri Brečević* gibt seinem Wein viel Zeit, damit sich spannende sekundäre und tertiäre Aromen entwickeln können. Sein Ziel ist es, den Charakter der neuen Heimat Istrien zu ergründen und in die Flasche zu bringen, wofür er Terroir und Rebsorten akribisch analysiert. [www.piquentum.com](http://www.piquentum.com)

Fotos: Haslinger (1)



### BESUCHEN SIE UNSERE CAMPINGPLÄTZE IN SÜDISTRIEN

Arena Grand Kažela Campsite | Arena Stoja Campsite **GANZJÄHRIG GEÖFFNET** | Arena One 99 Glamping | Arena Stupice Campsite **NEU 2025** | Arena Indije Campsite **NEU 2025** | Arena Medulin Campsite | Arena Runke Campsite | Arena Tašalera Campsite





Die App »BRIJUNI POCKET GUIDE« macht die Orientierung auf der Insel Veliki Brijun leicht. Mit Geschichten und vielen nützlichen Informationen (auch deutschsprachig).



Highlights, Termine, Hotels  
BRIJUNI INSELN

# BRIJUNI

Istriens  
»andere Welt«

ISTRIENS LEGENDÄRE BRIJUNI-INSELN SIND HEUTE EIN NATIONALPARK UND DAS BELIEBTE ZIEL VON TAGESTOURISTEN. EINE GANZ BESONDERE ATMOSPÄRE ERLEBEN JENE, DIE VOR ORT LOGIEREN.

TEXT: Karin Hauenstein-Schnurrer

Die größte Insel des Brijuni-Archipels, Veliki Brijun, ist tatsächlich »alles außer gewöhnlich«: Eine spannende Mischung aus geschützter Naturlandschaft, den Besiedlungsspuren von fünf Jahrtausenden und Orten, an denen die Zeit vor rund 50 Jahren stehen geblieben ist. 200 versteinerte, vor Jahrmillionen eingetragene Dinosaurier-Fußabdrücke an der Küste gehören dazu.

Unweit des Anknüpfhafens kann man sich Fahrräder und Golf-Carts ausleihen, was nicht nur jede Menge Spaß, sondern auch Sinn macht. Viele Wege durchziehen die 562 ha große und autofreie Insel mit ihrer knapp 26 km langen Küstenlinie, und es gibt viel zu entdecken! Etwa rund 600 mediterrane und tropische Pflanzenarten, darunter einen der ältesten Olivenbäume im Mittelmeerraum. Außerdem Hirsche, Rehe, ein Lama, Zebras, Pfaue und Strauße und endemische Nutztier. Auch 200 Vogel- und 18 Fledermausgattungen bewohnen das Paradies. In einem mediterranen Garten kann man sich mithilfe von QR-Codes prima botanisch weiterbilden und der 18-Loch-Golfplatz erweist sich mit seinen sandigen Greens als echte Challenge – mit Meerblick, direkt bei einem kleinen Safaripark. Für Geschichtsinteressierte ist die Insel mit ihren Ausstellungen, Ausgrabungsstätten und Kulturgütern sowie ein riesiges Museum. Kein Wunder also, dass die Fährverbindung vom Fischerörtchen Fažana Veliki Brijun einen regen Tagestourismus beschert.

## Die Magie der Stille.

Das Gefühl, den paradiesischen Flecken (fast) für sich allein zu haben, genießen jene, die dort nächtigen. In den Morgen- und Abendstunden herrscht eine ureigene Stimmung. Rehe, Hirsche und Mufflons bevölkern die Lichtungen dann in großer Zahl. Auch der Sonnenuntergang wird in der einzigartigen Kulisse zum Spektakel. Quartier bieten die historischen, renovierten 3-Sterne-Hotels »Neptun« und »Istra« mit Klimaanlage und High-Speed-Internet (Foto Mitte links: Ausblick von der Terrasse eines Meerblick-Zimmers) sowie das kostengünstigere Gästehaus »Karmen« mit Retro-Einrichtung. Praktisches Extra für alle Gäste: Pro Tag ist eine Fährfahrt nach Fažana und zurück frei.

Fotos: Nataša Sundara (1), Matej Rukavina (1), Karin Hauenstein (1), NP Brijuni (4)

## BRIJUNI NATIONALPARK

Tauchen Sie ein in die zauberhafte Welt des Nationalparks Brijuni, wo Sie eine faszinierende Geschichte und kulturelles Erbe erwartet. Genießen Sie unvergessliche Momente bei verschiedenen Outdoor-Abenteuern inmitten atemberaubender Natur.

Erleben Sie Brijuni auf einem unvergesslichen Tagesausflug oder gönnen Sie sich einen Traumurlaub in unseren exklusiven Hotels und Villen – Erinnerungen, die ein Leben lang halten!



1. Jh. vor Chr. – 1. Jh. nach Chr.: Insel Pullariae: Römischer Luxus



1894 bis 1930: Mondäner Kurort für Betuchte in der Belle Époque



1947 bis 1979: »Tito-Insel«, exklusiv für Staatsgäste

## Drei Glanzzeiten als elitäres Hideaway

**Die Insel Veliki Brijun diente in der Vergangenheit dreimal als Refugium für Adel, Prominenz und Jetset. Jede Zeit war komplett anders, wurde aber immer maßgeblich von einer einzigen Person geprägt.**

### Der reiche Römer: Antike Pracht

Im 1 Jh. v. Chr. erbaute der äußerst wohlhabende römische Adelige Gaius Lecanius Bassus in der Bucht Verige einen noblen Landsitz, ausgestattet mit Mosaiken, Fresken und wertvollem Marmor. Auf einem Küstenkilometer erstreckten sich exklusive Gebäude, verbunden durch eine überdachte Promenade. Der Komplex verfügte über Tempel, Thermen, Olivenplantagen und Weinärten, einen »intelligenten Fischteich« und eine für damalige Zeiten hochmoderne Infrastruktur.

### Der Österreicher: Kurort der Superlative

1893 erwarb der Wiener Großindustrielle und Visionär Paul Kupelwieser die damals österreich-ungarische Inselgruppe, befreite diese mithilfe des Arztes und Wissenschaftlers Dr. Robert Koch von der Malaria, ließ eine submarine Wasserleitung verlegen und ein botanisches Paradies mit mediterranen und exotischen Pflanzen schaffen. Zoodirektor Carl Hagenbeck siedelte in seinem Auftrag u. a. Affen, Antilopen, Strauße und Flamingos an. Hotels mit allem Komfort entstanden, wurden von einer mustergültigen eigenen Landwirtschaft versorgt und beschäftigten Spitzenköche. Das weltweit erste dieselbetriebene Passagierschiff verkehrte zwischen Fažana und der Insel, und ein Winter-Schwimmbad wurde als Novum an der kroatischen Adria gefeiert.

### Der Staatsmann: Exklusives Resort

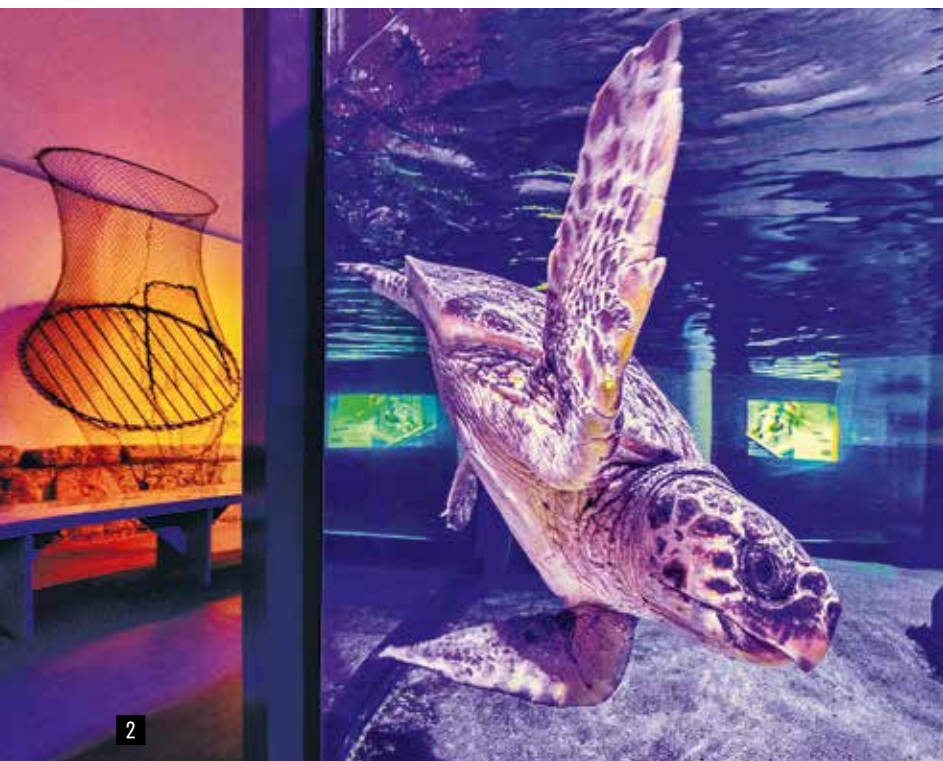
Zwischen 1947 und 1979 nutzte Jugoslawiens Staatspräsident Josip Broz Tito die Brijuni-Inseln als Sommerresidenz. Die Inseln waren Sperrgebiet und boten ausschließlich geladenen Gästen Zutritt. Der charismatische Staatsmann empfing osteuropäische Führer und westliche Politiker, Monarchen, wie Königin Elisabeth aus England, sowie internationale Künstler und Hollywood-Stars. Ein Cadillac stand für die Inselerkundung bereit (heute ist er ein Ausstellungsstück), es gab besten Wein, kubanische Zigarren, französischen Champagner und schottischen Whisky. Als Zeitzeuge lebt neben dem Elefanten Lanka auch noch Titos Kakadu Koki auf der Insel. 68 Jahre soll er auf dem Gefieder haben und krächzt gut verständlich die Worte »Koki«, »Tito« und »Kako si?« (Wie geht es dir?).





**Cooler Location:** Pulas Habsburger-Fort Verudela beheimatet heute Kroatiens größtes Aquarium, eine Rettungsstation für maritime Lebewesen und das K.-u.-k.-Marinemuseum »Gallerion«.

1



2



3



4



5

# BUNTE FISCHE & ALTE SCHIFFE

VERSTECKT AUF EINEM GRÜNEN HÜGEL BEI PULA IST DIE FESTUNG VERUDELA PER SE SCHON BEEINDRUCKEND. GLEICHZEITIG BEHEIMATET SIE ISTRIENS GRÖSSTES AQUARIUM, IN DEM MEERESBIOLOGEN AN DER ZUKUNFT DES MARITIMEN LEBENS ARBEITEN, UND EIN MUSEUM, DAS AN DIE GLANZZEIT VON SCHIFFBAU UND MARINE ERINNERT.

TEXT: Barbara Hutter, FOTOS: Johannes Kernmayer

Ein romantischer Weg führt zwischen hochstämmigen Pinien zu einem nahezu unscheinbaren Steintor in der Mauer. Alles Absicht, schließlich gilt das Fort Verudela [1] in Pula als eine der besterhaltenen Wehranlagen aus der Habsburgerzeit.

Wo einst K.-u.-k.-Marinesoldaten saßen, sind jetzt rund 250 Tierarten aus dem Mittelmeer und anderen Ozeanen untergebracht, ein ganz besonderes Museum sowie eine Rettungsstation für Meeresschildkröten und andere Adriabewohner [2]. Beschützt und bewahrt wird heute anstelle des Imperiums allerdings die Meeresfauna. Im Aquarium mit zahlreichen Wasserbecken und Vivarien sind Spezies aus der Adria und den Ozeanen zu bestaunen, ebenso einige Bewohner kroatischer Flüsse und Seen.

Warum Direktorin Milena Mičić [3] ihr Projekt ausgerechnet in Pula realisiert hat, erklärt die Meeresbiologin so: „Alles hat in dieser Stadt begonnen: Hier war der Standort des Hydrografischen Amts und aller meeresbezogenen Wissenschaften.“ Gegründet im Jahr 2000, wurde das einzige Aquarium Istriens und das größte Kroatiens nun mit EU-Hilfe ausgebaut. Denn hier werden nicht einfach nur Fische und andere Meeresbewohner gezeigt.

## Eine Ambulanz für Schildkröten

Tamara Sović geht zu einem mannshohen, blauen Bottich und lugt hinein. Hier erholt sich Čiko, die Meeresschildkröte, von einer Kopfverletzung, die sie am Tauchen hinderte – fatal für die Nahrungssuche. Kuriert wird nicht zuletzt mit Manuka-Honig, „Soweit wie möglich vermeiden wir Antibiotika“, sagt die junge Meeresbiologin und zeigt stolz die neuen Geräte in der Schildkrötenambulanz: Röntgen-Apparate, die etwa verschluckte Angelhaken zeigen, und ein OP-Raum mit Anästhesie, Ultraschall und Videosonde. „In 24 Jahren wurden hier 200 Schildkröten gerettet oder zumindest behandelt.“ Einmal im Jahr werden die gesunden Tiere ausgewildert [4]. Die Erfolgs-

geschichte ist als Multimedia-Schau im Aquarium zu erleben. Doch nicht nur für Schildkröten wird gesorgt, auch ein Programm zur »Wiederaufforstung« der Großen Steckmuschel, Pinna Nobilis, ist am Laufen, Mikrobiologen züchten Futter-Plankton, ein Quallenlabor gibt es auch. An diesem Projekt arbeitet Milenas Tochter Klara, und sie bricht eine Lanze für die meist verkannten Geschöpfe: „Quallen zählen zu den besten Kohlenstoff-Bindern, ähnlich wie Miesmuscheln, aber die sind halt nicht mobil.“ Es ist eine wundersame, faszinierende Welt, voller Farben und Formen. Und wer hier durch die Fauna und Flora der Unterwasserwelt flaniert, erlebt Begeisterung und Respekt.

## Maritime Spuren der Monarchie

Doch auch die Historie der Anlage wird gewürdigt. Bruno Dobrić ist der Präsident der Vereinigung »Viribus Unitis« in Pula, benannt nach dem wohl berühmtesten Kriegsschiff der K.-u.-k.-Marine und gleichzeitig auch der Leitspruch von Kaiser Franz Josef (übersetzt »Mit vereinten Kräften«). Er leitet das Marinemuseum »Gallerion« [5], initiiert von dem Journalisten Sergio Gobbo, der es einige Jahre lang in Novigrad führte. Nun hat die umfangreiche Sammlung des passionierten Schifffahrtsexperten ein geräumigeres Zuhause gefunden – der Großteil davon stilvoll in der Kanonenbatterie »San Giovanni«, nur wenige Schritte vom Fort entfernt. Dort erzählen acht Themenbereiche mit Schiffsmodellen, Dokumenten und Fotos vom Schiffsbau in Pula, dem wichtigsten Kriegshafen der Habsburger, der legendären Seeschlacht von Lissa, von Seereisen und dem tragischen Untergang der »Baron Gautsch«, von Expeditionen und dem Leben an Bord in längst vergangenen Zeiten.

Ein Besuch ist wie ein kurzweiliger Tauchgang in die Tiefen einer Zeit, »als das Meer noch bei Österreich war«. Als Erinnerung gibt es im angeschlossenen Shop ein 3-D-Modell der »Baron Gautsch« sowie Bücher über Pula und die vielen Wracks am Grund der Adria.



**Meeresschildkröten** können bis zu 1,5 m groß werden und wiegen ausgewachsen zwischen 180 und 300 kg.



**Sergio Gobbo** ist der Initiator des K.-u.-k.-Marinemuseums »Gallerion« mit unzähligen detailgetreu nachgebauten Schiffsminiaturen (u. a.).



# Familie unterwegs

NIX ZU MECKERN: AUSFLÜGE  
ZU DIESEN ATTRAKTIONEN  
MACHEN ALLEN SPASS: KIDS, TEENS  
UND ERWACHSENEN.

## AQUAPARKS

Erlebnisrutschen, ein Wellenbad mit Kieselstrand, Surf-Simulator, Rodeo-Stier, allerlei Adrenalin-Kicks für Mutige, Lustiges für Kleinere und ein gemütlicher »Lazy River« – der größte Aquapark Kroatiens, AQUACOLORS bei Poreč, bietet Action und für jedes Alter. [www.aquacolors.eu](http://www.aquacolors.eu)

Im ISTRALANDIA bei Novigrad warten, nur 5 km von der Küste entfernt, 23 verschiedene Rutschen auf Wasserratten – von steil und schnell bis moderat. Außerdem lässt sich dort die mit 27 Metern höchste Wasserrutsche Kroatiens und eines der größten Wellenbäder Europas erleben. [www.istralandia.hr](http://www.istralandia.hr)

## SANDSTRÄNDE

Drei Tipps für Sandburgen-Architekten: Der 1,5 km lange Strand BIJECA IN MEDULIN erwartet Familien mit feinem Sand, flachem Meerzugang, vielen Wassersportangeboten, zwei Restaurants und einer Eisdielen.

Auf der Insel SVETI NIKOLA BEI POREČ hat die Hotelgruppe Valamar in einer geschützten kleinen Badebucht eigens für Familien den »Val Maro Sandstrand« angelegt. Auch im LANTERNA PREMIUM CAMPING RESORT beim Ort Tar-Vabriga wurde in einer 200 m langen Bucht ein Sandstrand geschaffen. In der stylischen »Beat Beach Club & Smoothie Bar« lassen sich Snacks und Getränke direkt am Meer genießen.

## ALLES DINO!

Der 1,5 km lange DINOSAURIERPFAD durch die wilde Landschaft des Naturschutzgebietes Kap Kamenjak führt zu versteinerten Dinosaurierspuren aus der Kreidezeit. Nachbildungen in Originalgröße und Informationstafeln zu ihrem Leben vor 100 Millionen Jahren sorgen für Kurzweil. Auch im DINOPARK FUNTANA lassen sich täuschend echte, bewegte Dino-Modelle und andere Urzeittiere in Lebensgröße bestaunen. Für Unterhaltung sorgen außerdem

Bogenschießen, Ponyreiten, zahlreiche Fahrgeschäfte und Live-Shows, in denen die imposanten Riesen wieder zum Leben erweichen. [www.dinopark-funtana.com](http://www.dinopark-funtana.com)

## TROPFSTEINE & MEHR

In der Karsthöhle BAREDINE führen unterhaltsame Guides durch fünf beeindruckende »Räume« mit Stalaktiten und Stalagmiten. 60 Meter in die Tiefe, wo in einem kleinen unterirdischen See ein endemischer Grottenolm haust. »Über Tage« gibt es eine Ausstellung historischer Traktoren, ein Café, einen Spielplatz und die Möglichkeit zum Picknick. [www.baredine.com](http://www.baredine.com)

»Höhlenforscher« (ab einem Alter von neun Jahren) können im SPELEO-CLIMBING-ZENTRUM mit professionellen Führern und passender Ausrüstung in die »Unterwelt« eintauchen. [www.speleolit.com](http://www.speleolit.com)

## SANC. MICHAEL MEDIEVAL THEME PARK

Drei Kilometer westlich von Svetvinčenat erklingen die Schwerter von Rittern ebenso wie schaurige Geschichten über Hexen und Drachen. Familie Otočan aus dem Örtchen Raponji erbaute dort in Eigenleistung eine imposante mittelalterliche Festung aus Holz samt Wachtürmen und Burggraben. Es gibt ein lustiges Kinder-Ringelspiel, eine Riesenschleuder, Bogenschießen und einen Streichelzoo. Grillspezialitäten und Vorführungen von altem Handwerk runden die Zeitreise ins Mittelalter perfekt ab. [www.facebook.com/MTPsanchmichael/](http://www.facebook.com/MTPsanchmichael/)

## HOCH HINAUS!

Nahe Barban lockt der GLAVANI-KLETTERPARK mit Hochseilgärten in verschiedenen Höhen (2 bis 10 m), kniffligen Hindernissen, einer 11 m hohen Schaukel, Seilrutschen und Kletternetzen. Für die ganz Kleinen gibt es ein Abenteuer-Baumhaus, einen Streichelzoo und Spiele. [www.glavanipark.com](http://www.glavanipark.com)

Auch im Abenteuerpark SKYFOX POREČ (beim Motodrom) kann die ganze Familie ihre Grenzen austesten. Es gibt rund 50 Challenges, etwa einen Motorikpark, eine 800 m lange Seilrutsche oder ein riesiges »Tischfußballspiel« mit menschlichen Teilnehmern. [www.skyfox-porec.com](http://www.skyfox-porec.com)

## ZIPLINE PAZINSKA JAMA

Vier ZIPLINE-Strecken (Einstieg beim Hotel Lovac) ermöglichen eine etwa einstündige Rundreise, oder besser, einen Rundflug in der imposanten Naturkulisse der Schlucht von Pazin. »Federgewichte« mit weniger als 35 kg flitzen im Tandem mit erfahrenen Seilbahnführern. Die ersten beiden Ziplines sind etwa 80 m lang und ideal zum Aufwärmen. Auf der dritten, 220 m langen Bahn, saust man mit etwa 50 km/h durch die Luft zum Einstieg der Paziner Grotte. Die letzte, mit 280 Metern längste Zipline endet auf dem Wanderweg auf den Felshängen, fünf Gehminuten vom Startpunkt entfernt. Foto rechts. [www.facebook.com/zipline.pazin](http://www.facebook.com/zipline.pazin)

## BURGENSTÄDTCHEN

Auch ganz ohne Show lässt sich das Rad der Geschichte nur wenige Kilometer von der Küste entfernt zurückdrehen. In Burgenstädtchen, wie Motovun, Grožnjan oder Hum, ist die jahrhundertealte Architektur samt Stadtmauern und Zisternen so gut erhalten, dass es nicht viel Fantasie benötigt, um sich ins Mittelalter zurückzusetzen.

## MUSEEN FÜR GROSS & KLEIN

Einige von Istriens zahlreichen Museen bieten auch Kindern ein tolles Erlebnis. Einige Beispiele: »Oleum histriae«, das Haus des Olivenöls in Pula ([www.oleumhistriae.com](http://www.oleumhistriae.com)), das Eco-Museum de Dignan in Vodnjan ([www.istrian.org](http://www.istrian.org)), das Nationalmuseum in Labin mit seinem begehbaren Bergwerksstollen oder das liebevoll gestaltete AURA-Museum in Hum ([www.aura.hr/de/museum-of-hum-aura](http://www.aura.hr/de/museum-of-hum-aura)).

Fotos: Heuer (1), Oleum Histriae (1)





# ISTRIEN BEWEGT

Rote Plätze am türkis-  
blauen Meer. Wie hier  
in Novigrad genießen  
Tennisspieler in ganz Istrien  
schöne Aussichten.



## WANDERN, RADELN, MOUNTAINBIKEN. 3500 km Radwege und unzählige Wanderrouen führen durch Istriens vielfältige Naturlandschaften.

Für Radfahrer wurde die Infrastruktur der Halbinsel so umfangreich ausgebaut wie für keine andere Sportart. Es gibt 160 markierte Routen von gemütlich und familienfreundlich entlang der Küste bis fordernd im hügeligen Hinterland. Am bekanntesten ist die »Parenzana«, der multinationale Radwanderweg auf einer historischen Bahntrasse zwischen Triest und Poreč. [www.parenzana.net](http://www.parenzana.net)

Allgemein betrachtet ist das Netz an Verleihstationen mit ordentlich gewarteten Qualitätsrädern und E-Bikes ebenso erfreulich wie das Angebot an Transfer- und Werkstatt-Services. GPS-Tracks lassen sich kostenlos downloaden und am Wegrand bieten Bike- & Bed-Unter-

künfte Quartier. Ebenso am Programm: MTB-Marathons, mehrtägige Abenteuerrennen, Radwanderungen für die ganze Familie und Kroatiens größter Triathlon.

»Erwandern« lässt sich die Halbinsel natürlich auch wunderbar. Das Internet ist bestens bestückt mit Empfehlungen für Trekking-Touren jeglicher Couleur, interaktiven Wanderkarten zum Download und Erfahrungsberichten.

Die beste Zeit, um sich auf Schusters Rappen zu machen, sind die Monate April, Mai, Juni sowie September und Oktober.

TIPP: Wanderwege rund  
um den Ort Buzet ➔



## TENNIS. Als Tennisdestination Nr. 1 an der kroatischen Adria bietet Istrien weit mehr als mildes Klima und top Plätze.

Wenn es um ihren Lieblingssport geht, bildet das ATP-Tennisturnier in der Tennis-Hochburg Umag jedes Jahr im Juli für viele Fans ein Highlight:

[www.croatiaopen.hr](http://www.croatiaopen.hr).

Fragt man dann nach dem Grund, warum sie den Ball so gerne in Istrien aufschlagen, klingt die Antwort fast immer ähnlich. Es sind die gut gepflegten Plätze, viele davon direkt am Meer, die ausgezeichneten Trainingscamps entlang der Küste und – nicht zuletzt – die unzähligen Möglichkeiten, die sich außerhalb des Platzes eröffnen. Sehenswerte Ausflugsziele, einladende Veranstaltungen und das gastronomische Angebot bilden offensichtlich den perfekten Ausgleich zu den aktiven Stunden. **Urlauberzitat:** »Diese Halbinsel bietet einfach einen Mehrwert, für den sich auch der weniger ballbegeisterte Teil unserer Familie gerne mit auf die Reise macht.«

Fotos: Amireš (1), Brotherside (1), Golf Adriatic (1), Hren (1), TZ Vrsar

## KAJAKEN. Die vielleicht schönste Art, die Küste zu erkunden.

Lautlos entlang der wunderschön zerklüfteten Küste paddeln und die Ruhe entspannend auf die Seele wirken lassen. Istriens Hafenstädte mit den Augen der Seefahrer neu betrachten, verborgene Grotten und Höhlen entdecken. In einer »Robinson-Bucht«, die nur auf dem Seeweg zugänglich ist, eine Badepause einlegen.

Mit dem Kajak ist das Erkunden der Küste ein ganz besonderes Erlebnis. Etwa alle 15 Kilometer entlang der Küste finden sich Vermieter von Kajaks und der dazugehörigen Ausrüstung. Sehr beliebt sind auch geführte Touren, auf die sich zahlreiche Profi-Teams spezialisiert haben.

**TIPP:** Das Unternehmen PULA OUTDOOR bietet in Stoja und am Kap Kamenjak Stand-up-Paddleboarding, Coasteering, Klippenspringen, Küstenklettern und (auch nächtliche) Kajaktouren an. [www.pulaoutdoor.com](http://www.pulaoutdoor.com)

## GOLF. Alles außer gewöhnlich.

Okay, Istrien ist nicht gerade eine Golfnation, woran auch die Tatsache nichts ändert, dass der historische »BRIJUNI GOLF COURSE« 1922 als eines ersten Golf-Resorts weltweit eingeweiht wurde. Wer nach einem unvergleichlichen Erlebnis Ausschau hält, wird dort auf dem revitalisierten 18-Loch-Platz im heutigen Nationalpark Brijuni mit seinen »sandy greens« und tierischen Zuschauern sicher fündig.

[www.visitpula.hr/de/see-do/golfplatz-brioni](http://www.visitpula.hr/de/see-do/golfplatz-brioni)

Im Jahr 2009 eröffnet, orientiert sich der Wettbewerbs-Spielplatz GOLF ADRIATIC bei Savudrija (18 Löcher, PAR 72) an der mediterranen Landschaft, was eine Herausforderung für Spieler aller Handicaps darstellt: Felsen, Teiche und eine immergrüne Vegetation prägen die 80 ha des nah am Meer gelegenen Areal zwischen Weingärten und Olivenhainen. [www.golf-adriatic.com/de](http://www.golf-adriatic.com/de)

## KLETTERN. Ein Paradies für Sportkletterer

Istriens Natursteinfelsen mit Höhlen und Steilhängen direkt über dem Meer begeistern Klettersportler aus aller Welt. Vor allem im Frühjahr und im Herbst, wenn es bei uns noch zu kalt oder schon wieder zu ungemütlich ist, bieten sich gute Bedingungen zum Klettern. Offiziell gibt es 25 Sportklettergebiete mit unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden.

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

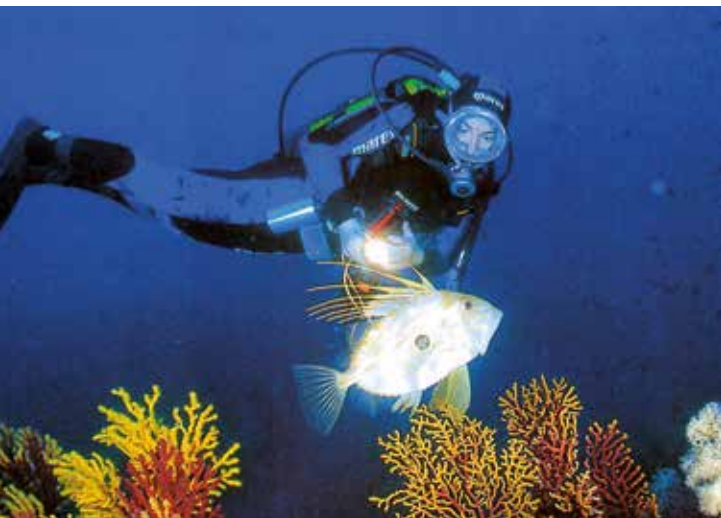
## INFOS

[www.istria-outdoor.com](http://www.istria-outdoor.com)

[www.istria-bike.com/de](http://www.istria-bike.com/de)

[www.istra.hr/de/erlebnisse/sport-und-outdoor](http://www.istra.hr/de/erlebnisse/sport-und-outdoor)





Fotos: Unković (3), TVB Istrien (1)

## TAUCHEN. Vor den Küsten Istriens finden Taucher die meisten Schiffswracks von ganz Kroatien.

Seit ewigen Zeiten verbindet die Adria Völker und Kulturen. Entlang der istrischen Küste verliefen die ersten Handels- und Seewege im Mittelmeer, dem tiefsten Einschnitt des europäischen Kontinents. So wundert es kaum, dass zahlreiche Wracks versunkener Schiffe am Meeresgrund ihre letzte Aufgabe gefunden haben: als »künstliche Riffe« beheimaten sie eine große maritime Artenvielfalt. Hummer, Stachelhäuter, Krebse, Fischschwärme, sogar große Thunfische und Seepferdchen. In der Tiefe finden sich auch Seegraswiesen und Gorgonien in allen Farben mit einem Durchmesser von bis zu einem Meter.

[www.istra.hr/de/erlebnisse/sport-und-outdoor/tauchen](http://www.istra.hr/de/erlebnisse/sport-und-outdoor/tauchen)



Der Schnorchel-Spot »Plić Mramori« bei Vrsar und die dazugehörige Unterwasser-Karte von Barbara Unković. Kleines Bild: Barbara und Anton Unković.



## SCHNORCHEL-GLÜCK

(Viel) mehr vom Meer auch ohne Tauchschein

DAS PROJEKT ISTRA-SNORKELING MACHT DIE GEHEIMNISSE DER UNTERWASSERWELT FÜR ALLE SICHTBAR UND FÜHRT ZU DEN SCHÖNSTEN SCHNORCHELPLÄTZEN. MIT UNTERWASSERKARTEN, DETAIL-BESCHREIBUNGEN UND WUNDERBAREN FOTOS. WIR HABEN MIT DER IDEENSPENDERIN BARBARA UNKOVIĆ GESPROCHEN.

**Man nehme:** eine zertifizierte Tauchlehrerin mit 33 Jahren Erfahrung und künstlerischem Talent, die ihre Hobbys zum Beruf gemacht hat. Einen Profifotografen, der seine Leidenschaft für die Unterwasserfotografie entdeckt hat und Istriens Tourismusverband, der seinen Gästen die Schönheit und Sauberkeit der kroatischen Adria näher bringen möchte ...

**Ist unsere Kurzfassung des Projekts Istra-Snorkeling so korrekt?**

(lacht) Ja, das ist in etwa das Rezept für viele entspannte Stunden und schöne Entdeckungen vor Istriens Küste.

**Wie lange haben Sie und ihr Mann daran gearbeitet, Istriens schönste Schnorchelplätze zu finden, zu vermessen, zu zeichnen und fotografisch in Szene zu setzen?**

Insgesamt etwa vier Jahre. Das Projekt hat uns aber große Freude bereitet. Vor allem im Hinblick auf den Nutzen, den wir gemeinsam mit dem TVB schaffen konnten: Jetzt brauchen Interessierte nur noch die Unterwasserkarte zu sichten und den erklärenden Text zu lesen. Ein Schnorchel, eine gut sitzende Maske und die Magie des Ortes kann sich offenbaren.

**Nun ist die Adria in Schnorcheltiefe nicht sehr farbenfroh. Worin liegt der Reiz?**

Stimmt. Es gibt keine kunterbunte Pflanzenwelt. Was wir bieten, ist unsere Adria wie sie ist: sauberes und klares Wasser, eine Vielzahl von Fischen, bunte Schwämme, mit etwas Glück auch Seepferdchen und vor allem ursprüngliche Schönheit sowie die Spuren einer Jahrtausendealten Geschichte. Einige Orte sind echte Juwelen.

**Was bedeutet Schnorcheln für Sie selbst?**

Schnorcheln ist eine ruhige Aktivität, ein Moment mit sich selbst, mit der Stille. Man spürt das Meer und nimmt die Lebewesen darin ganz bewusst wahr. Eine Wiederverbindung mit der Natur, ein fast meditatives Eintauchen in sich selbst und das Gewässer, aus dem wir alle stammen.

*Neben der Erstellung von Unterwasserkarten im Adria-raum bietet Barbara Unković auch geführte Schnorcheltouren mit erstklassiger Betreuung an. Für unvergessliche Erinnerungen steht ihr Mann Anton als Profifotograf zur Verfügung (s.h. Titelbild dieses Magazins).*

**Istra snorkelina**

Istriens schönste Schnorchel-Areale: [www.istra.hr/de/snorkeling](http://www.istra.hr/de/snorkeling)  
Geführte Touren und Unterwasserfotografie: [www.underwateraffair.hr](http://www.underwateraffair.hr)



PRIVAT | LUXURIÖS | UNKOMPLIZIERT

## Urlaub in einem typisch istrischen Steinhaus

Mieten Sie für Ihren nächsten Urlaub eines unserer top designten Ferienhäuser und gönnen Sie sich erholsame Tage in einem einzigartigen Ambiente – zu zweit, mit Freunden oder mit der gesamten Familie. Bei der Entwicklung unserer landestypischen Naturstein-Villen achten wir auf ausgewählte, regionale Materialien. Dabei legen wir großen Wert auf eine hervorragende Bauqualität, kombiniert mit

einer hochwertigen, modernen Innenausstattung, während wir das Auge fürs Detail nicht verlieren. Die küstennahe Lage zwischen Istriens Hafenstädten Poreč und Novigrad bietet vielfältige Möglichkeiten für einen unvergesslichen Aufenthalt. Eine Auswahl an verschiedenen Häusern in unterschiedlichen Preisklassen und weitere Informationen finden Sie auf unserer Website.

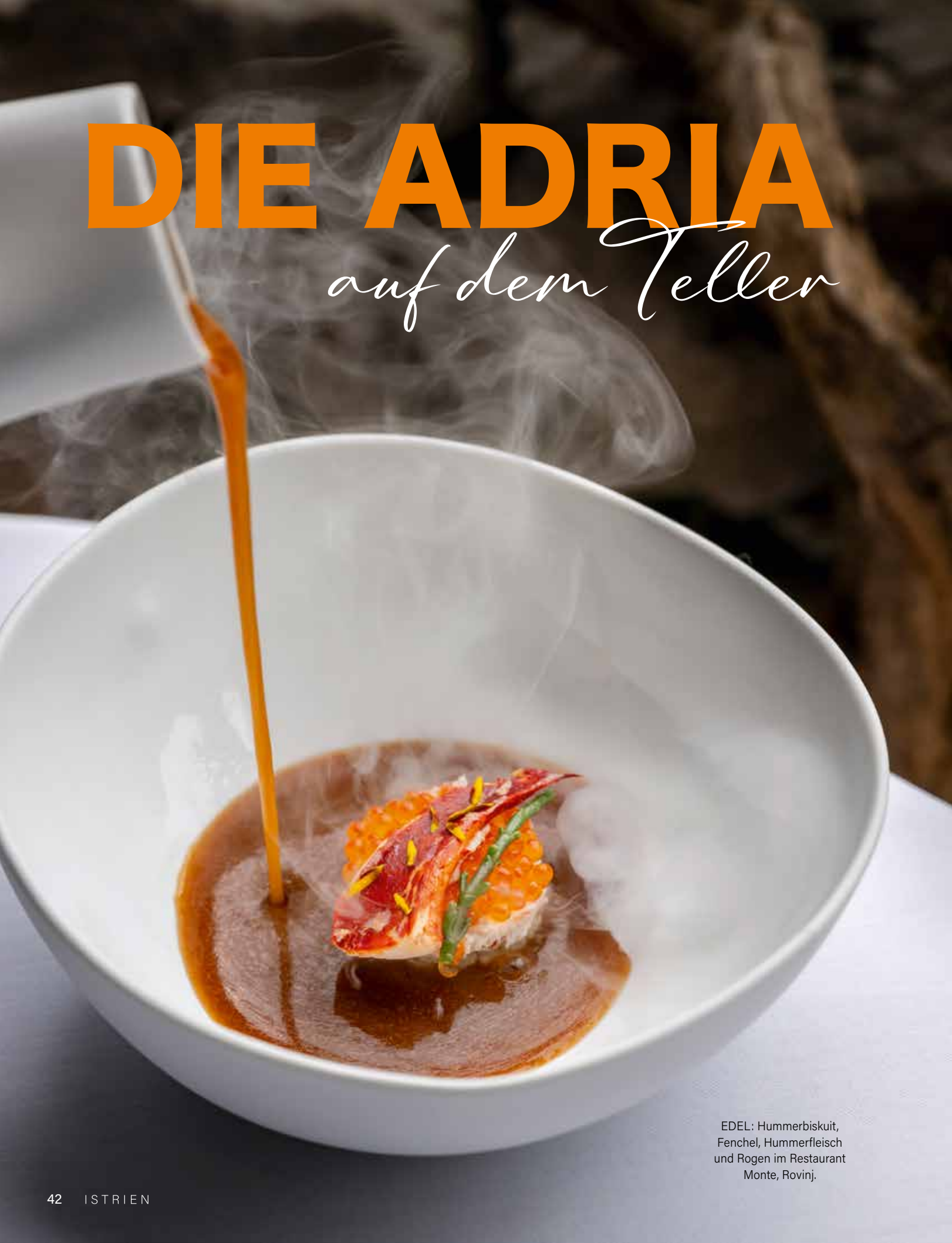
[WWW.HAUS-MIETEN-KROATIEN.COM](http://WWW.HAUS-MIETEN-KROATIEN.COM)

Bei Fragen und Wünschen: [holiday@bm-projekt.com](mailto:holiday@bm-projekt.com) | 00385 91 1729 080



# DIE ADRIA

## auf dem Teller



EDEL: Hummerbiskuit,  
Fenchel, Hummerfleisch  
und Rogen im Restaurant  
Monte, Rovinj.

Sie hat bereits Tradition, die Frage, die sich mein Mann und ich bei jeder Anreise nach Istrien stellen: „Was wollen wir heute Abend essen?“ Nie, wirklich nicht ein einziges Mal, haben wir dieses liebgegewonnene Ritual ausgelassen und selbst nach drei Jahrzehnten Ehe zu keiner Zeit dabei gestritten. Denn unsere Antwort ist einstimmig, immer dieselbe und verspricht ein kulinarisches Fest: Als Vorspeise wünschen wir uns Adria-Sashimi, danach je eine Jakobsmuschel vom Grill und als Hauptgericht Fisch. Die logische Folgefrage „Wo?“ wird allerdings länger diskutiert. Denn das Angebot ist groß.

### Schatzkammer in der Tiefe des Meeres

Nicht zuletzt wegen ihrer Felsenküste gilt die kroatische Adria als eines der saubersten Meere weltweit. Nur selten durch Sand getrübt, beheimatet ihr kristallklares Wasser fast die Hälfte der gesamten mediterranen Artenvielfalt (!), wobei jede Jahreszeit kulinarische Spezialitäten bereithält. Dass man Muscheln nur in Monaten mit »r« essen soll, ist übrigens längst überholt – der funktionierenden Kühlkette sei gedankt!

Nachdem rund um Istrien bereits in der Antike Fischfang und Muschelzucht betrieben wurden und auch die meisten Einheimischen bis zur Entwicklung des Tourismus vom Meer lebten, ist klar, dass die Fischerei hier vielmehr eine Lebensart ist, als ein Beruf. In den Sommerferien fahren die Kinder der »alten Seebären« oft schon im Alter von 12–14 Jahren mit hinaus. Gepackt von Abenteuerlust und Neugier sind manche von ihnen fest entschlossen, die Familientradition fortzusetzen.

Glücklicherweise ist ein Funke dieser Leidenschaft auch auf die Gastronomen übersprungen. Viele verzichten konsequent auf Importware, meiden nicht selten sogar Zuchtfisch aus heimischen Marikulturen und bieten an, was die lokalen Fischer mit Stolz und Erfahrung aus dem Meer gezogen haben. – Geleitet vom Motto »Klasse statt Masse« kehren wir bei diesen Gastronomen bevorzugt ein. Denn frischer geht's nicht.

### Gerichte mit Geschichte

Tatsächlich gibt es traditionelle Speisen, die heute noch so beliebt sind wie vor 500 Jahren. Etwa der Fischeintopf »Brodet« (auch »Brudet«), in den mindestens drei verschiedene, festfleischige Fischarten wandern müssen. Eingebunden in den komplexen Geschmack liefern dabei interessanterweise selbst wenig geschätzte Arten unerwartete Qualitäten. Bei der Zubereitungsart »na buzara« garen Schalen- oder Krustentiere in einer sämigen Sauce, die »na bijelo« (weiß), mit Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Fischfond, etwas Wein und manchmal auch einigen Bröseln, oder »na crveno« (rot, zusätzlich mit Tomaten) eingekocht wird. An offenen Feuerstellen garen ausgewählte Fische, Muscheln und Krustentiere auf dem Grill oder unter der heißen Glut. ►

FOTOS: Standl (3)



ADRIAFISCH, HUMMER, AUSTERN, MUSCHELN, OKTOPUS UND CALAMARI – LIEBHABER DER MARITIMEN KÜCHE SIND IN ISTRIEN GENAU RICHTIG. BEREICHERT WIRD DIE VIELFALT VON UNZÄHLIGEN ZUBEREITUNGSARTEN.

TEXT: Karin Hauenstein-Schnurrer



Kreativ veredelt, wie der Oktopus von Chef Nikola Vučković im Rovinjer Boutiquehotel Spirito Santo (Bild oben), oder traditionell vom Grill an der offenen Feuerstelle, wie in der Novigrader Konoba Kod Kristijana? Reizvoll sind beide Zubereitungsarten. Und es gibt noch viele weitere.







**So gut:** Muschelpfanne im Restaurant Madalu, Tar bei Poreč. Hier mit Jakobsmuscheln, kleinen Pilgermuscheln und Miesmuscheln.



#### DIE FISCHER VON NOVIGRAD

Als Hauptdarsteller eines Videoclips mit deutschsprachigen Untertiteln vertreten Silvio, Amedeo, Roberto, Ennio, Matteo und Manuel die 30 gewerblichen Fischer von Novigrad.

Sie sprechen über ihre Liebe zur Arbeit, Veränderungen bei den Fangtechniken, verschiedene Werkzeuge und über das goldene Zeitalter der Fischerei. Thema sind außerdem legendäre Kollegen und die junge Generation, die sicherstellen wird, dass im historischen Hafen Mandrač auch in Zukunft immer Fischerboote liegen, deren Kapitäne nach Abenteuern suchen und viele Menschen mit ihrem Fang glücklich machen.

[www.youtube.com/watch?v=r5TJqfXibaA](https://www.youtube.com/watch?v=r5TJqfXibaA)

KLICK zum Video



► In der Pasta, oft hausgemacht, und im Risotto haben sich Scampi, Garnelen, Muscheln und viele Fischarten bewährt. Salate vom Oktopus oder von der delikaten Riesenkrebbe (ital. granzevola) oder eine in ihrer Schale gegarte Jakobsmuschel vom Grill benötigen nicht viel mehr als das erstklassige heimische Olivenöl, um unvergleichliche Aromen zu entfalten. – Der Geschmack des Meeres de luxe.

#### Zwei Superfood-Pioniere

Jakobsmuscheln, kleine Pilgermuscheln, Venus-, Herz-, Kamm-, Arche-Noah- und Miesmuscheln (...) gedeihen an Istriens Küsten prächtig. Wo sich Süßwasser aus Quellen oder Flüssen mit Meerwasser mischt, was den Salzgehalt mindert und die Sauerstoffsättigung erhöht, ist ihr Lebensraum perfekt. Die Idee, superfrische Austern gewissermaßen »vom Meer in den Mund« anzubieten und dazu ein Glas Sekt oder Wein zu reichen, machte den Austern- und Muschelzüchter Emil Šošić in der Limski-Bucht weit über die Grenzen hinaus bekannt. Prominenz unter Feinschmeckern erlangte auch Familie Belić in

Novigrad, die sich in ihrer Konoba »Damir und Ornella« um die Jahrtausendwende herum auf roh marinierten Fisch und Meeresfrüchte spezialisierte. Heute sind Adria-Sashimi in der gehobenen istrischen Gastronomie nicht mehr wegzudenken und damit die vielleicht einfachste und gleichzeitig edelste Zubereitungsart: Fangfrischer Fisch\* wird gekonnt gehäutet, geschnitten und in top Olivenöl mariniert. Je nach Grundprodukt kommen eventuell einige Tropfen Limettensaft dazu. Fertig!

#### Ganz sicher kein Fischerlatein

Echter Fischerstolz kennt keine erste oder zweite Klasse. Die Frische zählt. Vernünftig, strotzt die Gattung der Blaufische doch nur so von wertvollen Omega-3-Fettsäuren. Und obwohl sie mit ihren Barschen, Barben, Brassen, Seezungen, Drachenköpfen, See- teufeln, Petersfischen, Thunfischen, Calamari, Oktopoden, Tintenfischen, Garnelen, Scampi und Hummer die lokalen Speisekarten bereichern, gibt es für viele Fischer nichts Besseres, als frisch gefangene Sardinen oder Makrelen vom Grill. ◀

Fotos: Heuer (1), Standl (6)



**Alles da!** In der Konoba Astarea (Brtonigla) hat Ivan Kernjus die Gastgeberrolle seines Vaters Nino übernommen. // Beim Anblick des Frischfischangebotes in der Konoba Čok glänzen auch die Augen der Gäste. // Sashimi vom Seebarsch mit getrüffelter Polenta bei Damir e Ornella in Novigrad. // Frische Austern bei Emil Šošić in der Limski-Bucht. // Stand am Fischmarkt von Poreč. // Im Feuertopf Peka verschmelzen die Aromen von Fisch, Erdäpfeln, Gemüse und Kräutern zu Hochform. Fotos von links oben im Uhrzeigersinn.

Gegrillt, aus dem Backofen oder im Feuertopf »Peka« geschmort. Roh mariniert, gekocht oder gebacken. In der Suppe, einer Pasta oder im Risotto. Am besten schmecken Istriens Adriaschätze fangfrisch. Erstklassiges Olivenöl gehört immer dazu!



Gastronomen, Produzenten und Informationen finden Sie bei unseren erprobten Genussadressen, S. 70–80.

\* Der Fisch stammt aus behördlich für Sashimi-Qualität genehmigten Fanggründen oder wird zunächst schockgefrostet, um mögliche Parasiten präventiv abzutöten.





1



2



3



4



5



6

# ISTRIENS GOURMET-STYLE

DIE KÖCHE DER ADRIA-HALBINSEL BENÖTIGEN KEINE INTERNATIONALEN LUXUSPRODUKTE, SIE KÖNNEN BEI SICH ZU HAUSE AUS DEM VOLLEN SCHÖPFEN – FANGFRISCH AUS DEM MEER ODER BIO AUS DEM GRÜNEN HINTERLAND. ENTSTANDEN IST DARAUS EIN AUTHENTISCHER, MEDITERRANER KÜCHENSTIL, DER IMMER MEHR FÜR FURORE SORGT.

TEXT: Wolfgang Neuhuber, FOTOS: Günter Standl

Für einen Koch ist Istrien eine unerschöpfliche Quelle der Inspiration“, schwärmt Jeffrey Vella, und der gebürtige Malteser muss es wissen. Seit rund sechs Jahren prägt er als Küchendirektor die gastronomische Linie der Maistra-Hotels in Rovinj und ist seither „verliebt in dieses wunderschöne Land!“ Auf eine kulinarische Reise zu Istriens Schätzen lädt er nicht nur in seinem Reisekochbuch »Flavours of Istria« ein, sondern vor allem im Cap Aureo, dem Signature-Restaurant des Grand Park Hotels.

## Großes Kino für Genießer

Spektakulär ist alleine schon die Lage im Penthouse des 5-Sterne-Domizils. Weite Glasfronten eröffnen einen Rundumblick auf die Bucht und die Altstadt von Rovinj, die nicht nur bei Sonnenuntergang wie eine Theaterkulisse wirkt. Bühnenreif ist dann auch die Inszenierung der Menüs. In entsprechend adaptierten Portionsgrößen werden je nach Wunsch 5 bis 20 Gänge serviert, wobei – nicht nur, aber vor allem – das vegetarische Istrien mit Produkten von kleinen, feinen Manufakturen und Bauernhöfen im Mittelpunkt steht. Jeder Teller ein optisches wie geschmackliches Kunstwerk [3], zu dem Andreas Zilli mit seiner Weinauswahl brilliert. Er ist einer der besten Sommeliers des Landes, und es gibt wohl keine Spezialedition eines kroatischen Spitzenweingutes, die er nicht in seinem Keller führt. Manche davon wurden exklusiv für ihn abgefüllt.

## 2 Michelin-Sterne am Yachthafen

Keine 100 Meter Luftlinie vom Cap Aureo, direkt an der Meerespromenade, sorgt mit dem Agli Amici Rovinj ein weiteres Gourmetrestaurant für Schlagzeilen. Emanuele Scarello, dessen familiäres Traditionsrestaurant Agli Amici in Udine als Aushängeschild moderner friulanischer Küche gilt, hat in nur drei Jahren das Kunststück zuwege gebracht, dass auch sein Zweitrestaurant in Rovinj mit 2 Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Diese erstmals in Kroatien vergebene Bewertung ist ein Verdienst der jungen Brigade um Küchenchef Simon De Lucca.

Zum Auftakt werden die Gäste auf der überdachten Terrasse zu Aperitif-Tischen geleitet, wo es erste kleine Kostproben gibt. Danach geht es zu den eigentlichen Plätzen, die wie auf einem Balkon über den Yachten thronen. Dunkle Markisen unterstreichen die elegante Atmosphäre und geben den Blick frei auf die Insel Katarina und die Altstadt.

Zum Diner stehen zwei Menüs zur Auswahl (Fleisch oder Fisch und Meeresfrüchte), aus denen einzelne Gänge auch à la carte gewählt werden können. Als »signature dish« bezeichnet Michelin schwärmerisch den »gegrillten Tintenfisch mit sautiertem Risotto, der mit einer Gemüsesoße garniert und mit einem Mosaik aus Blumen der istrischen Küste verziert, und in Geschmack und Farbgebung perfekt ausgewogen ist.« Sommelier Kristijan Harjač offeriert dazu Versionen der Weinbegleitung, wobei Vinophile bei der »Sommelier's choice« richtig spannende Entdeckungen machen können.

»Spargel, Rhabarber und Frühlingsprossen« – ein farbenfroher Gang im Restaurant Agli Amici Rovinj.



## KURIOS

Interessanterweise führt der GUIDE GAULT MILLAU das Restaurant Cap Aureo mit der zweithöchsten Bewertung in den kroatischen Top-10, ignoriert das Agli Amici allerdings komplett. Der GUIDE MICHELIN hingegen feiert das Agli Amici in Rovinj mit zwei Sternen, vergibt allerdings noch immer keinen Stern an das Cap Aureo ...





Adriatischer Wolfsbarsch, Baby-Zucchini, Meeressalat und gegrillte Austern im Meneghetti-Restaurant.

Familiärer Charme an der Basilika

Die unauffällige Tür an einem der höchsten Punkte von Rovinj lässt kaum vermuten, dass sich hinter einer blumenverwachsenen Mauer das wegweisende Restaurant der istrischen Gourmetszene verbirgt: das Monte. Wer eintritt, findet sich auf einer charmanten, nach außen abgeschirmten Terrasse wieder, von der lediglich der »Romeo-und-Julia-Balkon für zwei« über eine Altstadtgasse hinausragt. Danijel und Tjitske Đekić haben das familiengeführte Lokal aus dem Jahr 1985, ursprünglich eine traditionelle Taverne, in eine der renommiertesten Fine-Dining-Adressen Kroatiens verwandelt. Die von Danijel und seinem Sohn Ilja geleitete, innovativ-regionale Küche wird oft von alten Rezepten inspiriert, die mit kreativem Esprit neu interpretiert werden. Drei Menüs, jeweils nach der Farbe ihrer Hauptzutat benannt, stehen zur Auswahl: Rot für Hummer, Grün für Gemüse und Blau für Fisch und Meeresfrüchte, wobei – so die Michelin-Tester – „die Hummerbiskuitcreme mit Hummertatar und Forellenkaviar, begleitet von einem Fenchel-Fumet und gebackenem Tintenfisch in schwarzem Teig“ besonders hervorzuheben ist. Eine Einschätzung, die auch Patricia Bröhm als langjährige Chefredakteurin des deutschen Guide Gault Millau in einer Reportage für das Magazin FEINSCHMECKER (im Okt. 2024) teilt: „Eine Liebeserklärung an den

Adria-Hummer ist das »Menü Homarus«: Krustentier-Salat mit Avocado und Erdbeeren, Bisque mit Limfjord-Austern, mariniertes, gegrilltes Hummerschwanz. Ein Fest der Produkte, von kroatischen Weinen treffsicher begleitet.“ Um die ruhige Atmosphäre des Monte zu bewahren, sind Gruppenbuchungen maximal für acht Gäste möglich. Größere Runden beheimatet bei gleichem kulinarischem Angebot das ebenfalls sehr lässig designte Zweitrestaurant Cave Lab, nur wenige Schritte entfernt.

Hideaway als Gesamtkunstwerk

Irgendwo im Nirgendwo verbergen sich oft die zauberhaftesten Plätze. So wie das Landgut Meneghetti. Von Bale schlängelt sich eine schmale Straße durch dichtes Grün bis zu einer ehemaligen Militäranlage, die sich in das erste Relais & Chateaux-Hotel Istriens verwandelte. Abgeschildert durch weitläufige Olivenhaine und Weingärten bilden steinerne Villen und Landhäuser mit teilweise eigenem Pool ein exklusives Hideaway-Village. Meneghetti steht aber nicht nur für luxuriöses Wohnen, sondern auch für Weltklasse-Olivenöl (lt. Guide Flos Olei) sowie großartige Weine und Winzersekt. Der Tasting-Room der neu gestalteten Design-Winery (siehe auch S. 66–67) ist für sich alleine schon ein Pflichtziel für Weingenießer. Das gilt auch für das Restaurant mit seiner stimmungsvollen Terrasse unter Weinreben. Damir Pejčinović interpretiert hier gekonnt traditionelle istrische Gerichte mit einer sehr persönlichen Note. Das Degustationsmenü erweist sich als Streifzug durch die Produktvielfalt des Landes mit Makrelen, Austern, Langostinos, Calamari, Lamm und vor allem heimischem Gemüse und Obst. Perfekt dazu die vom Wine Spectator New York mit dem »Award of Excellence« ausgezeichnete Weinkarte. Eine Auszeichnung, die in Kroatien nur viermal vergeben wurde. Auch ein Besuch im Mittagsrestaurant Oliveto lohnt sich (Reservierung für beide Lokale nötig).

(Noch) ein Geheimtipp in Poreč

An der Riva von Poreč reihen sich die Terrassen verschiedenster Lokale aneinander, was vielleicht mit ein Grund ist, warum das Spinnaker im Valamar Riviera Hotel auf den

ersten Blick nicht als das wahrgenommen wird, was es ist: eines der besten Restaurants der Halbinsel. Chef Goran Hrastovčak, der unter anderem in Heinz Becks Pergola in Rom lernte, setzt bei seinen beiden Degustationsmenüs auf regionale Produkte: »Istrian Fables« ist traditioneller gehalten, »Modern Tales« von einer innovativeren Handschrift geprägt: Hausgemachte Ravioli füllt Goran mit Hummer, räuchert Goldbrasse mit Tabak, Scampi kommen mit einer Mandel-Velouté und das Rind schmort in Teran-Sauce. Jedes Gericht ist optisch instagramtauglich, die Desserts ganz besonders. Wenn Patissière Dragana Kovačević zur Trüffelsuche einlädt, lässt sie eine Schüssel mit istrischer »Erde« (weiß, rot, schwarz und grün) in Form eines Crumbles einstellen, aus der die Gäste mit einer Minischaufel süße »Trüffeln« aus verschiedenen Schokoladen buddeln. Ergänzend zur Fantasie sind Draganas Kreationen auch geschmacklich sehr fein, und die Gault-Millau-Auszeichnung »Patissière des Jahres 2024« ist absolut verdient.

ISTRIENS BESTE

Gault&Millau



- 17,5 Punkte: Monte, Rovinj
- 17 Punkte: Cap Aureo, Rovinj



- 16,5 Punkte: Badi, Umag
- 16 Punkte: Meneghetti, Bale
- 16 Punkte: San Rocco, Brtonigla
- 16 Punkte: Spinnaker, Poreč
- 15,5 Punkte: Damir e Ornella, Novigrad
- 15,5 Punkte: Morgan, Brtonigla
- 15 Punkte: Peteani, Labin
- 15 Punkte: Puntulina, Rovinj
- 15 Punkte: Viking, Kanfanar
- 15 Punkte: Zigante, Livade

MICHELIN



Agli Amici, Rovinj



Monte, Rovinj



FINE-DINING-PIONIERE: Diese Familie leistete mit dem Restaurant Monte in Rovinj kulinarische Pionierarbeit: Tjitske Đekić mit Sohn Ilja, Ehemann Danijel und Sohn Simon.



Chef Goran Hrastovčak und die, vom Guide Gault-Millau Croatia zur Patissière des Jahres geadelte, Dragana Kovačević, Restaurant Spinnaker, Poreč.



Premium Ossetra Kaviar, Eigelb 64 °C, Kartoffelschaum, Restaurant Monte, Rovinj.



Einer von vielen idyllischen Plätzen im Gastgarten des Meneghetti-Restaurants.





*Tip*  
Die Peka am besten mindestens einen Tag vorbestellen.

In der Traditions-Konoba Buščina bei Umag hat auch Küchenchef und Mitinhaber Dino Vidonis ein Faible für Gerichte von der offenen Feuerstelle. Das Foto zeigt eine Peka mit Lammfleisch, Erdäpfeln und Gemüse.

# SEELEN-KÜCHE

»OLD FASHIONED« IN GEMÜTLICHER BESTFORM. IN DEN KONOBAS (LANDGASTHÄUSERN) SCHLÄGT DAS HERZ DER TRADITIONELLEN ISTRISCHEN KÜCHE. DIE OFFENE FEUERSTELLE ZUM GRILLEN UND GAREN WIRD DABEI ZUM CHEF'S TABLE DER BESONDEREN ART.

TEXT: Wolfgang Neuhuber, FOTOS: Günter Standl

Wenn die Köchin Alma Kernjus behutsam Jakobsmuscheln und Rindersteaks am Grill der Konoba Astartea in Brtonigla drapiert und die Glut anfacht, klicken die Handy-Kameras der Gäste. Der Fogolar, so die Bezeichnung der offenen Feuerstelle im Alpe-Adria-Raum, ist mit allerlei Krimskrams dekoriert, aber alles andere als ein Museumsstück. Hier wird mitten im Lokal gegrillt und gegart, wobei das Feuer heimelige Gemütlichkeit ausstrahlt.

## Hausgemacht ist Ehrensache

Jede Konoba hat einen ureigenen Charakter und ihr ganz persönliches Ambiente. Familiär geführt sind sie alle, und Begriffe wie »hausgemacht« stehen gar nicht erst auf der Karte, weil selbstverständlich. In manchen Konobas gibt es keinen Fisch, wie etwa im Malo Selo in Fratrija bei Buje, das mit Pasta und Florentina-Steak sogar den begehrten Bib Gourmand des Guide Michelin erobert hat. Die Auszeichnung steht für hervorragende Küche zu einem besonders guten Preis-Leistungs-Verhältnis.

In der Familie von Gastgeberin und Köchin Ana Morgan in Brtonigla wird fleißig gejagt, und was dann in Form von Ragouts oder Geschmortem auf den Tisch kommt, stuft der

Guide Gault Millau mit 3 Hauben ein. Natürlich finden sich auf allen Konoba-Karten ähnliche traditionelle Gerichte. So gilt die regionale Pastasorte Fuži überall als Klassiker und kommt in unzähligen Variationen auf den Tisch, etwa mit Wildspargel im Frühling und weißen Trüffeln im Herbst. Als süßes Finale ist die Cremeschnitte ein Dauerbrenner. Das kulturell-kulinarische Highlight allerdings sind Gerichte aus der Peka.

## Die Kunst des Peka-Garens

Sie gilt als Urform der landestypischen Küche. In den gusseisernen Topf namens Peka, seltener auch Čripanja genannt, wandern Fisch oder Oktopus, Lamm oder Kitz gemeinsam mit Kartoffeln, Gemüse und Kräutern. Auch Kalbshaxe, wie in der vom Guide Michelin empfohlenen Konoba Alla Beccaccia, eignet sich hervorragend. Nach der Befüllung noch ein Schuss Wein und Olivenöl, dann kommt der Deckel darauf und wird mit heißer Glut zugedeckt. Das Prinzip wirkt einfach, für Außenstehende bleibt es aber wohl ein ewiges Rätsel, wie die Sache so perfekt funktionieren kann. Denn Köchin oder Koch haben keine Chance, den Garfortschritt zu

schendurch zu überprüfen. Aus unerklärlichen Gründen wissen sie ganz genau, wann der Deckel von der Glut befreit und mit einem eisernen Haken geöffnet werden muss. Abgesehen von dem unglaublichen Aroma, das dem Topf jetzt entströmt, ist dieser Moment perfekt für ein Foto. Die eingangs erwähnte Köchin Alma Kernjus, bei der selbst der Apfelstrudel aus der Peka kommt, nickt ihren Gästen dann lächelnd zu.

## KONOBAS TOP 12

RICHTIG GUTE KONOBAS GIBT ES VERSTREUT ÜBER DIE GESAMTE HALBINSEL, DIE MEISTEN IM NORDWESTEN. HIER EINE KLEINE AUSWAHL UNSERER FAVORITEN:

### Fleisch & Fisch:

Astartea, Brtonigla // Buščina, Umag // Kod Kristijana, Novigrad // Nono, Umag-Petrova

### Nur Fleisch, kein Fisch

Malo Selo, Buje-Fratrija // Vela Vrata, Beram // Stari podrum, Momjan-Most // Alla Beccaccia, Fažana // Toklarija, Sovinjak // Morgan, Brtonigla // Primizia, Brtonigla // Rino, Momjan

Fotos: Standl (1)



FOTOS: Jan Stojkovic (3), Simonović (1)



## Unvergessliche Ferien

IN DER VILLA GINEVRA BEI POREČ – URLAUB. FREIHEIT. LUXUS.

Nähert man sich der Villa Ginevra, beeindruckt zuerst die imposante, mit Naturstein verkleidete Fassade. Gepaart mit den verflochtenen Zweigen alter Olivenbäume, vermittelt dieser Anblick genau jene heiter-mediterrane Atmosphäre, die uns Menschen im 21. Jahrhundert so gut tut – eine harmonische Kombination aus traditionellen Materialien und moderner Architektur.

Auf der anderen Seite der Villa bestätigt ein azurblauer Swimmingpool mit Sonnendeck den ersten Eindruck. Die Nähe eines Grillplatzes, der sich samt Sitzgruppe im angenehmen Halbschatten befindet, ermöglicht Köchin oder Koch zwischendurch die ein oder andere Abkühlung, ohne den Blick auf das Grillgut zu verlieren.

Das komfortable, an das Innere einer Luxusjacht erinnernde Wohnzimmer geht offen in die Küche mit einer großen, funktionalen Kochinsel und einem bequemen Essbereich über. Neben diesem einladenden Wohnraum birgt das Erdgeschoss noch ein Schlafzimmer mit »En Suite«-Badezimmer und ein Gäste-WC.

Im ersten Stock befindet sich ein weiteres Schlafzimmer und ein geräumiger »Master Bedroom« mit großem Bad samt Wanne und einer Terrasse, die über eine Treppe exklusiven privaten Zugang zum Swimmingpool und zum Sonnendeck gewährt. Last but not least versteckt sich im 3. Stock der Villa eine Dachterrasse mit Chill-out-Ecke und traumhaftem Panoramablick. ☞





## ISTRIENS BESTE IM OLIVENÖL-GUIDE

Mate, Savudrija: 100 P.  
Chiavalon, Vodnjan: 99 P.  
Ipša, Livade: 99 P.  
Olea BB Belić, Rabac: 99 P.  
OPG Belci, Vodnjan: 98 P.  
Enio Zubin, Umag, 98 P.  
OPG Oliveri, Kaštelir: 97 P.  
Negri Olive, Labin: 97 P.  
Monte Rosso, Labin: 97 P.  
OPG Červar, Novigrad: 97 P.  
OPG Vandelić, Bale: 97 P.

# AROMA!

ISTRIEN DUFTET. NACH HARZIGEN PINIEN, MEDITERRANEN KRÄUTERN UND SALZIGEM MEER. NACH TRÜFFELPILZEN, WÜRZIGEM KÄSE, PRŠUT UND OFFENEM FEUER. DIE FRUCHTBARE NATURLANDSCHAFT ERWEIST SICH ALS UNGLAUBLICH GROSSZÜGIG. ZUM GLÜCK FÜR BAUERN, KÖCHINNEN UND KÖCHE, MANUFAKTUREN UND GENIESSER.

## Honig

Auf Kroatisch heißt Honig med. »Med« wie Medizin. Und tatsächlich finden Istriens Bienen in intakter Naturlandschaft beste Voraussetzungen für ebenso köstlichen wie gesunden Akazien-, Efeu-, Mandelblüten-, Linden-, Salbei-, Wald- und Wiesenhonig. Während Mitteleuropa seine Agrarflächen nämlich zwischen 1960 und 1980 mit chemischer Unkrautbekämpfung beleidigte, blieb das damals größtenteils brachliegende Hügelland im Inselinneren verschont.

[www.istra.hr/index.php/de/gourmet/honig](http://www.istra.hr/index.php/de/gourmet/honig)



## Trüffel & Trüffelprodukte

Istriens internationaler Ruf als Gourmet-Destination ist nicht zuletzt dem weltweit wertvollsten Edelpilz zu verdanken, zählt die Adria-Halbinsel doch zu den wichtigsten Trüffel-Fundgebieten Europas. Das ganze Jahr über erschnüffeln speziell trainierte Hunde schwarze Trüffelaroten in den Wäldern, die in Restaurants und Konobas Pasta, Fleisch, aber auch Fisch veredeln. Die Königin der Trüffel, die weiße Sorte Tuber Magnatum pico (unten) gedeiht von Mitte September bis in den Januar hinein.

In lokalen Manufakturen wird die Edelknolle zu kulinarischen Produkten verarbeitet: Trüffelbutter und -öl, Trüffelsaucen, Trüffelhonig, Trüffelsalz, Trüffelpfunde, Trüffelnudeln, Trüffelpfunde ...



Unter der Marke PIETRO&PIETRO bietet Familie Puh in der Nähe von Buzet frische Trüffel und Trüffelprodukte an. Wer mag, kann dort auch an der Suche teilnehmen oder ein Trüffelpicknick buchen.

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



NATUR PUR. Streifen Konoba-Besitzer durch den Wald, sind Trüffel nicht immer der Grund. Auch der sehr gesunde Wildspargel im Frühling und aromatische Waldpilze werden dort gesammelt und zu authentischen Gerichten verarbeitet, wie zu Großmutterns Zeiten ...

## Olivenöl

Weltbestes Olivenöl. Das klingt groß. Und das ist die kulinarische Erfolgsgeschichte der Halbinsel auch. Seit 1991 wurden dort brachliegende Olivenhaine rekultiviert und sagenhafte rund 1,6 Millionen Olivenbäume neu gepflanzt. In topmodernen Ölmöhlen wird ausschließlich die höchste Güteklasse »Extra Vergine« produziert, und die italienische Olivenölbibel Flos Olei, die jährlich die besten Produzenten der Welt auszeichnet, attestiert im Guide 2025 gleich 73 istrischen Olivenbauern »Vorzüglichkeit« – die Voraussetzung für die Aufnahme in die internationalen »Top 500«. [www.flosolei.com](http://www.flosolei.com)



FOTOS: AdobeStock (2), Standl (5)

Viele der hier genannten Produzenten finden Sie bei unseren erprobten Genussadressen, S. 70–80.





**Am Markt von Pula** betreibt die Bioziegenkäsefarm Stancija Kumparička einen Stand, an dem auch leckere Snacks unter dem Begriff »Goat to go« angeboten werden. [www.kumparicka.com](http://www.kumparicka.com)

## Naturkosmetik ab Hof

Im idyllischen Örtchen Mušalež, nicht weit von der Hafenstadt Poreč entfernt, setzten Danijela & Oscar-Rene Bel im Jahr 2007 ihre ersten Lavendelpflanzen. Heute bewirtschaftet das Familienunternehmen auf ökologische Weise eine 1,6 ha große Heil- und Aromapflanzenplantage für die hofeigene Produktion von Naturkosmetik und Lavedelprodukten. Ätherische Öle von Lavendel, Immortelle, Salbei, Rosmarin, Lorbeer und Minze dienen als Basis. Im Online-Shop lassen sich die aromatischen Kosmetika bestellen. Wer die nette Familie besucht, kann die Produkte ab Hof kaufen und nebenbei Felder, eine Imkerei und Tiere besichtigen.

AROMAISTRE, Danijela & Oscar-Rene Bel,  
Mušalež 124, Poreč, +385 (0) 91 880 98 82  
[www.aromaistre.com](http://www.aromaistre.com)



### RARITÄT

Zum Vergleich: Jährlich werden 7 Millionen originale Prosciutto di Parma produziert. Dem gegenüber stehen nur etwa 5000 istrische Schinken (Pršut) mit EU-Ursprungsschutz.

## Pršut & Käse

In Istrien bilden sie eine Einheit: der luftgetrocknete, würzige Rohschinken Pršut und der aromatische Käse von Kühen, Ziegen oder Schafen. Gemeinsam serviert, gilt das kongeniale Duo als Zeichen der Gastfreundschaft und zählt zu den beliebtesten Vorspeisen. Vom Bauern schmecken sowohl Käse als auch Schinken am besten.

Die meisten Erzeuger von erstklassigem Pršut mit EU-Ursprungsschutz sind rund um das Örtchen Tinjan angesiedelt. Hier befindet sich auch das »Hiža istarskog pršuta«, das »Haus des istrischen Rohschinkens«, in dem der originale Bauernschinken verkostet und in moderaten Mengen gekauft werden kann.

[www.hiza-prsuta.com](http://www.hiza-prsuta.com)

ISTRA GOURMET  
Käsereien



Fotos: AdobeStock (2), Aromaistre (1), Blaža (1), Heuer (1), Standl (1), Kernmayer (2)

## Pasta und Basta

Fuži, Pljukanci und Šurle, Pasutice, Lasagne, Fidelini, Ravioli, Makaruni und Rigatoni (...). Jahrhunderte unter venezianischer Herrschaft prägten Istriens Küche wie keine andere Zeit, was sich nicht zuletzt in zahlreichen Nudelsorten zeigt. Einige kleine Betriebe, wie etwa »Pasta Lina« in Oprtalj (Foto rechts), haben sich auf die Herstellung typisch istrischer Pasta spezialisiert und beliefern Gastronomie und Feinkostläden. Aber auch die recht große Familien-Manufaktur Klara Marić mit Sitz in Kanfanar stellt ihre Teige nach traditionellen Rezepten von Hand her. Die Marke ist auch in Supermärkten zu finden. [www.klaramaric.hr](http://www.klaramaric.hr)



## Destillate und mehr

Aus einer kleinen Brennerei für den Eigenbedarf entwickelte sich die Destillerie AURA in den letzten beiden Jahrzehnten zu einem namhaften Anbieter von traditionellen Obstbränden, Likören, Konfitüren sowie Wildkräuterprodukten und Früchten aus der naturbelassenen Landschaft der Čičerija. Das Familienunternehmen betreibt neben der Brennerei bei Buzet in vielen Orten kleine und große Delikatessengeschäfte, in denen man weitere kroatische Produkte findet: Wein, Olivenöl, Essig, Schokolade, Limonade, Wurstwaren, Käse und Naturkosmetik.

Onlineshop: [www.auradeli.com](http://www.auradeli.com)



## Kräuter & Früchte

Sie wachsen überall üppig, an der Küste auch wild: Lorbeer, Rosmarin, Salbei, Thymian und viele andere mediterrane Kräuter, deren Aromen die regionale Küche entscheidend prägen. Klarerweise gedeihen auch allerlei Obstsorten auf der Halbinsel: Äpfel, Birnen, Kirschen, Feigen, Kiwis, Kaki, an geschützten Orten sogar Zitronen (...). Welches Fruchtdchen gerade Saison hat, lässt sich prima auf den Grünmärkten entdecken. Und schmecken. Und natürlich kaufen.



## Craftbeer

Wer meint, die Istrier trinken ausschließlich Wein und Schnaps, der irrt. Probieren Sie die Biere der handwerklichen Brauereien »Castellana Craft Beer« aus Kaštelir, »San Servolo« aus Buje, »Bura Brew« aus Poreč, »Kampanjola Eco birra« aus Svetvinčenat und der »Bruman Craft brewery« aus Buzet. [www.istra.hr/de/gourmet/craft-bier](http://www.istra.hr/de/gourmet/craft-bier)





Die besten Metzgereien

# LUST AUF FLEISCH

WER SO VIEL AM OFFENEN FEUER GART, WIE DIE ISTRIER, BRAUCHT TOP FLEISCH. KEIN WUNDER, DASS SICH UNTER DEN BETREIBERN DER LOKALEN »MESNICE« REGELRECHTE QUALITÄTSFANATIKER FINDEN. EINIGE METZGEREIE FÜHREN ZUSÄTZLICH AUCH FEINKOST AUS DER REGION.

**UMAG**  
DANČI, Radnička ulica 11,  
T. +385 (0)91 / 73 27 435  
[www.facebook.com/mesnicadanci](http://www.facebook.com/mesnicadanci)

**POREČ**  
ARMAN, Markt Poreč, Mlinska 1,  
T. +385 (0)52 / 45 21 08  
[www.facebook.com/armangrill/?locale=de\\_DE](http://www.facebook.com/armangrill/?locale=de_DE)

**CIKILI**, Gašpara Kalčića 14,  
T. +385 (0)99 / 42 88 085

**VIŠNJAN**  
DANIELE, Trg Slobode 9,  
T. +385 (0)91 / 54 60 504

**ROVINJ**  
SERĐO, Ul. Vladimira Švalbe 5,  
T. +385 (0)52 / 81 82 07

**BALE**  
ROBI, Trg La Musa 9,  
T. +385 (0)99 / 29 14 372  
[www.facebook.com/p/Mesnica-Robi-100076015903676](http://www.facebook.com/p/Mesnica-Robi-100076015903676)

**PULA**  
STARI GRAD, Smareglina ul. 2,  
T. +385 (0)95 / 52 46 478  
[www.facebook.com/MesnicaStariGrad/](http://www.facebook.com/MesnicaStariGrad/)

**COMPARI**, Scalierova 8,  
T. +385 (0)52 / 21 09 73  
[www.facebook.com/profile.php?id=100063565003947](http://www.facebook.com/profile.php?id=100063565003947)

**LIBERO**, Ul. Frane Barbalića 9,  
T. +385 (0)52 / 54 39 27

**SERGIO**, Bože Gumpca 53,  
T. +385 (0)52 / 21 76 65  
[www.facebook.com/p/Mesnica-Sergio-100070511882224](http://www.facebook.com/p/Mesnica-Sergio-100070511882224)

**LOBORIKA**  
KAFELIĆ, Lobarika 55,  
T. +385 (0)98 / 85 40 44,  
[www.facebook.com/p/Mesnica-Kafeli%C4%87-100094784081676/?\\_rdr](http://www.facebook.com/p/Mesnica-Kafeli%C4%87-100094784081676/?_rdr)

**MEDULIN**  
BAKIN, Biškupije 5,  
T. +385 (0)52 / 57 69 94

**VRSAR**  
KALČIĆ, Dalmatinska 2,  
T. +385 (0)98 / 25 57 37  
[www.instagram.com/gourmet.and.meatshop.kalcic](http://www.instagram.com/gourmet.and.meatshop.kalcic)



Fotos: AdobeStock (1), Kermayer (1)

**TIPP:** Fleisch, Pršut und Würste mit nach Hause nehmen, nach dem Urlaub Freunde einladen und ein Souvenir der Extraklasse auf den Grill legen. Viele Betriebe vakuumieren ihre Ware auch.

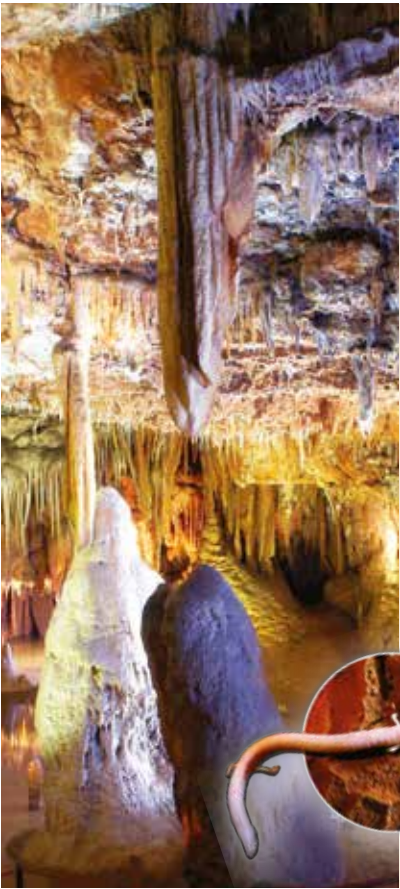


**TAR — VABRIGA**  
TORRE — ABREGA  
ISTRIA — HRVATSKA  
ISTRIA — CROAZIA

**FEEL**  
**TAR-VABRIGA**  
TORRE - ABREGA

gourmet, music and culture events

+385 52 443 250  
info@tar-vabriga.com  
Visit Tar-Vabriga  
visit\_tarvabriga



POREČ-ISTRIEN-KROATIEN  
**Baredine**  
TROPFSTEINHÖHLE

## Geomorphologisches Naturdenkmal

Entdecken Sie eines der geheimnisvollen Meisterwerke der Natur – tief unter der Erde. Über Jahrtausende entwickelten sich in der Tropfsteinhöhle Baredine Stalaktiten und Stalagmiten in beeindruckenden Formationen. Heute können Sie das Naturdenkmal mit einem kundigen Führer besichtigen, wandern durch fünf Säle und steigen zum Abschluss zu einem unterirdischen See hinab, wo eine seltene Gattung des Grottenolms wohnt.

Auch „oberirdisch“ hat der Ort viel zu bieten: Etwa eine Sammlung von rund 50 Oldtimer-Traktoren, darunter ein Fordson aus dem Jahr 1923. Interessant ist auch die Dauerausstellung zu Brot, Olivenöl und Wein. Im Sommer können Kinder Eselreiten, und die Einheimischen machen Musik, bei der jeder nach Lust und Laune mitmusizieren kann.

In der Konobon genießt man inmitten von Olivenbäumen und Weingärten Pršut und Käse, Herzhaftes vom Grill und nach Vorbestellung auch istriatische Spezialitäten.

**INFO & KONTAKT**  
Gedići 55, 52446 Nova Vas  
T: +385 95 421 4210  
M: +385 98 224 350  
info@baredine.com  
www.baredine.com  
www.traktorstory.com

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
März 11–14 Uhr  
April + Okt. 10–16 Uhr  
Mai, Juni + Sept. 10–17 Uhr  
Juli + Aug. 10–18 Uhr  
Nov. bis Ende Feb. um 11 Uhr nach Anmeldung am Vortag

**Grottenolm**  
BEGEGNUNG MIT DER  
UNTERIRDISCHEN TIERWELT



**Traktor Story**  
DIE AUSSTELLUNG  
DER LANDWIRTSCHAFT



**Speleogalerie**  
DIE AUSSTELLUNGEN ÜBER  
KARST UND KUNST DER STEINZEIT





Denis Ivošević, General Manager des TVB Istrien, ist selbst ein hedonistischer Feinschmecker und Förderer der Visionäre und Qualitätsproduzenten in seiner Heimat.

Insider-  
tipps

## VOM FEINSTEN

Istrien wächst. Nicht territorial, sondern ganz friedlich in Sachen Genuss. Erstmals in Kroatien erhielt ein Restaurant ZWEI MICHELIN-STERNE, das »Agli Amici Rovinj«. Kulinarisch genießt Istrien damit größten Respekt, was mich ganz besonders freut, weil unsere wunderbaren Naturprodukte es einfach wert sind, perfekt verarbeitet zu werden, und unsere Gäste es absolut verdient haben, richtig gut zu essen (S. 42–55).

Ein vergleichbar hervorragendes Ergebnis findet sich im FLOS OLEI 2025. Der oft als »internationale Olivenölbibel« bezeichnete Guide vergab in Istrien die seltene Höchstbewertung von 100 Punkten an den Olivenölproduzenten Mate und gleich dreimal hervorragende 99 Punkte an Ipša, Olea bb und Chiavalon. Mate zog in die Hall of Fame ein, Chiavalon wurde als bester landwirtschaftlicher Betrieb ausgezeichnet und Olea bb als Betrieb »mit besonders viel Liebe bei der Arbeit« (S. 54).

Auch immer mehr WEINBAUBETRIEBE in Istrien bieten ihren Gästen eine inspirierende Atmosphäre und Degustationsprogramme der Extraklasse in neuen Weinkellern und Verkostungsräumen (S. 66–67).

# WINZER News



## Wohnen beim Wein

MIT BLICK AUF IHRE WEINGÄRTEN BEIM MALERISCHEN ÖRTCHEN NARDUČI BIETET DIE WINZERFAMILIE FRANCARMAN QUARTIER IN DREI ELEGANTEN GÄSTEVILLEN.

Nach Opa Edoardo ist der acht Jahre in Eichenfässern gelagerte Tresterbrand benannt, und auch eine der Mietvillen des Weingutes Franc Arman trägt seinen Namen. Alle drei befinden sich mitten im Grünen; jede ist luxuriös ausgestattet mit vier Schlafzimmern und einem eigenen Pool.

Mit Malvazija und Teran hat der Nonno in den letzten Jahrzehnten die Basis für die heutigen Erfolge des 1950 in Narduči bei Vižinada gegründeten Weingutes geschaffen. Mittlerweile umfasst das Sortiment von Franc Arman und

seinem Sohn Oliver auch internationale Sorten wie Sauvignon blanc, Pinot gris, Chardonnay, Cabernet franc und Merlot. Eine individuelle Stilistik und lebendige Aromatik zeichnen die Weine aus. Als Aushängeschild der kraftvollen Roten gilt die Cuvée »Il Grande«.

**TIPP:** Degustationen lassen sich sehr gut kombinieren mit den Weingütern Rossi (Entfernung 1 km) und Marijan Arman (nur 400 m entfernt). Reservierung überall empfohlen.

[www.francarman.hr](http://www.francarman.hr) // [www.armanvillas.com](http://www.armanvillas.com)

FOTOS: Stand (5), KHS (1)

## Wein & Destillate mit Charakter

Zweimal 95 Decanter-Punkte in London für den Malvazija »Templare Riserva« sind ein Statement, mit dem das Weingut Rossi in Vižinada seinen Qualitätsanspruch eindrucksvoll unterstreicht. Die drei Brüder Marko, Luka und Filip (Foto rechts unten von links) führen die ins Jahr 1885 zurückreichende Familientradition fort und setzen zugleich eindrucksvolle neue Akzente.

Das Gut präsentiert sich als lässiger Landsitz mit prächtig gelegener Panoramaterrasse und einem Tastingroom, der zugleich eine der interessantesten Bars in Istrien birgt. Aus gutem Grund, denn die Rossis produzieren auch tolle Spirituosen, etwa den »Šovran Istrian Brandy XO«. Neben Sommeliers für Weinverkostungen und Kellerführungen steht ein Barkeeper für kreative Cocktails bereit. Sehr fein zur Weinverkostung: die istrische kalte Platte mit Pršut, Käse und gefriergetrocknetem Obst.

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



SPANNENDE VOGELPERSPEKTIVEN:  
Der fünfsitzige Leichthubschrauber Bell 206 Jet Ranger über dem Landgut Meneghetti (links). // Im Anflug auf das Weingut Saint Hills in Višnjan.

# LIFESTYLE FÜR HEDONISTEN

ISTRIENS NEUER »PLACE TO BE« LIEGT... IN DER LUFT. VON MAI BIS OKTOBER LÄSST SICH DIE ADRIA-HALBINSEL AUS DER VOGELPERSPEKTIVE ERLEBEN. AUF WUNSCH SOGAR MIT DEGUSTATIONEN BEI DEN SPITZENWEINGÜTERN ROSSI, MENEGHETTI ODER SAINT HILLS.

„Es ist großartig, dass diese visionäre Idee verwirklicht wurde“, strahlt Filip Rossi, einer der Besitzer des gleichnamigen Familienweingutes in Bajkini bei Vižinada. „Wir haben dafür bei uns einen Hubschrauberlandeplatz gebaut, sodass Gäste nun etwas wirklich Außergewöhnliches erleben können.“

Der Landeplatz bei Rossi dient als Basis für die Stationierung des Helikopters, aber auch Meneghetti in Bale und Saint Hills in Višnjan verfügen mittlerweile über eigene Heliports.

»HeliFly Istria« ist ein gemeinsames Projekt vom Tourismusverband Istrien und den drei Weingütern mit den aus dem Salzkammergut stammenden Hubschrauberunternehmern Günter Lechner und Daniel Ebner, die schon seit Jahren auch in Griechenland nicht nur Hollywood-VIPs zu den Inseln fliegen. „All diese Erfahrung können wir nun in Istrien einbringen“, freut sich Günter Lechner, einer der beiden Managing Direktoren.

## Beliebige Flugziele möglich

Neben den Standard-Packages zu den genannten Weingütern und Restaurants sind auch individuelle Heli-Touren möglich.

„Wir können viele Ziele außerhalb von Ortschaften anfliegen, etwa die Ölmühle der Brüder Chiavalon, den Badeort Medulin oder die Ma-

rina Polesana, um nur drei Beispiele zu nennen. Interessierte Gäste brauchen uns nur ihr Wunschziel zu nennen und wir klären die Möglichkeiten und die Kosten ab.“

Eine völlig neue Perspektive eröffnen 20- bis 60-minütige Panoramaflüge, bei denen sich die bunten Landschaften, die Adria und die mittelalterlichen Städte besonders reizvoll präsentieren – nicht zu toppen vor allem bei Sonnenuntergang.

Dazu gibt es, mit Basis Weingut Rossi, sogenannte »Destination Packages« mit Besuchen von sehenswerten istrischen Orten, wie Motovun, Buzet, Pula, Grožnjan oder Rovinj. Andere Regionen Kroatiens sind ebenso möglich.

## Flughafen-Shuttle-Service

»HeliFly Istria« holt und bringt Gäste auch von und zu zahlreichen Flughäfen, beispielsweise Triest, Venedig, Treviso, Rijeka, Zagreb, Zadar, Split oder Mali Lošinj, um die wichtigsten zu nennen. Angeflogen werden je nach Wunsch die entsprechenden Hotels oder Yachthäfen.

Zum Einsatz kommt bei diesen Flügen vorrangig der einmotorige moderne VIP-Helikopter Airbus H125, der fünf Passagieren bequem Platz bietet. Für 2025 ist der Betrieb eines zusätzlichen, größeren und zweimotorigen Helikopters für bis zu acht Passagiere geplant.

## HELIFLY-PACKAGES

Zur Orientierung haben wir einige Beispiele für je 4 Personen aus dem großen Angebot gepickt (ohne Gewähr).

### RUNDFLÜGE:

20 min Flugzeit ab Basis Weingut Rossi oder Weingut Saint Hills Istria: € 950,-.  
Ab Basis Weingut Meneghetti € 1.500,-.

### HELI-SHUTTLE:

6-min-Shuttle zwischen Rossi und Saint Hills € 450,-.

### DESTINATION PACKAGES:

Ab Rossi: Motovun oder Grožnjan (5 min, € 750,-); Chiavalon (20 min) € 1.750,-; Opatija € 1.875,-.

### AIRPORT-SHUTTLE:

Flug-Shuttle nach Triest oder Rijeka (30 min, € 3.000,-).

### WINE- & FLY-PACKAGES:

Rundflug mit Weinverkostung und Imbiss in einem der 3 Weingüter Meneghetti, Saint Hills oder Rossi mit Rundflug: € 2.500,- für 2 Personen, € 3.100,- für 4 Personen.

Weitere Packages  
finden Sie hier ➔



**INFO HELIFLY ISTRIA**  
[istria@helifly.hr](mailto:istria@helifly.hr) // [www.helifly-istria.hr](http://www.helifly-istria.hr)



# Malvazija DER WEISSE PATRIOT

SEIT JAHRHUNDERTEN WIRD IN ISTRIEN DIE AUTOCHTHONE WEISSWEINSORTE »MALVAZIJA ISTARSKA« KULTIVIERT, MIT DER KROATIEN IMMER ÖFTER AUCH INTERNATIONALE ERFOLGE FEIERT. VERANTWORTLICH DAFÜR ZEICHNET EINE WINZERGENERATION, DIE DAS GROSSE QUALITÄTSPOTENZIAL DER TRAUBE VOLL AUSSCHÖPFT UND VIELFÄLTIG VINIFIZIERT.

TEXT: Christian Buechler

Der Name »Malvazija« stammt vermutlich von der griechischen Stadt Monemvasia, einem wichtigen Handelszentrum im Mittelalter. Historischen Aufzeichnungen zufolge wurde die Rebsorte von griechischen Händlern nach Istrien gebracht, wo sie sich aufgrund des günstigen Klimas und der idealen Bodenverhältnisse ganz besonders gut entwickelte und infolge über Jahrhunderte als »Malvazija Istarska« den Weinbau prägte. Insbesondere die Venezianer erkannten das Potenzial und sorgten über ihr riesiges Handelsnetz für dessen Verbreitung – weit über den Mittelmeerraum hinaus. In Venedig selbst wurde Malvazija in speziellen Tavernen ausgedient, sogenannten »Malvasie«, was zu seiner Popularität beitrug und ihn als Synonym für Qualität und Genuss etablierte.

Ausgezeichnete Weine und vielfältiger Genuss sind auch heutzutage die prägenden Attribute, die auf Istriens Malvazija zutreffen. Wieder zutreffen, muss man richtigerweise sagen, da der Weinbau in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts, konkret im ehemaligen Jugoslawien, eine eher traurige Geschichte erlebte, lag der Fokus damals doch auf einer kollektiven und zentralistischen Massenproduktion, die Quantität vor Qualität setzte. Mit der Unabhängigkeit Kroatiens im Jahr 1991 änderten sich die Bedingungen im Weinbau grundlegend. Die Privatisierung der Weinberge ließ wieder viele Winzer in die Qualität ihrer Weine investieren und moderne Weinbautechniken einführen. Das Gute: Die traditionellen Methoden wurden dabei nicht vergessen, sondern im Puls der Zeit neu belebt. Es folgte eine eindrucksvolle Renaissance der Rebsorte, die auch in Zukunft noch viel erwarten lässt.

## Motor istrischen Weinbaus

Eine wesentliche Triebfeder für diese positive Entwicklung ist der Verband »Vinistra«, dem mehr als 120 Winzer aus Istrien angehören.

Seit der Gründung 1994 bündelt er die Interessen der Weinbauern, investiert in Qualitätsförderung und koordiniert die gemeinsame Vermarktung der Weinregion.

Als jährlicher Fixpunkt für Weinbegeisterte hat sich die immer im Mai stattfindende und öffentlich zugängliche Weinmesse VINISTRA etabliert. Sie bietet Besuchern die Möglichkeit, neueste regionale Weinbau-Trends zu entdecken, sich mit Winzern auszutauschen und die außergewöhnliche Wein- und Genussskultur Istriens hautnah zu erleben.

Unter anderem werden bei diesem Event die besten Weine Istriens gekürt. Im Rahmen des Wettbewerbs »World of Malvazija« messen sich außerdem die besten Malvasier der Welt. 2024 wurden von einer höchst kompetenten Jury 340 Proben aus elf Ländern verkostet.

Der Vinistra ist es zu verdanken, dass sich die Halbinsel und damit die Rebsorte Malvazija Istarska auch international wachsender Bekanntheit und Beliebtheit erfreut.

Auszeichnungen bei den renommierten Decanter-Wettbewerben in London sind zusätzlich Jahr für Jahr ein Beleg für die herausragende Entwicklung der Weinregion.

„Heute kann man in einem Glas Malvazija die gesamte Schönheit der istrischen Halbinsel sowie den Charakter der Winzer erkennen“, freut sich etwa Caroline Gilby, Master of Wine und regionale Vorsitzende der Decanter-World-Wine-Awards für die Balkanregion, Zentral- und Osteuropa, Kroatien und Slowenien. Und weiter: „Es ist beeindruckend, zu sehen, welchen enormen Fortschritt Istrien in den letzten zehn Jahren gemacht hat.“

## Kulturerbe mit großer Zukunft

Das Fazit: Der Malvazija Istarska ist viel mehr als nur eine Rebsorte. Er ist ein prägendes Element der regionalen Identität. Seine große Geschichte und seine Vielseitigkeit verleihen ihm das Potenzial, sich zu einer bedeutenden Weißweinsorte in Europa zu entwickeln.

„Die Rebsorte Malvazija Istarska verkörpert das Beste der istrischen Winzerkunst und ist ein »Muss« für jeden Fan von authentischen und charaktervollen Weinen.“

Christian Buechler



**Terroir:** Malvazija wächst in Istrien auf roter, grauer und weißer Erde. – Auch dies bietet vielfältige Geschmackserlebnisse.



DECANTER  
2024



VINISTRA  
2024

FOTOS: Heuer (1), Standl (1)

Seine Vielfalt macht Istriens Malvazija zum perfekten Speisenbegleiter. Von der Vorspeise Pršut mit Käse über feinen Fisch, Pasta und Fleischgerichte bis hin zu Desserts. Auch mit Trüffelgerichten harmonisiert die Rebsorte bestens. Foto: Getrübtes Rührei bei Pietro & Pietro.





## Malvazija 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 möglichst vielen Interessierten zugänglich zu machen, habe ich mit meinem Partner Mario Vrdoljak den Online-Shop DELICIJE gegründet. Dort finden Sie auch die hier vorgestellten Weine. [www.delicije.de](http://www.delicije.de)“

### 2023 MALVAZIJA Weingut Bastiàn

Der Malvazija von Bastiàn ist ein herrlich frischer und fruchtiger Weißwein aus dem Herzen Istriens. Bei den Aromen dominieren die sortentypische Akazienblüte, Weinbergpfirsich, Grafeifruit und Basilikum. Der Gewinner der Platin Medaille beim »World of Malvazija 2024« passt ideal zu Fisch, Meeresfrüchten und Pasta.

### 2017 »SANTA LUCIA« Weingut Kozlović

Der im Eichenfass gereifte Malvazija »Santa Lucia« von Kozlović spiegelt das großartige Potenzial der Rebsorte, verbunden mit dem istrischen Terroir, in einzigartiger Weise wider. Er begeistert mit einer Kombination aus geradliniger Textur, vollmundigem Charakter und perfekt eingebundener Mineralität. Ein Fest für die Sinne! Genial zu Fischgerichten, Jakobsmuscheln oder Pilzrisotto.

### 2019 »SV. JAKOV« Weingut Clai

Einer der besten Orange-Weine aus Kroatien. Nach rund 30 Tagen Maischestandzeit reift dieser Malvazija mindestens zwei Jahre lang in großen Eichenfässern. Der Naturwein begeistert mit Aromen von Pfirsich, Aprikose, Vanille, Karamell und Kräutern. Er passt hervorragend zu feiner Pasta, zu Risotti, Trüffelgerichten und Speisen, wie etwa Lachs in Teriyakisauce.

### 2019 »LA PRIMA« Weingut Fakin

Ein voller Körper, Eleganz und der einzigartige Charakter von Istriens Terroir prägen den Malvazija »La Prima« von Marko Fakin aus Motovun. Der in Fässern aus Akazienholz gereifte Spitzenwein zeigt Noten von Pfirsich, Nüssen, Honig, Wacholder und Ingwer. Ganz toll zu Trüffelpasta, Schmorgerichten, Lamm, kräftigen Risotti und Thunfisch.

### 2020 »AMFORA« Weingut Kabola

Der in Amphoren und großen Holzfässern ausgebaute Malvazija »Amfora« ist ein wahres Genusserebnis für Liebhaber vielschichtiger Weißweine. Samtweich im Geschmack lädt er zur Entdeckung von Aromen nach Quitte, Vanille und Kräutern ein. Ob als Solist oder als Begleiter von Fischgerichten – der Malvazija Amfora vom Bioweingut Kabola überzeugt in jedem Fall.

### 2020 »BLANC« Weingut Veralda

Der Schaumwein »Veralda Blanc« reifte 12 Monate lang in der Flasche auf der Hefe (Méthode traditionnelle) und überzeugt nicht nur mit seiner feinen Perlage im Glas. Frischer Pfirsich, Hefe, Kamille, Orangenschale, Wiesenhonig und Nektarine dominieren die Aromen. Gut gekühlt harmonisiert er mit Meeresfrüchten, Austern und besonderen Momenten.



## 6 × Malvazija – 6 × ganz anders ...

### JUNG, KNACKIG & FRISCH

Junge Malvasier sind zumeist leicht und frisch, weisen eine lebendige Säure auf und duften nach Zitrusfrüchten, grünen Äpfeln und weißen Blüten. Fermentiert werden sie in Edelstahltanks, und die Abfüllung erfolgt oft früh, um Frische und Fruchtigkeit zu bewahren. Das macht sie ideal für den sofortigen Genuss sowie als Begleiter von Meeresfrüchten und leichten Sommergerichten. Ausgezeichnete junge Malvasier gibt es wirklich überall auf der Halbinsel, sowohl bei Winzer-Pionieren als auch bei Newcomern. Um nur einige Weingüter zu nennen: Anđelini, Bastiàn, Coronica, Damjanić, Ivančić, Kadum, Kozlović, Matošević, Radovan, Siljan, Terzolo, Tomaz (...)

### IN AMPHOREN GEREIFT

Diese antike Technik mit Ursprung in Georgien umfasst die Gärung und Reifung des Weines in großen, in den Boden eingegrabenen Tonbehältern. Einige istrische Winzer haben sie für sich wiederbelebt, um die ursprünglichen Charakteristika der Rebsorte hervorzu-

heben. Die naturbelassenen Weine zeichnen sich durch intensive Aromen von reifen Früchten, Honig und Kräutern aus und bieten ein authentisches Geschmackserlebnis, das die Essenz der istrischen Terroirs widerspiegelt. Ein Vorreiter für den Ausbau in Amphoren ist das Weingut Kabola in Momjan. Damir Mihelić vom Weingut Ghira setzt bei seinen Naturweinen auf Terrakotta-Amphoren aus der Toskana.

### KOMPLEX & REIF

Entwickelt sich Malvazija in großen Holzfässern oder in Barriques, gibt ihm das deutlich mehr Komplexität, Tiefe und reifere Aromen von Steinobst, Honig und Nüssen. Die Säure ist weniger dominant, die Textur zumeist cremig. Viele Weingüter praktizieren diese Vinifizierungsart, etwa Coronica, Matošević, Meneghetti, Roxanich und Veralda. Einen besonderen Twist erhält Malvazija bei der Lagerung in Akazienholz. Er harmonisiert besonders gut mit gehaltvollen Gerichten und mit gereiftem Käse. Akazienfässer werden u. a. bei Damjanić, Fakin und Kozlović eingesetzt.

### ORANGE-STYLE

Wie in der antiken Weinkultur wird die Maische mit Schalen und Kernen über mehrere Monate vergoren, ähnlich wie bei Rotwein, was die Charakterbildung fördert. Oft erfolgt der Gärprozess in großen »Quevris« (georgisch für Amphoren) oder in eingegrabenen Tonamphoren. Die Traubenschale verleiht dem Wein eine zwischen Mandarine und Bernstein liegende Farbe, deshalb der Name. Aromen von Trockenfrüchten, Gewürzen und Kräutern prägen Orange Wines ebenso, wie die markante Tanninstruktur und eine komplexe Textur. Oft sind sie naturbelassen und nicht filtriert. Biologisch oder biodynamisch sind viele, aber nicht alle Orange-Wein-Produzenten. Wer sich dafür begeistert, sollte u. a. Clai, Ghira, Ipša, Dobravac oder Roxanich besuchen.

### MIT ELEGANTER PERLAGE

Malvazija Istarska zeigt auch als Basis für Sekt großes Potenzial. Seine feinen Aromen von Zitrusfrüchten, grünen Äpfeln und weißen Blüten kommen dabei besonders gut zur Geltung.

Hergestellt nach der Méthode Traditionelle, prägen Malvazija-Sekt eine elegante Perlage, lebendige Säure und eine harmonische Balance. Die Schaumweine eignen sich hervorragend als Aperitif oder Begleiter von leichten Vorspeisen und Meeresfrüchten. Sekt produzieren etwa die Weingüter Babos, Cattunar, Coronica, Misal und Veralda.

### KONZENTRIERT & SÜSS

Nicht zuletzt lassen sich auch Dessertweine von der Rebsorte Malvazija genießen und damit Aromen von Honig, getrockneten Früchten und karamellisierten Nüssen. Die Herstellung erfolgt oft aus getrockneten Trauben, was ihre Süße und Konzentration deutlich verstärkt und die Weine zu perfekten Begleitern von Nachspeisen und Blauschimmelkäse macht. Das Weingut Benvenuti produziert wunderbare Süßweine aus der Muskat- aber auch aus der Malvazija-Traube. In den entdeckenswerten Weinbergen rund um Motovun stellt das Weingut Zigante ebenfalls einen Malvazija-Süßwein her, den »Passito White«.

FOTOS: Hren (1), Sebelić (1), Standl (5), Delicije (1), Winzer (7)



# Geniale Traube

WAS MACHT DIE REBSORTE MALVAZIJA SOWOHL BEI WINZERN ALS AUCH WEINLIEBHABERN SO AUSSER-ORDENTLICH BELIEBT? – WIR HABEN ISTRIENS SPITZEN-SOMMELIÈRE KARIN RUPENA-PERDEC BEFRAGT.

## Was ist so besonders an der Rebsorte?

Malvazija ist fantastisch vielseitig. Das eröffnet Winzern enorme Möglichkeiten, etwa das istrische Terroir zu betonen und ihre eigene Handschrift zu entwickeln. Das ergibt eine bunte, vielschichtige Malvazija-Welt mit teils gänzlich unterschiedlichen Ausrichtungen der Weine. Eine Schatzkammer nicht nur für Sommeliers.

## Bevorzugen Sie eher frische oder gereifte Malvasier?

Das kann man so nicht sagen, das ist ja das Schöne. Es kommt immer auf den Anlass an. Jungen Malvazija trinke ich sehr gerne im Sommer. In seiner klassischen Form präsentiert er sich oft frisch und fruchtig. Malvazija kann jedoch noch viel mehr: Als Schaumwein nach traditioneller Methode entwickelt er eine elegante Perlage und komplexe Aromen von reifen Früchten und Hefe. Ich liebe die im Holz ausgebauten Weine, weil sie sich so gut mit vielen, auch komplexeren Gerichten kombinieren lassen.

## Welcher Weinstil könnte in Istrien künftig besonders spannend werden?

Der Ausbau im Holz ist für mich aktuell die interessanteste Stilrichtung. Viele istrische Winzer arbeiten daran. Dezent und feinfühlig eingesetzt, ergänzt das Holz die natürlichen Malvazija-Aromen

wunderbar und vereint fruchtige, würzige und nussige Nuancen. Zudem verleiht der Holzausbau den Weinen eine bemerkenswerte Struktur und Lagerfähigkeit, wodurch sie im Laufe der Jahre weiter an Komplexität und Tiefe gewinnen. Die Verwendung unterschiedlicher Fässer aus Eichen- oder Akazienholz kann dem Wein zusätzlich eine exquisite Note verleihen.

## Welche Rolle spielt Orange Wine in Istriens Winzerszene?

Gerade auf diesem Gebiet passiert im Moment enorm viel, speziell bei jungen Winzern. Ich genieße Orange Wines gerne als Solisten. Es sind für mich Meditationsweine, die im Vergleich zu anderen Stilrichtungen das enorme Potenzial von Malvazija Istarska besonders gut aufzeigen.

## Ein Satz zum Abschluss?

Ganz gleich, ob Orange oder fruchtig-frisch, zum Essen oder zum Chillen – man findet in Istrien immer den passenden Malvazija. Ich werde oft nach persönlichen Vorlieben gefragt, aber nachdem so viele unserer Winzer hervorragende Arbeit leisten, ist es mir unmöglich, einen Lieblingswein zu nennen. Mein Tipp: Herumfahren, probieren und eintauchen in die tolle Welt des Malvazija Istarska.

„Ganz gleich, ob aus dem Holzfass, der Amphore, »Orange« oder fruchtig-frisch – in Istriens Vielfalt finde ich immer genau den Malvazija, auf den ich gerade Lust habe.“

Karin Rupena-Perdec



**Winzer und Winzerin.** Vater und Tochter. Luciano und Olga Višintin diskutieren schon einmal, ziehen in Sachen Qualität aber immer an einem Strang. Olgas erster eigener Malvazija LE ROTE 2020 ist der radikalste Wein des Weinguts. Spannend!

## Der »Eine-Million-Dollar-Blick«

PREMIUM-GRAND-CRU-WEINE UND OLIVENÖLE HÖCHSTER QUALITÄT – PUNKT. DAS IST, WOFÜR DAS WEINGUT VERALDA STEHT. DER NEU ERBAUTE DEGUSTATIONSBEREICH SPIEGELT DIE PHILOSOPHIE AUCH ARCHITEKTONISCH PERFEKT WIDER.

Marina Višintin schmunzelt: „Für unsere Familie war dieses Panorama schon immer der »Eine-Million-Dollar-Blick« – jetzt teilen wir ihn mit unseren Gästen!“ Direkt neben den Weingärten verbindet das neue Gutsgebäude Weinkeller, Lager, Shop und nicht zuletzt die Degustations-Terrasse mit einer malerischen Aussicht auf die hügeligen Weingärten bis zum Miniaturstädtchen Buje in der Ferne. Wie die Weinbereitung ist das Design klar und im Zeitgeist: Stahlbeton, polierter Beton, Stein, Glas und Cortenstahl in der Erdfarbe terre bianche. Rund 22 Hektar bewirtschaftet Familie Višintin im Nordwesten Istriens nach ökologischen Maßstäben. Alles beste Lagen, mit denen Vater Luciano und Tochter Olga sowohl im klassischen Ausbau, wie auch »in Orange« international zunehmend erfolgreich sind. Im Mittelpunkt stehen Malvazija, Refosco und Teran. Zudem ist Veralda Innovationsführer mit dem ersten istrischen Rosé- und Schaumwein aus den Rebsorten Refosco und Teran (Tipp: der fruchtig-cremige Blanc de Noir). Wohl am bekanntesten ist der Xtrian Refošk, dessen Jahrgang 2016 bei den »Decanter World Wine Awards« die höchste Auszeichnung erhielt: »Platinum best in Show«. Als Shooting-Star in der Orange-Wein-Szene gilt Olgas »Le Rote«. Fantastisch ist auch der neue Malvazija Castagnari 2021, eine komplexe, intensive Selektion der Einzellage Castagnari mit großem Reifepotenzial.

5 Verkostungserlebnisse buchbar:  
Mo, Do, Fr, Sa: 13–18 Uhr, [www.veralda.hr](http://www.veralda.hr)



FOTOS: AdobeStock (1), Standl (2), Neuhuber (2), Veralda (1)

DELICIJE

HOCHWERTIG. ÜBERRASCHEND. LECKER.

Kroatiens  
feine Welt.

Besuchen Sie uns auf [www.delicije.de](http://www.delicije.de)  
Wein | Olivenöl | Gin | Šljiv | Trüffel Feinkost | Geschenkpakete

Bildnachweis: istockphoto.com – marcutti





1

Franko Radovan mit seinem Sohn Antonio



2



3



4

**1 RADOVAN.** Nachdem nun auch die junge Generation im Familienunternehmen tätig ist, wurde am Weingut Radovan im Örtchen Radovani zwischen Poreč und Pazin neu gebaut. Zeitlos modern und wunderbar in die Natur integriert.

**2 ROXANICH.** Kroatiens Architektur-Großmeister Idis Turato kombinierte für das »Heritage-Wine-Hotel Roxanich« in Motovun ein historisches Weinlagerhaus aus der K.-u.-k.-Monarchie mit cooler Architektur und frechen Styles.

**3 DEKLIĆ.** Seit die Brüder Dino und David Deklić das Weingut 2014 übernahmen, bestätigen zahlreiche Auszeichnungen eine Qualitätssteigerung. Von Jahr zu Jahr werden es mehr. Professionelle Verkostungen in lässigem Ambiente.

Fotos: Deklić (1), Kozlović (1), Radovan (1), Standl (6)

# Wein & Design

IMMER MEHR ISTRISCHE TOP-WINZER SETZEN AUCH ARCHITEKTONISCH SINNBILDICHE DENKMÄLER IHRER PHILOSOPHIE. WENN SICH DABEI TRADITION, ZEITGEIST UND VISIONEN ZUM SPANNENDEN AMBIENTE VEREINEN, MACHEN WEINVERKOSTUNGEN GLEICH NOCH MEHR SPASS!



## ALLER ANFANG: ISTRISCHES WEINARCHITEKTUR-PIONIERS

Bereits 2012 engagierten Antonella und Gianfranco Kozlović den Zagreber Star-Architekten Željko Burić für die Planung ihres neuen Weinkellers. Das Ergebnis, ein spektakuläres Gebäude (2200 m²) auf drei Etagen, fand Aufnahme in die Kult-Monografie »Sommeliers Heaven – die schönsten Weinkeller der Welt« von Spitzensommelier Paolo Basso.



5



6

## 4 KABOLA

Umgeben von Weingärten spiegeln die Natursteingebäude dieses Bioweinguts Istriens Weinbautradition authentisch wider. Moderne Elemente verbinden Tradition und Gegenwart.

## 5 SAINT HILLS, CANTINA

Die Wurzeln dieses Weinguts von Familie Tolj befinden sich in den »heiligen Hügeln« rund um die bekannten dalmatinischen Weinbaugebiete Dingač und Komarna. Die neue Cantina in Istrien macht das Trio der erstklassigen Lagen komplett.

## 6 MENEGETTI

Mit dem stilvollen High-End-Luxus-Landhaus samt Weingut, Weinhotel, Gourmetrestaurant und Olivenölproduktion erfüllten sich Miroslav Plišo und seine Frau Romana Kajfež einen Traum. Gäste und Kunden dürfen mitträumen.

## 7 TOMAZ

Ambitioniert minimalistisch im Design, präsentiert sich das Weingut Tomaz mit viel istrischem Stein, Cortenstahl, warmer Atmosphäre und einem traumhaften Blick auf das Burgenstädtchen Motovun.

Die hier genannten und weitere Winzer sowie Konobas, Restaurants und Produzenten finden Sie bei unseren erprobten Genussadressen, S. 70–80.



# EVENTS

## mit Geschmack

DIE ISTRIER FEIERN GERN. DAS LEBEN, SICH SELBST, FREUNDSCHAFTEN UND DIE REGION MIT ALL IHREN KÖSTLICHKEITEN. GÄSTE SIND DABEI IMMER HERZLICH WILLKOMMEN. IN DEN SOMMERMONATEN WERDEN IN NAHEZU ALLEN HAFENSTÄDTEN FISCHERFESTE ZU IHREN EHREN VERANSTALTET.



Save the date

VERANSTALTUNGSKALENDER

[www.istra.hr/de/events](http://www.istra.hr/de/events)



Fischerfest in Vrsar (oben) / Park-Food-Festival, Novigrad / Riesen-Trüffel-Omelette, Buzet

### IMMER ERNTEDANK

Das ganze Jahr über werden die saisonalen Produkte der Natur in Restaurants und Kono-bas mit speziellen Menüs zelebriert. Zu einem Kurztrip an die Adria animieren etwa die gas-tronomischen Themenwochen im Nordwes-ten ([www.colours of istria.com](http://www.colours of istria.com)).

Im Januar machen dort die »Tage der adriatischen Tintenfische« den Anfang, gefolgt von »Muscheltagen« bis Ende März. Mit den ersten warmen Sonnenstrahlen sprießt dann auch schon der vitaminreiche Wildspargel aus den Waldböden und wird je nach Wet-terlage bis in den Mai hinein zu traditionellen Gerichten verarbeitet.

Im Sommer vergeht dann kein Wochenende ohne Fischerfeste entlang der Küste. Dabei werden in romantischer Hafenatmosphäre Fisch und Meeresfrüchte ebenso gefeiert wie die Urlaubsgäste. Das Käsefestival versam-melt im September die besten Käsehersteller aus ganz Kroatien in Svetvinčenat und in der Gastronomie werden Menüs rund um Wald-pilze, Feigen und die Seezunge offeriert.

Ab September locken Trüffel-Events, -Mes-sen und -Auktionen Feinschmecker aus aller Welt nach Istrien. Livade, Motovun und Buzet bilden dabei die kulinarischen Zentren, wobei es bis ins winzigste Dörfchen des Mirnats

hinein aromatisch trüffelt. Ein weiteres Bei-spiel für kleine Orte, die es zu kulinarischer Größe gebracht haben, ist Tinjan. Als Austrag-ungsort der internationalen Rohschinken-Messe ISAP blickt das 1700-Seelen-Städt-chen jedes Jahr im Oktober weit über den Tellerrand hinaus ([www.tinjan.hr](http://www.tinjan.hr)).

Im historischen Städtchen Vodnjan wieder-um findet jedes Jahr im November »Istraver-gine«, das Fest des jungen Olivenöls, statt ([www.dmmu.info](http://www.dmmu.info)).

### SPORT & WEIN?

„Irgendwie eine kuriose Kombination“, sagen wir. „Warum?“ antworten die Istrier. Vielleicht gehört es zur lokalen Lebensart, die Arbeit und das Spiel – in diesem Fall den Sport und den Genuss – zu verbinden.

So vereint der in Umag startende »Istrian Wine Run« Kinderlauf, Halbmarathon und Marathon mit einem der größten Weinfeste der Halbinsel. Am Wegrand haben zahlreiche Weinkeller ihre Türen geöffnet, es gibt Erfri-schungsstationen und Musik.

Auch das jährlich im Juli stattfindende ATP-Tennisturnier »Croatia Open Umag« hat mit dem Gourmet-Festival einen genussvollen Fixpunkt. – Lifestyle à la Istriana!

## 5 TOP KULINARIK EVENTS

### SEA GUŠTI LABIN

Das Meeresfrüchte-Festival an der Uferpro-menade von Rabac findet Anfang September statt und punktet mit kreativen Kochvor-führungen, gutem Wein, gutem Essen und dem Motto: »Aj lepo je popit dec belega na rive i opocinut na ždraje« – »Es ist schön, am Wasser ein Glas Wein zu trinken und sich im Schatten zu entspannen« (Foto S. 68).

### WINE & WALK

Im Mai führt die vinophile Wandertour »Istria Wine & Walk« von Buje ausgehend, mit einem Glas »im Gepäck«, durch Weingärten und Olivenhaine zu jeweils mehr als zehn Winzern und Genusspartnern. Die Veranstaltung »Wine & Walk by the sea« bewegt sich im Septem-ber entlang der Küste von Novigrad.

### SUBOTINA

Die Altstadt von Buzet verwandelt sich am zweiten Septemberwochenende in eine Art Historienfilmkulisse. Gekleidet in Trachten aus dem 19. Jh. demonstrieren die Einheimischen ihre Küche, historisches Handwerk und uralte istrische Instrumente. Aromareiches Highlight am Marktplatz Fontana: In einer 1000 kg schweren Pfanne (Ø 2,5 m) entsteht aus rund 2000 Eiern und mindestens 10 kg frischen Trüffelpilzen eine gigantische Trüffel-Omelette.

### PARK-FOOD-FESTIVAL, NOVIGRAD

In Novigrads historischem Hafen Mandrač bietet das Park-Food-Festival Street Food, Show-Cooking und Musik. Beliebte Restau-rants aus der Region Nordwest-Istrien präsen-tieren ihre Gerichte und die Winzer ihren Wein. Regionales Craft-Beer gibt es ebenso. Wenn das kein guter Grund für einen Kurztrip an die Adria ist!

### WEEKEND-FOOD-FESTIVAL, ROVINJ

Top Event für Gastrophile und Feinschmecker: Im April versammeln sich in Rovinj Exper-ten aus der internationalen und regionalen Kulinarik- und Weinszene auf dem Gelände der stillgelegten Tabakfabrik. Am Programm stehen Vorträge, Podiumsdiskussionen und Workshops. Mit Koch-Shows und einer Messe für Wein, Olivenöl, Trüffel, Craft-Bier und an-dere Produkte. Buchbar sind ebenso spezielle Diners, gemeinschaftlich zubereitet von welt-bekannten und lokalen Spitzenköchen. [www.weekendfoodfestival.com](http://www.weekendfoodfestival.com)





**NEU seit 2024:** An der Stadtmauer der Altstadt von Novigrad offeriert das 4-Sterne-Boutiquehotel BLU MARE 27 moderne Zimmer und eine luxuriöse Penthouse-Suite mit großer Terrasse. Den wunderbaren Blick auf die Hafeneinfahrt (mit traumhaften Sonnenuntergängen) gibt es fast überall gratis dazu, auch im Restaurant PORPORELA – im Herbst und im Frühjahr mit Tischen direkt am Meer.  
[www.blumarehotel.com](http://www.blumarehotel.com)

# GENUSS Adressen

10 SEITEN MIT UNSERER GANZ PERSÖNLICHE AUSWAHL AN INTERESSANTEN ZIELEN. VIELFACH ERPROBT UND AUCH VON FREUNDEN GETESTET. ZUM LEICHTEREN FINDEN HABEN WIR NACH ISTRIENS REGIONEN SORTIERT. NATÜRLICH KANN SO EINE LISTE NIE VOLLSTÄNDIG SEIN, UND AM WEGRAND WARTEN IMMER WIEDER (NEUE) ÜBERRASCHUNGEN.

## 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](http://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](http://www.restaurant-badi.com)
- Kanova (Hotel Kempinski)**  
Regionale Spezialitäten & Adriablick.  
52475 Savudrija, Alberi 300A,  
T. +385 (0)52 / 70 70 00, [www.kempinski.com](http://www.kempinski.com)
- Marina**   
Kreativküche, Frischfisch, gute Weinkarte, nicht zu verwechseln mit dem Restaurant *in der Marina*.  
52466 Novigrad, Sv. Antona 38,  
T. +385 (0)99 / 81 21 267,  
[www.marinarestaurant.eu](http://www.marinarestaurant.eu)
- Mondo**    
Gute Trüffelküche in der Altstadtgasse.  
52424 Motovun, Joakima Rakovca,  
T. +385 (0)52 / 68 17 91, [www.konoba-mondo.com](http://www.konoba-mondo.com)

**Old River**  
Gut Essen und Trinken in einladendem Ambiente. Kleiner Shop mit istrischen Produkten.  
52420 Buzet, Rušnjak 70, T. +385 (0)91/ 166 21 11  
[www.restoran-old-river.eatbu.hr](http://www.restoran-old-river.eatbu.hr)



**Porporela**  
Mediterrane Küche im neuen Altstadt-Hotel BLU MARE, Terrasse mit schönem Meerblick.  
52466 Novigrad, Ulica Zidine - Via delle Mura 14,  
T. +385 (0)52 / 35 67 77,  
[www.restoranporporela.hr](http://www.restoranporporela.hr)


**Restaurant Luciano im Resort San Canzian Hotel & Residences**   
Gourmetküche, toller Weinkeller und Bar.  
52460 Bujë, Mužolini Donji 7,  
T. +385 (0)99 / 30 20 000, [www.san-canzian.hr](http://www.san-canzian.hr)

**Stara Škola**   
Herzensprojekt der bekannten schweiz-kanadischen Köchin Priska Thuring im Ambiente einer ehemaligen Schule.  
52460 Bujë, Krasica 35, T. +385 (0) 52 / 77 08 70,  
[www.staraskola.hr](http://www.staraskola.hr)

- Tri Palme**  
Traditionell istrische Küche.  
52466 Novigrad, Karpinjanska 14,  
T. +385 (0)52 / 75 70 81
- Restaurant im Roxanich Heritage Wine-Hotel**  
Spektakuläres Hotel-Design mit tollem Pool-Blick, ambitioniertes Restaurant. Weindegustation, Shop, Raucherlounge.  
52424 Motovun, Kanal 30,  
T. +385 (0)52 / 20 57 00, [www.roxanich.com](http://www.roxanich.com)

**Wellness & Camping-Resort San Servolo**  
Ein rustikales Bierlokal und eine Pizzeria im Camping-Resort. Shop der Brauerei San Servolo.  
52460 Bujë, Momjanska ul. 7,  
T. +385 (52) 77 25 05,  
[www.sanservoloresort.com](http://www.sanservoloresort.com)

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

**Vela Vrata**   
Fein speisen im historischen Ambiente der Altstadt mit unglaublich romantischem Gastgarten.  
52420 Buzet, Setaliste Vladimira Gortana 7  
T. +385 (0)52 / 49 47 50, [www.velavrata.net/de/](http://www.velavrata.net/de/)




**Zigante**    
Nobles Trüffelrestaurant im Mirnatale. Enoteca.  
52427 Livade, Livade 7,  
T. +385 (0)52 / 66 43 02,  
[www.restaurantzigante.com](http://www.restaurantzigante.com)





### ► EDEL-KONOBAS

**Čok**  
Sympathisches Familienrestaurant mit Schwerpunkt Adria-fisch & -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](http://www.damir-ornella.com)



- Guide Michelin 2024:**
-  = beste Produkte gekonnt in Szene gesetzt
  -  = Küche voller Finesse
  -  = sehr gute Küche
  - BIB** = gute Qualität mit sehr fairem Preis-Leistungs-Verhältnis

- Guide Gault & Millau 2024/25**
-  : Prägend und führend in Kreativität, Qualität und Zubereitung //  : Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität
  -  : Sehr gute Küche, bietet mehr als das Alltägliche //  : Ambitionierte Küche

**JRE** = Mitglied der Spitzenköche-Vereinigung Jeunes Restaurateurs

-  = zertifizierter Biobetrieb
-  = hervorragende Trüffelgerichte
-  = Streetfood

**ISTRA GOURMET**  
Entdecken Sie die Küche Istriens →







**Verliebt** in das kulinarische Erbe. Unweit von Buje bürgt die Konoba MALO SELO für Tradition und Gastfreundschaft. Sehr gemütlich; Auszeichnung: Michelin Bib Gourmand.

**Verführerische »Omaküche«:**  
Hausgemachte Fuži mit Gulasch  
vom autochthonen Boškarin-Rind  
in der KONOBA STARI PODRUM  
bei Momjan.



Mehr über  
traditionelle  
Konobas ➔



**Verspielt.** In Sachen Dekoration ist die KONOBA NONO bei Umag immer für eine Überraschung gut. Traditionelle Hausmannskost, Kinderspielplatz und Tiere machen die Sache rund. An den Wochenenden gibt es auch ohne Vorbestellung Peka-Gerichte solange der Vorrat reicht.

► URIGE KONOBAS

- Astarea**  
Kultadresse mit vielen Gerichten von der offenen Feuerstelle  
52474 Brtonigla, Ronkova 6, T. +385 (0)52 / 77 43 84, [www.konoba-astarea.com](http://www.konoba-astarea.com)
- Aquarius**  
Traditionell und regional, top Pizzen.  
52460 Buje, Digitronska 14, T. +385 (0)52 / 77 34 17, [www.aquariusbuje.com](http://www.aquariusbuje.com)
- Bokun**  
Fisch und Fleisch, auch von der offenen Feuerstelle. Schöner Gastgarten.  
52470 Petrovija, Motovunska 33a, T. +385 (0)52 / 74 00 26, [www.konobabokun.com](http://www.konobabokun.com)
- Buščina**  
Küste und Hinterland fein auf dem Teller.  
52470 Umag, Buščina 18, T. +385 (0)52 / 73 20 88, [www.konoba-buscina.hr](http://www.konoba-buscina.hr)
- Fakin**  
Konoba des Qualitätsweinguts. Terrasse mit Panoramablick direkt an der Stadtmauer.  
52424 Motovun, Trg Josef Ressel 4, T. +385 (0)52 / 68 15 98, [www.konobafakin.com](http://www.konobafakin.com)
- Kod Kristijana**  
Beliebte Konoba mit idyllischen Sitzplätzen in einer schmalen Altstadtgasse.  
52466 Novigrad, Bolnicka Ulica 8, T. +385 (0)98 / 42 03 14
- La Quercia**  
Authentische Konoba mit großem Angebot: Fisch, Pasta, Steaks, Spanferkel.  
52466 Brtonigla, Fiorini 31, T. +385 (0)99 / 40 10 875
- Malo Selo BIB**  
Eldorado für Fleischtiger. Trüffelgerichte und Grill auf hohem Niveau.  
52474 Buje / Fratrija, Kaldanija 1, T. +385 (0)52 / 77 73 32
- Most**  
Gute bodenständige Küche, nette Menschen.  
52420 Buzet, Naselje Most 18, T. +385(0) 52 / 66 28 67

FOTOS: Kermayer (1), Neuhuber (1), Standl (3)

- Nono**  
Top Traditionsküche, Pasta, Fisch und Fleisch.  
52470 Umag / Petrovija, Umaška 35, T. +385 (0)52 / 74 01 60, [www.konoba-nono.com](http://www.konoba-nono.com)
- Oštarija Rondo der Winzerfamilie Franković**  
Tradition und Zeitgeist feinfühlig vereint, Vieles auch glutenfrei. Gerichte vom Boškarin.  
52474 Buje, Trg Josipa Broza Tita 6, T. +385 (0)52 / 77 28 98, [www.frankovic.hr/en/oštarija-rondo/](http://www.frankovic.hr/en/oštarija-rondo/)
- Rino**  
Authentische Konoba der Winzerfamilie Prelac. Reservierung empfohlen.  
52462 Momjan, Dolinja Vas 23, T. +385 (0)52 / 77 91 70, [www.prelac.hr](http://www.prelac.hr)
- Ročka Konoba**  
Idyllisch gelegene authentische Konoba.  
52420 Roč 14, T. +385 (0)91 / 57 58 947, [www.facebook.com/rockakonoba](http://www.facebook.com/rockakonoba)
- Rustica**  
Fisch, Fleisch, Pizza und Pasta.  
52470 Umag, S. Marija na Krasu 41, T. +385 (0)52 / 73 20 53, [www.konoba-rustica.com](http://www.konoba-rustica.com)
- Santa Terra**  
Köstliche Konobaküche. Malerischer Gastgarten mit traumhafter Aussicht.  
52420 Buzet, Sovinjak T. +385 (0)52 / 43 47 13 [www.facebook.com/SovinjakSantaTerra](http://www.facebook.com/SovinjakSantaTerra)
- Tre Volti**  
Traditionelle istrische Hausmannskost.  
52429 Grožnjan, Kilja 19 T. +385 (0)91 / 75 24 145, [www.eistra.info/konoba-tre-volti](http://www.eistra.info/konoba-tre-volti)
- AGROTOURISMUS**
- Dešković**  
Die Familie keltert auch guten Hauswein.  
52429 Grožnjan, Kostanjica 58, T. +385 (0)98 / 19 77 985, [www.vina-deskovic.hr](http://www.vina-deskovic.hr)
- Radešić**  
Am Hof wird auch Wein und Olivenöl produziert.  
52460 Buje / Krasica, Punta 80 a, T. +385 (0)98 / 42 09 84, [www.agroturizam-radesic.hr](http://www.agroturizam-radesic.hr)
- Štefanić**  
Viele Produkte aus dem eigenen Obstbau.  
52424 Motovun, Štefanići 55, T. +385 (0)98 / 25 15 04, [www.agroturizam-stefanic.hr](http://www.agroturizam-stefanic.hr)
- Štokovac**  
Hervorragende Bauernküche bei einer sehr netten Familie.  
52428 Opatlj, Novaki 39, T. +385 (0)99 / 70 55 192
- Tončić**  
Idealtypische Bauernhof-Küche, alles selbst-gemacht. Tipp: Lange im Voraus reservieren.  
52428 Zrenj / Opatlj, Čabarnica 42, T. +385 (0)52 / 64 41 46, [www.agroturizam-toncic.com](http://www.agroturizam-toncic.com)

► CAFÉS UND WEINBARS

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

- Destino Beach Bar**  
52475 Zambratija, Crvene uvale ul. 16, T. +385 (0)95 / 53 04 622, [www.facebook.com/destinozambratija](http://www.facebook.com/destinozambratija)
- Itistria**  
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](http://www.facebook.com/piazzagrandenovigrad)
- Tramonto**  
Gehobene Trinkkultur direkt an der Riva.  
52466 Novigrad, Ribarnička ulica 6
- My old Lady**  
52466 Novigrad, Ul. Sv. Antona, [www.myoldlady-novigrad.com](http://www.myoldlady-novigrad.com)
- Vinoteka Rigo**  
Nette Weinbar mit einheimischen Snacks.  
52466 Novigrad, Velika Ulica 5, T. +385 (0)99 / 56 41 905

► SPITZENWINZER

- Bastiàn**  
Digitronska 33A, 52460, Buje T. +385 (0)98 / 21 06 91, [www.bastian.hr](http://www.bastian.hr)
- Benvenuti**  
52424 Motovun, Kaldir 7, T. +385 (0)99 / 35 41 281, [www.benvenutivina.com](http://www.benvenutivina.com)
- Bertoša**  
52424 Motovun, Kaldir 20b, T. +385 (0)91 / 54 53 519, [www.bertosawines.com](http://www.bertosawines.com)
- Capo**  
52474 Brtonigla, Fernetići 60, T. +385 (0)91 / 23 00 937, [www.capovina.hr](http://www.capovina.hr)
- Cattunar**  
52474 Brtonigla, Nova Vas 3, T. +385 (0)52 / 72 04 96, [www.cattunar.hr](http://www.cattunar.hr)
- Clai**  
52460 Buje / Krasica, Brajki 105, T. +385 (0)91 / 60 26 109, [www.clai.hr](http://www.clai.hr)
- Cuj**  
52470 Umag / Sv. Maria na Krasu, Farnažine 5, T. +385 (0)98 / 21 92 77, [www.cuj.hr](http://www.cuj.hr)
- Degrassi**  
52475 Savudrija, Bašanija / Podrumarska 3, T. +385 (0)52 / 75 92 50, [www.degrassi.hr](http://www.degrassi.hr)
- Dešković**  
52429 Grožnjan, Kostanjica 58, T. +385 (0)98 / 19 77 985, [www.vina-deskovic.hr](http://www.vina-deskovic.hr)
- Fakin**  
52424 Motovun-Brkač, Bataji 20 a, T. +385 (0)92 / 23 99 400, [www.konobafakin.com](http://www.konobafakin.com)
- Fiore**  
52470 Umag, Sarbarica bb., T. +385 (0)52 / 732 118
- Franković**  
52460 Buje, Trg Josipa Broza Tita 6, T. +385 (0)91 / 24 33 651, [www.frankovic.hr](http://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](http://www.vinarinovigrad.com/en/services/ghira-2)
- Ipša**  
52427 Livade, Ipši 10, T. +385 (0)52 / 66 40 10, [www.ipsa-maslinovaulja.com](http://www.ipsa-maslinovaulja.com)
- Ivančić**  
52466 Novigrad, Domovinskih žrtava 20, T. +385 (0)98 / 97 68 005, [www.ivancic-winery.com](http://www.ivancic-winery.com)
- Kabola**  
52462 Momjan, Kanedolo 90, T. +385 (0)52 / 77 92 08, [www.kabola.hr](http://www.kabola.hr)
- Kozlović**  
52460 Buje / Momjan, Vale 78, T. +385 (0)52 / 77 91 77, [www.kozlovic.hr](http://www.kozlovic.hr)



**Verlässlich.** Im eleganten Restaurant BADI bei Umag überlassen Patron Ivan Badurina und Sous-Chefin Lahorka Prelec nichts dem Zufall. – Fine dining in Bestform. Am Teller: Carpaccio von der Meerbrasse, Granatapfel, Granny Smith und Zitrone.





**Top Öl & Wein.** Während Olivenölpionier Claudio IPŠA erstklassige Öle produziert, schlägt das Herz von Sohn Ivan für seine Naturweine, die inzwischen weit über die Grenze hinaus Anerkennung finden. Das kleine Örtchen Ipši muss ein Kraftplatz sein.



**Spitzen-Teran.** Einer der besten Rotweine Kroatiens: der Gran Teran vom WEINGUT CORONICA. Susanne und Moreno Coronica zählen zu Istriens Winzerpionieren der ersten Stunde.



**Coronica**  
52470 Umag, Koreniki 86,  
T. +385 (0)52 / 73 03 57, [www.coronica.eu](http://www.coronica.eu)

**Monte Rosso**  
52475 Savudrija, Crveni Vrh 38,  
T. +385 (0)91 / 27 99 002,  
[www.monterossoistra.com](http://www.monterossoistra.com)

**Piquentum**  
52420 Buzet, Sv. Ivan bb,  
T. +385 (0)91 / 57 76 364, [www.piquentum.com](http://www.piquentum.com)

**Roxanich**  
52424 Motovun, Kanal 30,  
T. +385 (0)91 / 90 57 773, [www.roxanich.com](http://www.roxanich.com)

**Saints Hills** 🌿  
52463 Višnjan, Radovani 40,  
T. +385 (0)99 / 36 98 070, [www.saintshills.com](http://www.saintshills.com)

**Tomaz**  
52424 Motovun, Kanal 36,  
T. +385 (0)98 / 70 92 20, [www.vina-tomaz.hr](http://www.vina-tomaz.hr)

**Valenta**  
52424 Motovun, Kaldir 9 a  
T. +385 (0)98 / 20 85 16,  
[www.facebook.com/valentawines](http://www.facebook.com/valentawines)

**Veralda** 🌿  
52474 Brtonigla, Kršin 4,  
T. +385 (0)52 / 77 41 11, [www.veralda.hr](http://www.veralda.hr)

**Zigante**  
Istriens »Trüffelkönig« produziert auch Wein und Olivenöl.  
52460 Buje / Plovanija, Portoroška 15,  
T. +385 (0)52 / 77 74 09, [www.zigantetartufi.com](http://www.zigantetartufi.com)

**Denis Zigante**  
52429 Grožnjan, Kostanjica 66,  
T. +385 (0)52 / 72 19 30, [www.vina-zigante.hr](http://www.vina-zigante.hr)

## ► OLIVENÖLPRODUZENTEN

**Agro Millo**  
52460 Buje, Baredine 16,  
T. +385 (0)52 / 77 42 56, [www.agro-millo.hr](http://www.agro-millo.hr)

**Al Torcio** 🌿  
52466 Novigrad, Strada Contessa 22 a,  
T. +385 (0)52 / 75 80 92, [www.althorcio.hr](http://www.althorcio.hr)

**B10** 🌿  
52429 Grožnjan, Vrh Kostanjice 78 d,  
+385 (0)99 / 36 70 403, [www.b10.hr/de](http://www.b10.hr/de)

**Babić** 🌿  
52466 Novigrad, Stancija Vinjeri 27 j,  
T. +385 (0)98 / 33 54 60, [www.babicoliveoil.eu](http://www.babicoliveoil.eu)

**Basiaco**  
52460 Buje, 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](http://www.bursic.net)

**Červar**  
52466 Novigrad, Sveti Servul 7 b,  
T. +385 (0)52 / 75 80 91, [www.cervar.hr](http://www.cervar.hr)

**Cuj** 🌿  
52470 Umag, Farnažine 6 a,  
T. +385 (0)98 / 21 92 77, [www.cuj.hr](http://www.cuj.hr)

**Ipša** 🌿  
52427 Livade, Ipši 10,  
T. +385 (0)98 / 21 95 38,  
[www.ipsa-maslinovaulja.hr](http://www.ipsa-maslinovaulja.hr)

**Mate** 🌿  
52475 Savudrija / Zambratija,  
Romanija 60a, T. +385 (0)52 / 75 92 81,  
[www.mateoliveoil.com](http://www.mateoliveoil.com)

**Monte Rosso**  
52475 Savudrija, Crveni Vrh 38,  
T. +385 (0)91 / 27 99 002,  
[www.monterossoistra.com](http://www.monterossoistra.com)

**Oio de Buščina** 🌿  
52470 Umag, Buščina 18 b,  
T. +385 (0)91 / 27 32 101,  
[www.oiodebuscina.com](http://www.oiodebuscina.com)

**Oma Jola** 🌿  
52475 Savudrija, Frančeskija 54,  
T. +385 (0)99 / 57 71 899, [www.omajolas.com](http://www.omajolas.com)

**Olive Charm**  
52470 Umag, Rožac 5,  
T. +385 (0)52 / 74 3593, [www.olivecharm.com](http://www.olivecharm.com)

**Rota** 🌿  
52466 Novigrad, Paolija 12 e,  
T. +385 (0)91 / 55 66 700, [www.opgrota.com](http://www.opgrota.com)

**Veralda** 🌿  
52474 Brtonigla, Kršin 3,  
T. +385 (0)52 / 77 41 11,  
[www.veralda.hr](http://www.veralda.hr)



**Trüffelpier?** Wo, wenn nicht mitten im Trüffelparadies?

FOTOS: Neuhuber (1), Standl (4)

**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](http://www.bencic-truffles.com)

**Karlič Tartufi**  
**Trüffelhandel / -manufaktur**  
52420 Buzet, Paladini 14,  
T. +385 (0)91 / 75 44 618, [www.karlictartufi.hr](http://www.karlictartufi.hr)

**Miro Tartufi**  
**Trüffelhandel und -manufaktur**  
52424 Motovun, Kanal 27,  
T. +385 (0)52 / 68 17 24, [www.miro-tartufi.com](http://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](http://www.pietroandpietro.com)

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

**Trüffelhandel Tarandek**  
52427 Livade, Livade 7,  
T. +385 (91) 569 6835, [www.truffletarandek.com](http://www.truffletarandek.com)

**Zigante Trüffelhandel, -manufaktur**  
**und Trüffel-Spezialitäten-Shops**  
Gepflegte Enotecas und Shops in Livade,  
Momjan, Oprtalj, Grožnjan, Motovun und Buje.  
[www.zigantetartufi.com](http://www.zigantetartufi.com)

**Imkerei & Shop A & Ž** 🌿  
52440 Buzet, Franečiči 53,  
T. +385 (0)91 / 57 69 576

**Imkerei-Shop Janković**  
52427 Oprtalj, Livade 9,  
T. +385 (0)98 / 32 59 03,  
[www.facebook.com/medea.jankovic](http://www.facebook.com/medea.jankovic)

**Imkerei-Shop Api Melon**  
52470 Umag / Petrovija,  
Motovunska 12,  
T. +385 (0)52 / 74 0139

**Imkerei-Shop Api Pilaj**  
52424 Motovun, Divjaki 1,  
T. +385 (0)91 / 63 68 866

**Imkerei Api Vežnaver**  
52428 Oprtalj, Škofi 34,  
T. +385 (0)52 / 64 40 52,  
[www.api-veznaver.eu](http://www.api-veznaver.eu)



Mehr über  
Istriens Imker  
und Honig

## REGION POREČ

### ► RESTAURANTS

**Arman Grill** 🍷  
52440 Poreč, Mlinska 1,  
T. +385 (0)52 / 43 16 77,  
[www.grill-arman-porec.eatbu.hr](http://www.grill-arman-porec.eatbu.hr)

**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.  
52440 Poreč, Eufrazijeva ul. 16,  
T. +385 (0)99 / 48 54 596,  
[www.casamanzolin.com](http://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

**Divino**  
Tellerkunst in kaiserlicher Atmosphäre.  
52440 Poreč, Obala M. Tita 20,  
T. +385 (0)52 / 45 30 30, [www.divino.hr](http://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. Viele Einheimische.  
52440 Poreč, Nikole Tesle 13,  
T. +385 (0)52 / 43 37 97, [www.restoranhrast.eu](http://www.restoranhrast.eu)

**MaDaLu**  
Authentische Fischerküche. Top Qualität.  
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 36, [www.valamar.com](http://www.valamar.com)

**Sv. Nikola** 🍷🍷  
Fein dinieren an der Hafenpromenade.  
52440 Poreč, Obala M. Tita 23,  
T. +385 (0)52 / 42 30 18, [www.svnikola.com](http://www.svnikola.com)

**Peterokutna Kula**  
Kreativküche im gotischen 5-Eck-Turm mit  
aussichtreicher Dachterrasse.  
52440 Poreč, Decumanus 1  
T. +385 (0)91 / 30 35 644,  
[www.kula-porec.com.hr](http://www.kula-porec.com.hr)

**Spinnaker im Hotel Riviera** 🍷🍷🍷🍷  
Saisonale Gourmetküche.  
Schöner Gastgarten. Top-Weinkarte.  
52440 Poreč, Obala Maršala Tita 15,  
T. +385 (0)52 / 40 08 04,  
[www.valamar.com](http://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](http://www.tunaholicfishbar.com)

**Petra**  
Eine Institution seit vielen Jahren.  
Mediterran-französische Sommerküche.  
52450 Vrsar, Kapetanova Stancija 3,  
T. +385 (0)52 / 44 23 66, [www.konoba-petra.com](http://www.konoba-petra.com)

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

### ► KONOBAS

**Bokoon**  
Sehr gute einheimische Küche.  
Schöner Gastgarten am Hafen.  
52452 Funtana, Ribarska,  
T. +385 (0)52 / 44 55 27

**Borgonja**  
Familienbetrieb; gute Grillgerichte  
52463 Višnjan, Istarska 10,  
T. +385 (0)52 / 44 92 90,  
[www.facebook.com/Borgonja](http://www.facebook.com/Borgonja)

**Čakula**  
Draußen rustikal, drinnen pffiffig  
wie auch die Küche.  
52440 Poreč, Vladimira Nazora 7,  
T. +385 (0)52 / 42 77 01, [www.konobacakula.com](http://www.konobacakula.com)

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

**Stancija Špin**  
Gut verstecktes Kulinarik-Hideaway.  
52465 Tar, Stancija Špin 4,  
T. +385 (0)91 / 42 21 050  
[www.stancija-spin.eatbu.com](http://www.stancija-spin.eatbu.com)

**Tomaževa Konoba**  
Eldorado für Fleischtigger. Erstklassiger Pršut.  
52448 Sv. Lovreč, Vošteni 19,  
T. +385 (0)52 / 61 65 23, [www.tomaso.hr](http://www.tomaso.hr)

**Žardin**  
Gutes Essen. Schöne Lage mit Meerblick.  
52464 Kaštelir-Labinci, Kovači 13,  
T. +385 (0)52 / 57 40 56

### ► AGROTOURISMUS

**Fatorić**  
Pršut und Würste von den  
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](http://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



**Fisch & Meeresfrüchte.** Großartig  
schmeckt nicht nur die Vorspeisenvariation,  
die Mauro Bernobić im MADALU (Tar)  
serviert. Höchste Qualität garantieren auch  
seine Söhne Mateo, der Koch, Daniel der  
Fischer und Luka als Gastgeber.





**Alles Wein!** Seit sechs Generationen spielen Wein und Olivenöl die Hauptrolle im Leben von Familie Poletti. Beim Weingut in Markovac bei Višnjan kann man die Produkte ebenso verkosten, wie im familieneigenen Edel-Bistro »Casa Manzolin Wine & Food by Poletti«, gleich neben der Euphrasius-Basilika in Poreč.

## ► CAFÉS UND WEINBARS

**Café L'Angelique**  
Heimeliges Puppenstuben-Ambiente drinnen, tolle Atmosphäre draußen. Gute Kuchen.  
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 3a,  
T. +385 (0)98 / 25 57 31, [www.torrerorotonda.com](http://www.torrerorotonda.com)

## ► SPITZENWINZER

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

**Marijan Arman Wines**  
52447 Vižinada, Narduci 3,  
T. +385 (0)91 /16 99 929, [www.arman.hr](http://www.arman.hr)

**Bernobić**  
52463 Višnjan, Markovac 20,  
T. +385 (0)91 / 33 94 620,  
[www.vina-bernobic.hr](http://www.vina-bernobic.hr)

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

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

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

**Legovina**  
52464 Kaštelir-Castelliere, Mekiši 7,  
T. +385 (0)98 / 93 50 737

**Matošević**  
52448 Sv. Lovreč, Krunčići 2,  
T. +385 (0)52 / 44 85 58,  
[www.matosevic.com](http://www.matosevic.com)

**Winzersekt-Produzent Misal / Peršurić**  
52446 Višnjan, Pršurići 5a,  
T. +385 (0)98 / 22 68 81, [www.misal.hr](http://www.misal.hr)

**Pilato**  
52447 Vižinada, Lašići 2,  
T. +385 (0)52 / 44 62 81, [www.vina-pilato.com](http://www.vina-pilato.com)

**Poletti**  
52463 Višnjan, Markovac 14,  
T. +385 (0)91 / 44 92 511,  
[www.vina-poletti.com](http://www.vina-poletti.com)

**Prodan**  
52463 Višnjan, Korlevići 3,  
T. +385 (0)52 / 44 91 20, [www.vina-prodan.hr](http://www.vina-prodan.hr)

**Radovan**  
52463 Višnjan, Radovani 14,  
T. +385 (0)91 / 51 24 018,  
[www.vinaradovan.com](http://www.vinaradovan.com)

**Rossi**  
52447 Vižinada, Bajkini 16,  
T. +385 (0)91 / 33 55 622, [www.vinarossi.com](http://www.vinarossi.com)

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

## ► OLIVENÖLPRODUZENTEN

**Agrolaguna**  
Kroatiens größter Olivenölproduzent mit mehr als 65.000 Bäumen. Gute Qualität.  
52440 Poreč, Mate Vlašića 34,  
T. +385 (0)52 / 45 31 79, [www.agrolaguna.hr](http://www.agrolaguna.hr)

**Geržinić**  
Olivenölproduzent und Weinbauer.  
52447 Vižinada, Ohnići 9,  
T. +385 (0)52 / 44 62 85, [www.gerzinic.com](http://www.gerzinic.com)

**Grebac**  
52464 Kaštelir, Kovači 45,  
385 (0)91 / 76 43 582, [www.grebac.com](http://www.grebac.com)

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

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

## ► MANUFAKTUREN & SHOPS

**Käserei Špin - Agrolaguna**  
52440 Poreč, Mate Vlašića 34,  
T. +385 (0)91 / 45 24 414,  
[www.agrolaguna.hr](http://www.agrolaguna.hr)

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

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

**Count's Drink**  
Produzent von Craft-Tonic und Ginger-Beer. Verkostungsmöglichkeit.  
52464 Kaštelir 64,  
T. +385 (0)98 / 64 89 64,  
[www.countsdrinks.com](http://www.countsdrinks.com)

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



**Erste Reihe fußfrei.** Die Tische in den Altstadtfelsenn von Rovinj müssen im RESTAURANT PUNTULINA rechtzeitig reserviert werden.

**Gourmet-Shop Kalčić**  
Authentischer istrischer Feinkostladen.  
52450 Vrsar, Primorska 8,  
T. +385 (98) 25 57 37  
[www.istra-maslinovoulje.com](http://www.istra-maslinovoulje.com)

**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](http://www.sempervivum.hr)

## ZENTRALISTRIEN

## ► KONOBAS

**Konoba Doma**  
Herzhaft-rustikales Ambiente, Schweinezucht für eigenen Pršut.  
52404 Sveti Petar u Šumi, Kranjci 18,  
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](http://www.konoba-pizzeria2peron.com)

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

**Vorichi**  
Ein Sehnsuchtsort. Verfeinerte Regionalküche, serviert von sympathischen Gastgebern.  
52207 Barban, Orihi 58,  
T. +385 (0)99 / 22 94 300

## ► AGROTOURISMUS

**Tikel**  
Bodenständig schlemmen mit Traumblick auf das Burgenstädtchen Motovun. Lizenz zum Trüffelsuchen.  
52423 Karojba, 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](http://www.agroturizam-ograde.hr)

## ► SPITZENWINZER

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

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

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

## ► MANUFAKTUREN & SHOPS

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

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

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

## REGION ROVINJ

## ► RESTAURANTS

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

**Locanda 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](http://www.blu.hr)

**Brasserie im Hotel Adriatic**  
Kreative Küche in stilissem Ambiente.  
52210 Rovinj, Obala P. Budicina 16,  
T. +385 (0)52 / 80 35 20, [www.maistra.com](http://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](http://www.maistra.com)

**Ranch Fortuna**  
Steakhouse und mediterrane Küche.  
52210 Rovinj, Rato Di Ren 3,  
T. +385 (0)52 / 20 86 44,  
[www.steak-house-ranch-fortuna.eatbu.com](http://www.steak-house-ranch-fortuna.eatbu.com)

**Giannino**  
Eine Institution für Fischliebhaber.  
52210 Rovinj, Augusta Ferrija 38,  
T. +385 (0)52 / 81 34 02,  
[www.restoran-giannino.com](http://www.restoran-giannino.com)

**La Grisa**  
Ambitionierte Küche im Altstadthotel.  
52211 Bale, La Grisa 23,  
T. +385 (0)52 / 82 45 01, [www.la-grisa.com](http://www.la-grisa.com)

**Laurent & Berry**  
Zweitrestaurant des Luxushotels Grand Park mit großartigem Panorama.  
52210 Rovinj, Ulica Antonia Smaregie,  
T. +385 (0)52 / 64 20 39, [www.maistra.com](http://www.maistra.com)

**Mediterraneo im Hotel Monte Mulini**  
Neues Kulinarikkonzept mit 3- bis 7-gängigen Degustationsmenüs am Abend. Sehr stimmungsvoll.  
52210 Rovinj, A. Smareglia 3,  
T. +385(0)52 / 63 60 13,  
[www.montemulinihotel.com](http://www.montemulinihotel.com)

**Meneghetti**  
Kreative mediterrane Küche, tolle Weine, paradiesisches Ambiente.  
52211 Bale, Stancija Meneghetti 1,  
T. +385(0)52 / 52 88 00, [www.meneghetti.hr](http://www.meneghetti.hr)

**Monte**  
Istriens höchstdekorierte Gourmetadresse unterhalb der Basilika am Altstadt Hügel.  
52210 Rovinj, Montalbano 75,  
T. +385 (0)52 / 83 02 03, [www.monte.hr](http://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](http://www.orca-rovinj.com)

**Puntulina**  
Das Fischrestaurant für den theatralischen Sonnenuntergang direkt am Meer. Tipp: lange im Voraus reservieren!  
52210 Rovinj, Sv. Križ 38,  
T. +385 (0)52 / 81 31 86, [www.puntulina.eu](http://www.puntulina.eu)

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

**Tekka by Lone**  
Japan trifft Istrien im Designhotel Lone. Sushi, Sashimi, Wok- und Tempura-Gerichte.  
52210 Rovinj, Luje Adamovića 31,  
T. +385 (0) 52 / 63 20 12, [www.maistra.com](http://www.maistra.com)

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

**Wine Vault - Restaurant Levante im Hotel Monte Mulini**  
Neues Konzept mit Levante-Küche und Gerichten zum Teilen. Wunderschöner Blick auf die Lone-Bucht.  
52210 Rovinj, A. Smareglia 3,  
T. +385 (0)99 / 27 33 837, [www.maistra.com](http://www.maistra.com)



**Blick auf Rovinj.** Von der Terrasse des Restaurants LOCANDA BLU bietet sich eine der schönsten Aus-sichten auf die Altstadt von Rovinj.





**Im Gastgarten.** Drinnen urig mit offener Feuerstelle, draußen mediterran mit modernem Spirit – die traditionelle Konoba ALLA BECCACCIA in Valbandon begeistert mit einer feinen regionalen Küche, Kalbshaxe aus der Peka solange der Vorrat reicht und guten Weinen. Ausgezeichnet mit dem Michelin Bib Gourmand.

## ► KONOBAS

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

**Kanton**  
Klassische Fischküche im historischen Weinlagerhaus am Hafen.  
52210 Rovinj, Obala A. Rismondo 18,  
T. +385(0)52 / 81 60 75, [www.maistra.com](http://www.maistra.com)

## ► CAFÉS UND WEINBARS

**Jazz-Bar Kamene Priče**  
Gutes Essen, Drinks und »Blue Notes«.  
52211 Bale, Castel ulica 57,  
T. +385 (0)52 / 82 42 35, [www.kamenepriice.com](http://www.kamenepriice.com)

**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](http://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](http://www.mediterraneo-rovinj.eu)

**Valentino**  
Cocktailbar direkt in den Altstadtfehlen.  
52210 Rovinj, Santa Croce 28,  
T. +385 (0)91 / 60 98 662,  
[www.valentino-rovinj.com](http://www.valentino-rovinj.com)

## ► SPITZENWINZER

**Šuran** 🍷  
52210 Rovinj, Calandra1,  
T. +385 (0)99 / 52 89 960

**Stancija Collis**  
Winzer & Olivenölproduzent  
52210 Rovinj, Sarizol 11, T. +385 (0)98 / 94 48 970,  
[www.stancija-collis.com](http://www.stancija-collis.com)

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

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

**Meneghetti** 🍷  
52211 Bale, Stancija Meneghetti 1,  
T. +385 (0)52 / 52 88 00, [www.meneghetti.hr](http://www.meneghetti.hr)

**San Tommaso**  
52211 Bale, Golaš 13,  
T. +385 (0)99 / 33 99 640, [www.santommaso.hr](http://www.santommaso.hr)

## ► OLIVENÖLPRODUZENTEN

**Bembo-Lupić**  
52211 Bale, Trg Tomaso Bembo 14,  
T. +385 (0)52 / 82 42 05, [www.bembo.eu](http://www.bembo.eu)

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

**Meneghetti**  
52211 Bale, Stancija Meneghetti 1,  
T. +385 (0)52 / 52 88 00, [www.meneghetti.hr](http://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](http://www.nonoremido.hr)

**San Tomasso**  
52211 Bale, Golaš 13 ,  
T. +385 (0)99 / 33 99 640, [www.santommaso.hr](http://www.santommaso.hr)

## ► MANUFAKTUREN & SHOPS

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

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



**Am Hof der Pršut-Produzenten.**  
Seit Jahrzehnten stellt FAMILIE BURŠIĆ hochwertigen Pršut und traditionelle Wurstwaren her; Foto oben: Shop in Vodnjan.

**Auf der Ziegenkäsefarm.**  
Ca. 20 km norwestlich von Pula lässt sich die Farm KUMPARIČKA von Familie Winkler vielfältig erleben: bei Führungen und Verkostungen in der Biokäseproduktion, einem traditionellen Menü oder als meditative Auszeit zwischen Ziegen und Hirtenhunden in ursprünglicher mediterraner Natur.

## 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](http://www.hotelamfiteatar.com)

**Bodulka im Boutiquehotel Velanera**  
Empfehlenswerte Kreativ-Küche, modernes Hotel.  
52204 Šišan, Ul. Franje Mosnja 3 b,  
T. +38S (0)52 / 30 06 20, [www.velanera.hr](http://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](http://www.ribarskakoliba.com)

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

**Milan**  
Pioniere der gehobenen Küche. Sehr gute Mehlspeisen. Enoteca, Boutique-Hotel.  
52100 Pula, Stoja 4, T. +385 (0)52 / 30 02 00,  
[www.milanpula.com](http://www.milanpula.com)

FOTOS: Alla Beccaccia (1), Hotel Brioni Pula (1), Heuer (1), Kermayer (1), Standl (1)

**Sapore di 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](http://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 im Boutiquehotel. Terrasse mit wunderschönem Ausblick.  
52207 Barban, Puntera 8 d,  
T. + 385 (0)52 / 56 70 75,  
[www.stefanija.com](http://www.stefanija.com)

**Trattoria Vodnjanka** 🍷  
Hervorragende Boškarin-Steaks, hausgemachte Pasta, Trüffelgerichte.  
52100 Pula, Dinka Vitezića  
T. +385 (0)98 / 17 57 343

## ► 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. Schöner Gastgarten. Gästezimmer mit Pool.  
52212 Valbandon, Pineta 25,  
T. +385 (0)52 / 52 07 53,  
[www.konoba-allabeccaccia.com](http://www.konoba-allabeccaccia.com)

**Boccaporta**  
Authentisch genießen in einem ungemein stimmigen Ambiente.  
52100 Pula, Dolinka 18,  
T. +385 (0)52 / 50 62 66

**Farabuto**  
Konoba mit schöner Terrasse unter riesigen Bäumen. Erstaunliche Tortenvielfalt.  
5210 Pula, Sisplac ulica 15  
T. +385 (0)52 / 38 60 74,  
[www.farabuto.hr](http://www.farabuto.hr)

**Fra&Kat**  
Steinhaus mit schönem Innenhof und guter mediterraner Küche.  
52100 Premantura, Selo 42,  
T. +385 (0)52 / 57 53 73

**Feral**  
Frischfisch, Pasta, hausgemachte Würste und mehr. 4 Gästezimmer.  
52212 Fažana, Boraca 11,  
T. +385 (0)52 / 52 00 40,  
[www.restaurant-feral.com](http://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](http://www.istriawinetour.com)

## ► SPITZENWINZER

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

**Wine & Olive Oil Shop Bylistria / Medea** 🍷  
52215 Vodnjan, Željeznička cesta 15,  
T. +385 (0)99 / 42 67 841, [www.byistria.com](http://www.byistria.com)

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

## ► OLIVENÖLPRODUZENTEN

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

**Balija**  
52212 Fažana, Galizanska 8,  
T. +385 (0)98 / 94 26 580, [www.balija.eu](http://www.balija.eu)

**Brist Olive**  
52215 Vodnjan, Antonio Smareglia 115  
T. +385 (0)95 / 56 24 111, [www.brist-olive.hr](http://www.brist-olive.hr)

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

**Chiavalon** 🍷  
52215 Vodnjan, Salveta 50,  
T. +385 (0)52 / 65 50 50, [www.chiavalon.hr](http://www.chiavalon.hr)

**Wine & Olive Oil Shop By Istria / Uljara Vodnjan** 🍷  
52215 Vodnjan, Željeznička 15,  
T. +385 (0)99 / 42 67 841, [www.byistria.com](http://www.byistria.com)

**Martinčić**  
52206, Marčana, Radeki Polje 71 a,  
T. +385 (0)95 / 90 35 557

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

**Oleum Maris – Oio Vivo**  
52216 Galižana, Puljska cesta 200,  
T. +385 (0)99/ 68 38 496,  
[www.oio-vivo.com](http://www.oio-vivo.com)

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

## ► MANUFAKTUREN & SHOPS

**Pršut Buršić**  
52215 Vodnjan, Fažanska cesta 25,  
T. +385 (0)98 / 99 72 999,  
[www.istarskiprsut.com](http://www.istarskiprsut.com)

**Käserei Vesna Lobarika**  
52206 Marčana, Lobarika 31,  
T. + 385 (0)52 / 55 04 68,  
[www.vesna.hr](http://www.vesna.hr)

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

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



**In Shop der Olivenölexperten.** Ein Erlebnis: Die Ölmühle der Spitzenproduzenten Sandi und Tedi Chiavalon. Aktuelle Auszeichnung »Bester Olivenöl-Gastgeber 2024«.



zum internationalen  
Olivenöl-Guide FLOS  
OLEI







**Feine Ostküste.** Fantastische Aromen eröffnen sich, wenn im RESTAURANT PETEANI Fisch in der Salzkruste serviert wird. // Gastfreundschaft ist im noch recht jungen WEINGUT JURIČIĆ nahe Labin Programm. // Die »Echte istrische Scharfe Sauce« von FORTO wird ganz natürlich, ohne Konservierungsstoffe hergestellt.

## REGION LABIN / RABAC

### ► RESTAURANTS

#### **Black & Blue Steakhouse**

Eines der besten Steakhäuser Kroatiens direkt oberhalb der Meerespromenade.  
52221 Rabac, Girandella 7  
T. +385 (0)52 / 86 25 45  
[www.blackbluesteakhouse.com](http://www.blackbluesteakhouse.com)

#### **Due Fratelli**

Traditionelle mediterrane Küche.  
52220 Labin, Montozi 6,  
T. +385 (0)52 / 85 35 77,  
[www.restaurantduefratelli.com](http://www.restaurantduefratelli.com)

#### **Peteani** 🍷🍷

Sympathisches Fischrestaurant im netten Design-Hotel. Gute Qualität.  
52220 Labin, Aldo Negri 9,  
T. +385 (0)52 / 86 34 04,  
[www.hotel-peteani.hr](http://www.hotel-peteani.hr)

#### **Restaurant im Velo Kafe** 🚲

Gut essen im 2. Stock des beliebten Cafés.  
52220 Labin, Titov Trg 12,  
T. +385 (0)52 / 85 27 45,  
[www.velokafe.com](http://www.velokafe.com)

#### **Pizzeria Rumore**

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

#### **Kvarner** 🌊

Sehr solide Regionalküche. Schöner Terrassenblick auf die Adria und die Insel Cres.  
52220 Labin, Šetalište San Marco 3,  
T. +385(0) 52 / 852 336, [www.kvarnerlabin.com](http://www.kvarnerlabin.com)

#### **Dorina**

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

#### **Restaurant Markus**

Familienbetrieb mit großem Gastgarten. Viele einheimische Gäste.  
52220 Labin, Ripenda Breg 36a  
T. +385 (0)52 / 85 69 03, [www.markus.hr](http://www.markus.hr)

### ► AGROTOURISMUS

#### **Kaštel Pineta**

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

#### **Tomažići**

52231 Nedešćina-Santalezi, Tomažići 59 a,  
T. +385 (0)52 / 86 55 35,  
[www.tomazici.eatbu.hr](http://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 Chillouse im Zentrum von Labin.  
52220 Labin, Zelenice 7,  
T. +385 (0)98 / 62 51 47

#### **Velo Kafe**

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, [www.vinofuhtar.com](http://www.vinofuhtar.com)

#### **Juričić**

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

### ► OLIVENÖLPRODUZENTEN

#### **Olea B.B.** 🌿

Freude am Produkt: In Fažana, Galijana und Peroj befinden sich die Olivenhaine von Familie Belić. Sehr gute reinsortige Olivenöle!  
52221 Rabac, Creska ul. 34,  
T. +385 (0)98 / 90 92 523, [www.oleabb.hr](http://www.oleabb.hr)

#### **Negri William**

52220 Labin, Guisepppe Martinuzzi 11,  
T. +385 (0)98 / 21 95 24,  
[www.negri-olive.com](http://www.negri-olive.com)

#### **Turinela**

Olivenöl und top Tresterbrand.  
Mali Turini 35A, 52232, Nedešćina,  
T. +385 (0)99 / 44 97 100,  
[www.turinela.eu](http://www.turinela.eu)

### ► MANUFAKTUREN & SHOPS

#### **Imkerei Pčelarstvo Licul**

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

#### **Imkerei Florian Radičanin**

52231 Nedešćina, Sv. Martin 32B  
T: +385 (0)52 / 65 40 45

#### **OPG Dol**

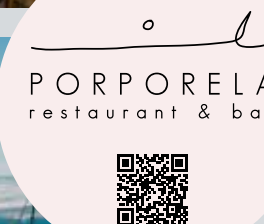
Am Bauernhof von Familie Glavičić wird hervorragender Ziegenkäse hergestellt.  
52220 Labin, Kranjci 36  
T. +385 (0)98 / 96 90 082

#### **OPG Forto**

Istrische scharfe Soße, von Anfang bis Ende ganz natürlich.  
52222 Koromačno, Viškovići 43C,  
T. +385 (0)99 / 66 31 963,  
[www.fortohotsauce.com](http://www.fortohotsauce.com)

FOTOS: Gabo (1), Jurčić (1), Standl (1)

# BLU MARE HOTEL



**ANKOMMEN:** Herzlich willkommen im neuen Boutiquehotel direkt an der Uferpromenade der idyllischen Altstadt von Novigrad. **WOHNEN:** Zimmer und Suiten, großzügig, modern, komfortabel. **GENIESSEN:** Verwöhnt werden im À-la-carte-Restaurant Porporela mit maritimem Panorama, drinnen, draußen, direkt an der Adria. **RELAXEN:** Transfer-, Shuttle- und Parkplatzservice. Spa. Sauna. Massagen und Wellnessbehandlungen.

HR-52466 NOVIGRAD  
ULICA ZIDINE/VIA DEL MURA 14  
+385 52 356 700 | [HOTEL@BLUMARE.COM](mailto:HOTEL@BLUMARE.COM)  
[WWW.BLUMAREHOTEL.COM](http://WWW.BLUMAREHOTEL.COM)





## 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 Neuhauser,  
Bergstraße 12, A-5020 Salzburg,  
T. +43 (0)662/82 21 27, office@artmail.at,  
[www.art-redaktionsteam.at](http://www.art-redaktionsteam.at)

**Redaktionelle Koordination:**  
Andreas Neuhauser

**Layout, Texte und Textredaktion:**  
KHS Medienproduktion,  
Karin Hauenstein-Schnurrer,  
Wieden-Klausen 69, A-8345 Straden,  
[www.hauenstein.at](http://www.hauenstein.at)

**Weitere Autoren:**  
Barbara Hutter, Christian Buechler,  
Wolfgang Neuhauser.

**Fotos:**  
Frank Heuer, Mateo Gobo, Günter Standl, Karin Hauenstein-Schnurrer, Johannes Kernmayer, Wolfgang Neuhauser 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](http://www.art-redaktionsteam.at)) sowie Bilder, die uns von den Betrieben und dem Tourismusverband Istrien zur Verfügung gestellt wurden.

**Kartografie:**  
© CARTO.AT, Hafner, 2024,  
A-4594 Steinbach an der Steyr

**Druck:**  
Druckerei Berger,  
A-3580 Horn,  
[www.berger.at](http://www.berger.at)

**Koordination, Beratung & Anzeigen:**  
KG Media d.o.o., Partizanska 4/1,  
HR-52440 Poreč, info@kg-media.hr,  
[www.kg-media.eu](http://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 2025 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

## Tipps

### Die deutschsprachige Reiseagentur für Gruppen – persönlich & maßgeschneidert

Seit 24 Jahren führt die in Kärnten und Brtonigla lebende Kroatin Maruška Schwengersbauer das Reisebüro »Guidina«, und ihre thematischen Gruppenreisen und Events sind alles andere als »von der Stange«. Bereits ab sechs Teilnehmern plant das Insider-Team einzigartige Erlebnisaufenthalte, von kulinarischen oder sportlich orientierten Themenreisen über land- und forstwirtschaftliche Exkursionen oder Incentives bis zu liebevoll ausgerichteten Hochzeiten. Besonders hervorzuheben ist dabei auch die engagierte Reiseleitung vor Ort – das Herzstück aller Unternehmungen. [www.guidina.eu](http://www.guidina.eu)



Maruška Schwengersbauer



»Istrien. Das Herz der Adria  
Rezepte und Geschichten«  
Paola Bacchia, ars vivendi,  
272 Seiten, ca. € 35,-,  
ISBN 978-3-7472-0456-6

### Ein einzigartiges Buch!

In diesem »Viel-mehr-als-ein-Kochbuch« begibt sich die Food-Autorin Paola Bacchia auf die kulinarischen Spuren ihrer Vorfahren. Als Istrien nach dem 2. Weltkrieg an Jugoslawien fiel, emigrierten ihre Eltern wie viele ihrer Landsleute nach Australien. Als »echte Istriani« nahmen sie aber ihre Kultur mit und gaben diese an ihre Tochter weiter.

So präsentiert Paola Bacchia traditionelle, aber auch außergewöhnliche Rezepte von Meeresfrüchten, Risotto, Suppen und Eintöpfen, Pasta, frischen Salaten und Desserts. Dazwischen erzählt sie die berührende Geschichte ihrer Familie und davon, dass Essen keine Grenzen kennt. Ein Spiegel der kulinarischen und kulturellen Vielfalt, ausgezeichnet mit dem Deutschen Kochbuchpreis.

FOTOS: ars vivendi (1), Caroline Knauder (1)

## Entdecken Sie Istrien

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



NOVI  
GRAD  
CITTÀ  
NOVA

Charming Istria

+385 52 757 075  
info@novigrad-cittanova.hr  
[www.coloursofistria.com](http://www.coloursofistria.com)



Aminess  
HOTELS & RESORTS

+385 52 858 600  
reservations@aminess.com  
[www.aminess.com](http://www.aminess.com)



# Anlauf wie er sein sollte.



@visitistria  
#visitistria

Istrien



Offizieller Partner



KROATIEN  
Voller Leben

Nur in Istrien.

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