

Schlaraffenland an der *Adria*

54



Vis-à-vis von Italien liegt eine Halbinsel, auf der Genuss jeden Tag gelebt wird:
Istrien, ein Paradies für Gourmets und Naturfreunde

Eigentlich ist Istrien ein kleines Wunder. Denn so etwas wie diese größte Halbinsel der Adria gibt es auf Europas touristischer Landkarte kein zweites Mal. Eine Region, in der man sich immer noch als Entdecker fühlt. Die einen auf ein Abenteuer zwischen malerischen Küstenstreifen, entzückenden Städtchen und wildromantischen, historischen Bergdörfern einlädt. Wo die Natur noch intakt und das Lebensgefühl authentisch ist. Das Schöne an Istrien ist allerdings: Es ist ein Wunder – aber ein ganz reales.

Zwei Seelen in einer Brust

Nur wenige Kilometer südlich der italienischen Hafenstadt Triest beginnt das Paradies. Wie eine erblühende Knospe schiebt sich die Halbinsel hier weit in die Adria hinaus. Schon immer war sie ein begehrtes Ziel von Eroberern, die ihre Spuren hinterlassen und



DAS WEISSE GOLD Wie in alten Zeiten wird das feine Salz in den Sommermonaten per Hand aus den Salzbecken abgeschöpft

das Land mit einer reichen Geschichte und vielen Facetten geprägt haben. Wen wundert es da, dass Istrien sich auf gleich zwei Länder aufteilt. Schon der schmale slowenische Küstenstreifen zwischen den Orten Koper, Piran und Portorož zeigt sehr eindrucksvoll, dass in Istrien der Genuss zu Hause ist. Und warum Küste und Land im Handel schon früher große Bedeutung hatten. Denn in der Piraner Bucht wird heute noch feinstes Meersalz gewonnen, das früher bereits ein begehrtes Handelsgut war. Nicht umsonst ist das gesunde Mineral auch als weißes Gold bekannt.

Schätze des Meeres

In den Sommermonaten, wenn die Sonne heiß vom Himmel brennt und die flachen Salzbecken langsam austrocknet, ist Erntezeit. Dann kann man die „Gärtner“ mit schattenspendenden Strohhüten in den Salzgärten der Piraner Saline beim traditionellen Abschöpfen der edlen Kristallblumen beobachten. Das unraffinierte Salz ist besonders reich an Meeresmineralien und somit sehr beliebt in den Küchen der Istrianer.

Doch wo Meer ist, da gibt es auch Fisch. Die Piraner Bucht ist ebenfalls für den ausgezeichneten Wolfsbarsch bekannt. Er wird hier unter nahezu natürlichen und besten Bedingungen gezüchtet. Apropos beste Bedingungen: Diese finden heimische Adriafrische und Meeresfrüchte auch reichlich an der 539 Kilometer langen



Fotos: PR (1); Tourismusverband Piran Portorož (2); Igor Zigorevic (1)

FRISCHER FISCH Der niedrige Salzgehalt des Meeres und das klare Wasser der Piraner Bucht sind die besten Voraussetzungen für köstlichen Wolfsbarsch

kroatischen Küste Istriens. Bei Novigrad beispielsweise fließt die Mirna in die Adria und sorgt so für ein besonderes Wasserklima, in dem sich die Meeresbewohner pudelwohl fühlen. Das lässt sich vielfältig und besonders genussvoll in den Restaurants der bezaubernden Küstenstädtchen Umag, Novigrad, Porež, Rovinj und Pula ausprobieren. Ob einfach mediterran oder kreativ – die Gastronomie Istriens ist ebenso vielfältig wie die sonnenverwöhnte Natur. Und in jedem Fall liebt sie das hervorragende und hochwertige istrianische Olivenöl.

Mehr als eine Million Olivenbäume findet man heute im hügeligen Hinterland, die hier bereits im römischen Reich erste Wur-



CHARAKTERTROPFEN Die istrianischen Winzer wissen die Vorzüge des Terroirs und des Klimas bestens zu nutzen

55

das schmeckt! Report

zeln schlugen. Denn nur wenige Kilometer von der Küste entfernt erstreckt sich ein reichhaltiger Mikrokosmos, der den besonderen Reiz Istriens ausmacht. Die Region der zwei Gesichter. Es ist das perfekte Zusammenspiel zwischen Küste und Land, das Kulturliebhaber und Feinschmecker immer wieder anzieht. Hier entdeckt man eine andere Seite Istriens. Eine erdige, fruchtbare Seite, in der es so manch kulinarischen Schatz zu entdecken gilt. Ein ganz besonderer liegt unter der Erde vergraben: der Trüffel. Die eher unscheinbare, runzelige Knolle findet man in den Eichenwäldern des Mirnats.



EINFACH BEZAUBERND Das malerische Städtchen Novigrad

Delikate Bodenschätze

Gleich vier kulinarisch interessante Vertreter des Edelpilzes werden übers Jahr von lizenzierten Trüffelsuchern und ausgebildeten Hunden aufgespürt. In den Sommermonaten verfeinern die milden schwarzen Sorten unzählige Speisen wie Risottos, Polenta, Eier Speisen, Röstbrot, Nudeln, rohe oder gedünstete Fische, Steaks und sogar Desserts. Doch wenn im Herbst der weltberühmte weiße Wintertrüffel, der „Tuber Magnatum Pico“, sein intensives Aroma verströmt, wird Istrien zwischen September und November zum Mekka für Gourmets.

Das fruchtbare Erdreich und das milde Klima sind nicht nur für eine Vielzahl von Kräutern, den beliebten Wildspargel, mediterrane



ERNTEZEIT Im Frühjahr hat der Wildspargel Hochkonjunktur

nes Gemüse und den istrianischen Knoblauch ideal, auch Wein gedeiht auf der Halbinsel besonders gut. Dank der mehr als 2300 Sonnenstunden, die Istrien im Jahresverlauf verwöhnen, findet man hier Weine mit facettenreichem Aromenspiel und kraftvollem Charakter, die sich auch bei uns immer größerer Beliebtheit erfreuen. Ganz typisch sind Tropfen aus den beiden regionalen Rebsorten Malvazija (weiß) und Teran (rot), der auf der slowenischen Seite als Refosco bekannt ist. Und hier wie dort werden die Weine zu jeder Tageszeit getrunken, aber genauso gern auch Gästen ausgeschenkt. Nicht selten werden Sie als Besucher von der Herzlich-

Fotos: P. Blaha (2), Coloursofistria (1), M. Haslinger (1), Luss (1)



DAS ERBE DER RÖMER Olivenöl hat in Istrien eine jahrtausendealte Geschichte. Ob reinsortig oder als Cuvée – es darf in keinem Gericht auf der Halbinsel fehlen



DIE HÜTER DES FEUERS Authentischer geht's in Istrien nicht: „Konobas“ bieten echte Genussmomente mit Erlebnisgarantie

keit der Istrianer begeistert sein, die Ihnen gleich zur Begrüßung ein Gläschen zum Probieren in die Hand drücken.

Im Hinterland ist die Küche rustikaler als an der maritimen Küste und doch spürt man die Nähe zu Italien. Auch Istrien ist bekannt für seinen aromatischen Rohschinken und die Pasta, die hier meist dicker ist – aber ebenso hausgemacht und von überlieferten Rezepten lebt. Die berühmte Minestrone heißt hier „Minestra“ und ist ein sättigender Eintopf mit Bohnen, Gemüse, Kartoffeln und Speckwürfeln. Doch eines findet man in Italien nicht: die sogenannten Konobas, diese typischen kroatischen Landgasthöfe, in denen serviert wird, was draußen gerade wächst und gedeiht. Hier finden oft Rind-, Schwein-, Lamm-, Wild- und Geflügelfleisch, an der Küste auch Fisch und Meeresfrüchte den Weg auf den Grill, der mitten im Lokal zum genussvollen Spektakel einlädt. Dazu werden Kartoffeln und saisonales Gemüse – oft in Tonschalen – auf dem Feuer gegart.

Istrien ist immer eine Reise wert und garantiert gibt es für jeden Geschmack Neues zu entdecken. Viele weitere gute Tipps, die Lust auf Urlaub an der Adria machen, und Unterkünfte finden Sie z. B. unter www.istrien7.com oder www.istra.hr/de/home. Wir wünschen Ihnen eine wunderschöne Zeit!



EDLER ERDBEWohner Der größte weiße Trüffel, der jemals gefunden wurde, wog 1,36 Kilo und stammte aus Istrien