Die Lust am Reisen

MERIAN

Istrien

30 SEITEN EXTRA

KULINARISCHE STREIFZÜGE

Spitzenküche, urige Konobas, beste Olivenöle, besondere Weine, Fisch, Seafood & Weiße Trüffel

FÜR ECHTE GENIESSER

AUSZEIT AN DER ADRIA Traumorte zum Baden, Segeln, Wandern

STADTTOUREN Mit Insidern unterwegs in Rovinj und Pula

SPURENSUCHE Das Erbe der Römer, Byzantiner und Venezianer

MAISTRA

HOSPITALITY

GROUP



GRAND PARK HOTEL ROVINJ, FAMILY HOTEL AMARIN, RESORT BELVEDERE, CAMPSITE VEŠTAR, CAMPSITE VALKANELA






Wir möchten, dass Sie, endlich an Ihrem Ziel angekommen, denken: Das ist der Ort. Hier werde ich die besten Tage meines Lebens verbringen. Vom magischen Dubrovnik über Rovinj und Vrsar, bis zum geschäftigen Zagreb, 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:
T +385 (0)52 800 250
M hello@maistra.hr
W maistra.com

MAISTRA | Collection | SELECT | Camping | #FeelReborn



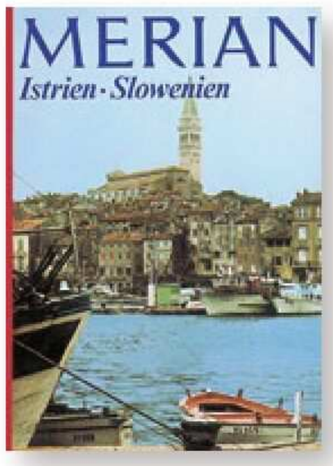
Hansjörg Falz, MERIAN-Chefredakteur

Liebe Leserin, lieber Leser,

als wir anfingen, uns mit dieser Ausgabe über Istrien zu beschäftigen, zählte die Halbinsel am westlichsten Zipfel von Kroatien zu den wenigen Regionen, die die Landkarte der Corona-Risikogebiete in Europa noch vollständig Grün zeigte, also als ungefährlich einstufte. Und so waren wir in der glücklichen Lage, im Spätsommer und Frühherbst unsere Crew an die reizvolle Küste der Adria zu schicken, die nicht wenige für weitaus beeindruckender halten als ihr italienisches Pendant, und die nachhaltig vom Erbe der Römer, Byzantiner, Venezianer und Habsburger profitiert. In der Antike lebten die »Histrier« in dem Gebiet, das sich vom Golf von Triest bis fast in die Kvarner-Bucht zieht und sich heute in einen slowenischen und einen kroatischen Part teilt. Wir konzentrieren uns in dieser Ausgabe auf das kroatische Istrien, über das etwa Patricia Schultz, Autorin des *New York Times*-Bestsellers »1000 places to see before you die«, schwärmt: »So viel Schönheit und so viele Attraktionen in einem so kleinen geografischen Gebiet!« Dem ist wenig, allenfalls das eine oder andere Detail hinzuzufügen: So eine malerische Hafenstadt wie Rovinj entdeckt man heutzutage kaum noch. Selten ist uns so eine außergewöhnliche Gastfreundschaft wie hier widerfahren. Manche Destinationen gewinnen wegen der Menschen, manche wegen der Kultur, der Natur und der Qualität der touristischen Betriebe, manche auch wegen der Qualität der regionalen Küche. Istrien spielt in all diesen Belangen in der Champions League. Besonders wissenswert diesmal: unser Special zur Kulinarik. Ab Seite 37 erfahren Sie alles über Trüffel, Olivenöl und Wein sowie die reizvollsten Restaurants. Kein Zweifel: Istrien, das von Deutschland aus gut mit dem Pkw zu erreichen ist, gehört auf die Liste Ihrer kommenden Lieblingsziele in Europa!

Herzlich Ihr





1970 gehörten Slowenien und Istrien zu Jugoslawien, als beliebte Reiseregionen wurden sie aber schon in MERIAN beschrieben

REISEN BEGINNT IM KOPF
MERIAN

Der MERIAN-Podcast nimmt Sie mit auf Wochenendtrips für den Kopf: Reiseinspiration zum Hören auf **www.merian.de** und bei allen gängigen Anbietern.

Folgen Sie uns auf merian.magazin bei Instagram. Oder begleiten Sie uns auf Facebook.

Readly Beim digitalen Zeitschriftenkiosk Readly können Sie diese und andere MERIAN-Ausgaben auf dem Tablet oder Smartphone lesen.



38

Rustikale Kochkunst: In der Konoba »Astarea« wird mit Holzkohle gegrillt und geschmort



INHALT



112

Relikt aus der Antike: Das stolze Amphitheater in Pula zeugt von der großen Vergangenheit der Stadt

6 **TOP 10**
Heute zur Tropfsteinhöhle, morgen ins Künstlerdorf: Das sind unsere Highlights auf der Halbinsel

10 **SKIZZEN**
Eine Festung voller Fische, Rock-Hits auf dem Cello, abschreckende Falken und baumelnde Boote

18 **GLANZLICHTER AN DER ADRIA**
Eine Bilderreise entlang der Küste, zu Städten, Stränden und jahrhundertealten Schätzen

32 **DIE ESSENZ DES SÜDENS ...**
...fand MERIAN-Autor Marc Bielefeld in Istrien, wo das Leben nach Sepia und Sonne riecht

» 37 **SO ISST ISTRIEN**
Unser Kulinarik-Special mit über 40 Insider-Tipps für Genießer, von urigen Konobas bis zur Spitzenküche und den besten Produzenten

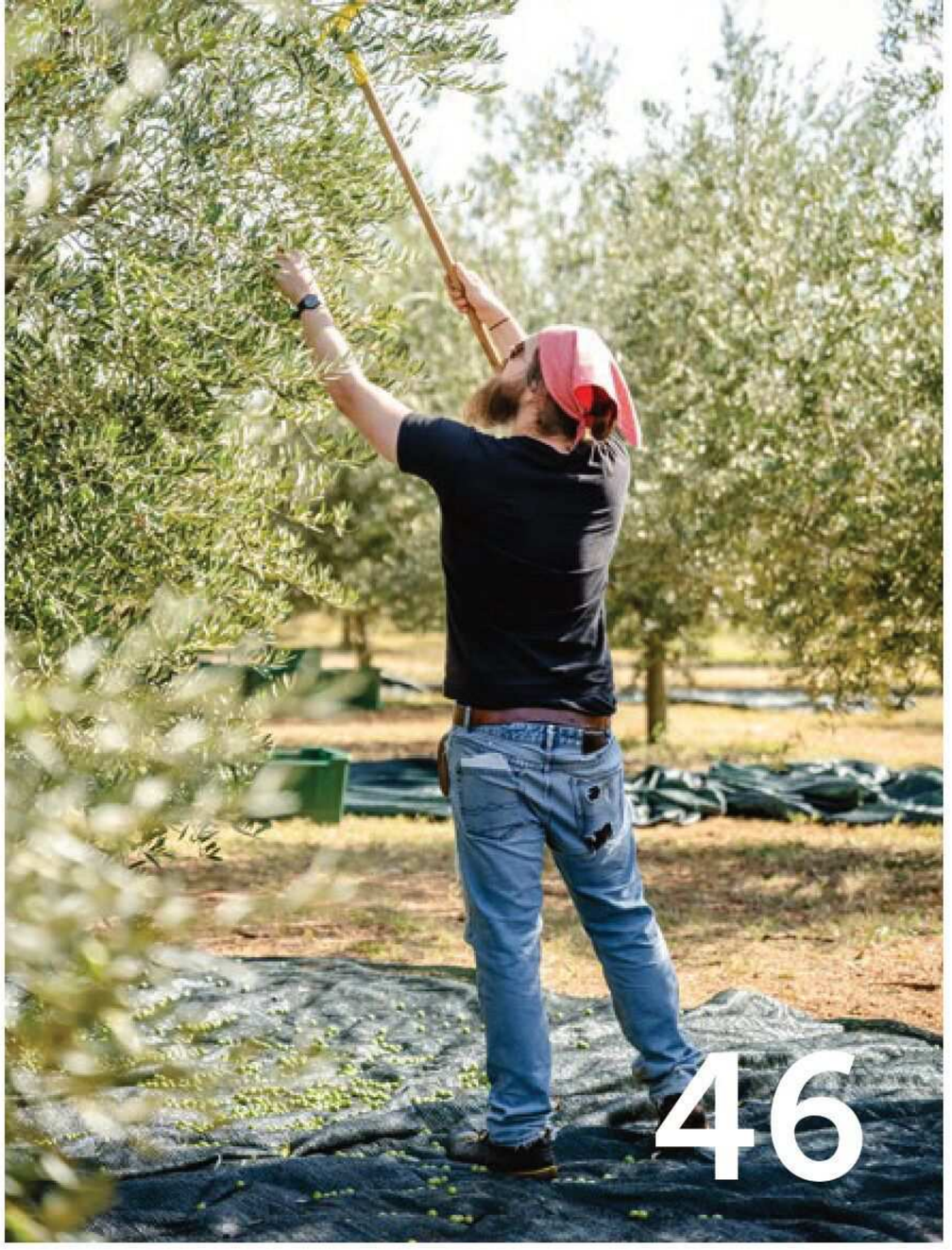
38 **Ein pures Vergnügen**
Mal deftig, mal delikat: Der Gastro-Kritiker Christian Seiler liebt die authentische Küche der Region

46 **Das grüne Gold**
Alte Tradition neu belebt: Wie mit Handarbeit und Hightech Olivenöl von bester Qualität entsteht

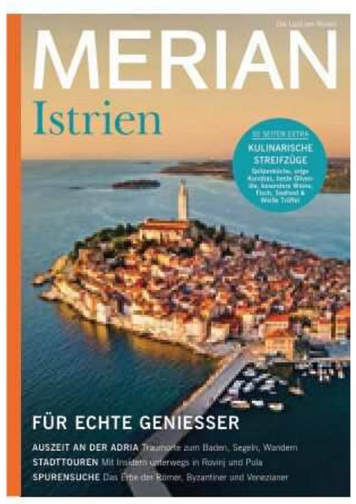
50 **Fund mit Folgen**
Wegen eines Zufalls produziert ein deutsch-kroatisches Paar in Istrien Öl von eigenen Olivenbäumen



Vom Luxusziel zum Nationalpark: Der weitläufige Brijuni-Archipel hat eine überraschende Vergangenheit



Schonende Olivenernte nahe Vodnjan: Aus den Früchten wird ausgezeichnetes Öl gepresst



Das Titelmotiv zeigt die Altstadt von Rovinj im warmen Abendlicht. Im perfekten Moment ließ MERIAN-Fotograf Gulliver Theis dafür seine Drohne übers Wasser schweben.

54 Der richtige Riecher
Auf der Suche nach dem Weißen Trüffel: unterwegs mit Experte Nikola Tarandek und seinen Hunden

58 Passion für Pilze
Wirt Nevio Sirotić kocht liebend gerne mit Trüffeln – und zeigt uns, wie man mit den Knollen umgeht

62 Von Istrien in die Welt
Istrische Winzer wie Giorgio Clai feiern mit ausdrucksstarken Weinen internationale Erfolge

70 DER TOD UND DIE TRAUMINSELN
Wie der Unternehmer Paul Kupelwieser aus den malariaverseuchten Brijuni-Inseln ein elegantes Urlaubsparadies für die europäische Elite machte

78 AUSZEIT VOM ALLTAG
Designhotels, Luxuszelte und einsame Leuchttürme: die schönsten Orte zum Übernachten

82 48 STUNDEN IN ROVINJ
Die Lieblingsorte von Tjitske Đekić-Brusse, Gastgeberin im besten Restaurant der Stadt

86 DÖRFER ÜBER DEN WOLKEN
Ein Roadtrip durchs Hinterland führt zu erdverbundenen Menschen und in die winzige Stadt Hum

102 TOUREN INS GRÜNE UND BLAUE
Wandern, paddeln, tauchen: Tipps für Aktive

106 WIE DIE ZEIT VERGEHT
Einst war Pula Hauptkriegshafen von Österreich-Ungarn. Eine Werft zeugt bis heute von dieser Zeit

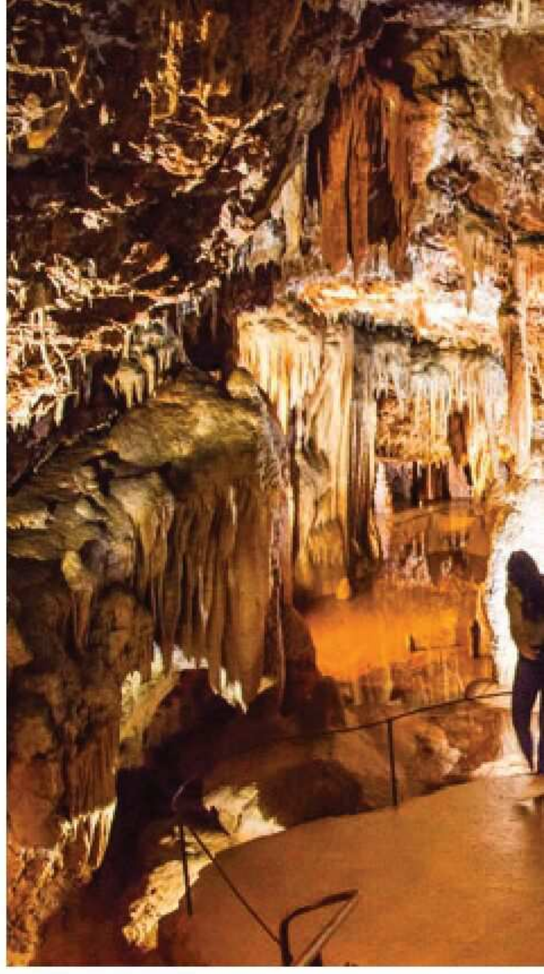
108 48 STUNDEN IN PULA
Die Londoner Modedesignerin Staša Randall stammt aus Pula – und besucht ihre Heimat, so oft es geht

112 ZEITREISE DURCH 2000 JAHRE
Römer, Byzantiner, Venezianer: Auf der istrischen Halbinsel haben viele Regenten Spuren hinterlassen

3 Editorial **8** Inside **15** Leserfoto
122 Kolumne **124** Impressum **126** Karte
128 Gut zu wissen **130** Vorschau



TOP 10



MERIAN-Fotograf **Frank Heuer** streift seit vielen Jahren immer wieder über die liebgewonnene Halbinsel Istrien – besonders gern im Frühjahr oder Herbst, wenn es an der Küste einsamer wird. Das sind seine Tipps

1 Rovinj

Das Herz der Stadt wird auf drei Seiten von Wasser umspült und ist ein wunderbares Altstadtlabyrinth. Eng sind die Gassen mit ihren blank polierten Pflastersteinen hinterm Balbi-Bogen. Die zentrale Ulica Grisia ist oft überfüllt, weichen Sie lieber in die Seitengassen aus. Alle Wege enden sowieso vor der barocken Kirche der heiligen Euphemia mit dem grandiosen Ausblick vom Glockenturm. Schön danach: ein Cocktail am Meer mit guter Musik in der »Mediterraneo Bar« (www.facebook.com/mediterraneo.rovinj). Siehe auch S. 82

2 Amphitheater in Pula

Höhepunkt der authentisch gebliebenen Hafenstadt Pula ist eine der größten römischen Arenen, die bis in die Gegenwart überdauert haben. Etwa 20 000 Zuschauer fanden in dem um 80 n. Chr. fertig errichteten Bau einst Platz. In der heutigen Zeit dient er wieder als Bühne, auch für Größen wie Sting, Pavarotti und Norah Jones. Ein Konzert, umrundet von 72 mächtigen Arkadenbögen, hat Gänsehaut-Potenzial – und wird hoffentlich bald wieder möglich sein! Siehe S. 108

3 Brijuni-Nationalpark

Berauschend schön sehen die 14 Inseln beim Rundflug von oben aus. Besuchen kann man nur die größte Insel Veliki Brijun (s. S. 70). Ich verzichte dort auf den touristischen Bummelzug und leihe mir lieber ein Fahrrad. Auf guten Wegen kann man damit durch die Parklandschaft rollen und die vielen Tiere beobachten: Feldhasen, Pfaue und diverse weitere Vogelarten, Hirsche, Rehe und Mufflons. Erstes Ziel ist die Weiße Villa, in der Ex-Staatschef Josip Broz Tito für ranghohe Besucher Staatsbankette abhalten ließ. Mein Lieblingsplatz ist einige Pedaltritte weiter die Verige-Bucht mit türkisgrünem Wasser und den Überresten einer römischen Strandvilla. **www.np-brijuni.hr**

4 Novigrad

Das alte Fischerstädtchen entpuppt sich als traditionell, gemütlich und weltoffen. Besonders fasziniert mich die Atmosphäre am Hafen. Was für ein Glück für die Anwohner, die hier frühmorgens ihren Fisch und ihre Meeresfrüchte fangfrisch vom Boot kaufen können. Bekannt sind etwa die Jakobsmuscheln und Seezungen, die man natürlich auch in den hiesigen Restaurants genießen kann. Stimmungsvoll ist die zum Meer hin geöffnete Bistromeile am westlichen Ende der Halbinsel, wo die Sonne hinter einem kleinen Leuchtturm sanft im Meer versinkt. Ein perfekter Ort für einen Aperitif, etwa im »Vitriol Caffe« (www.facebook.com/vitriolcaffe).

5 Fisch, Trüffel, Öl und Wein

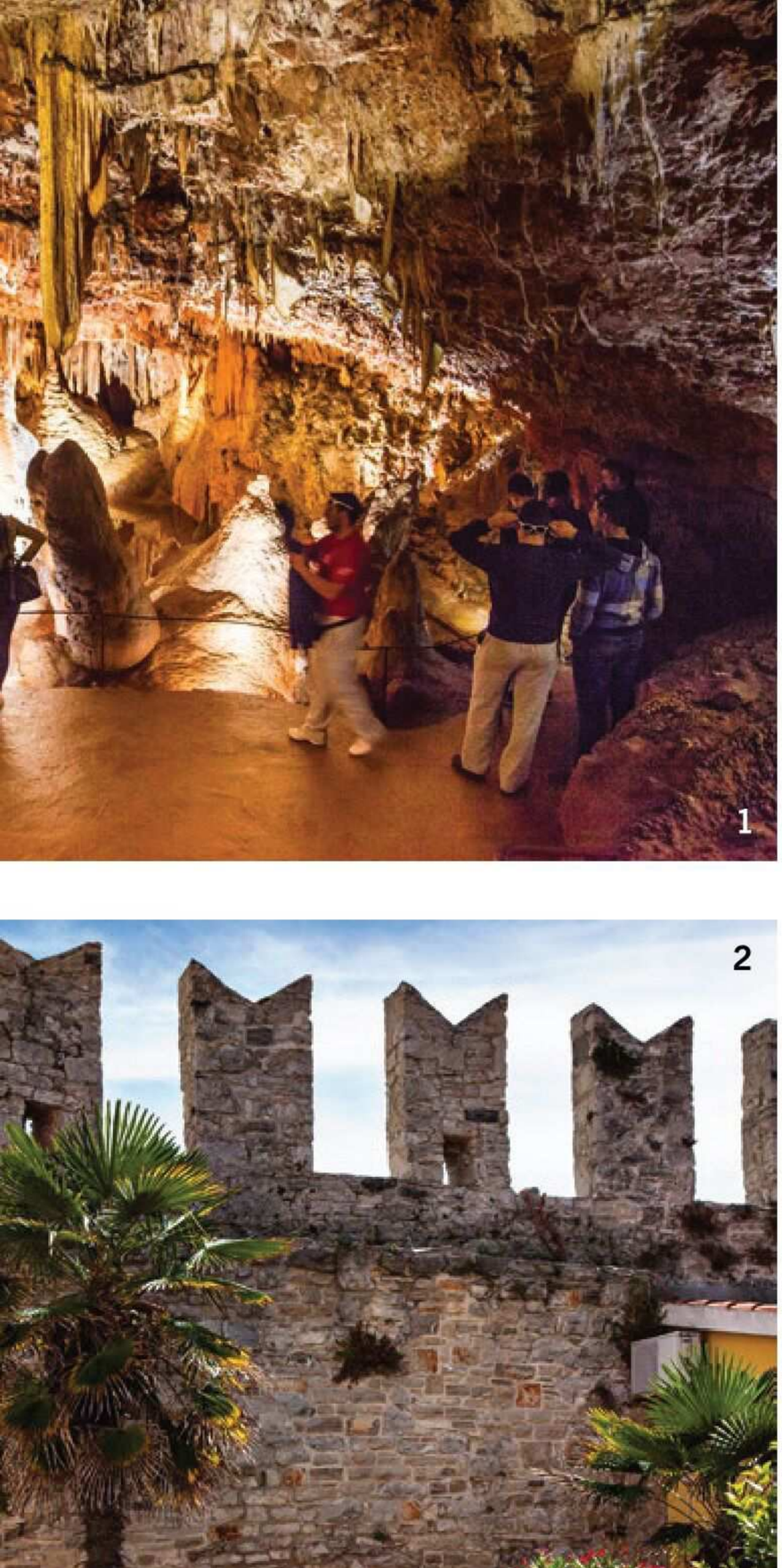
Wer gerne genießt, ist in Istrien bestens aufgehoben (s. Schwerpunkt ab S. 37). Die feine Mittelmeerküche, die in der Region kultiviert wird, lebt von guten, frischen Produkten. Und die gibt es hier in Hülle und Fülle, egal, ob Fisch, Fleisch oder Gemüse. Dazu bestes Olivenöl und Weine mit Charakter. Besonders liebe ich die Trüffelsaison im Herbst. Mein Tipp: das Restaurant »Zigante« des istrischen Trüffelhändlers Giancarlo Zigante in Livade – die besten Funde verarbeitet er im eigenen Haus (www.restaurantzigante.com).

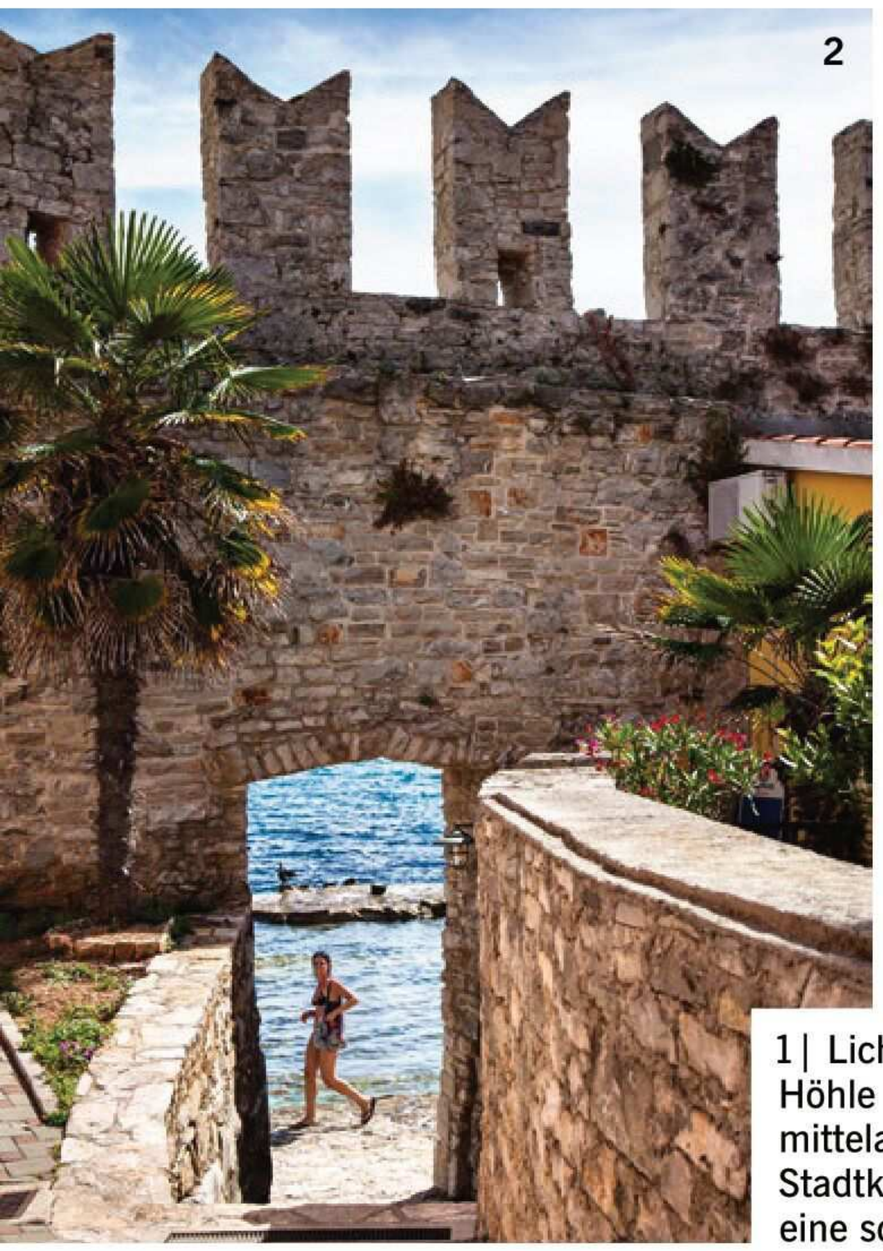
6 Grožnjan

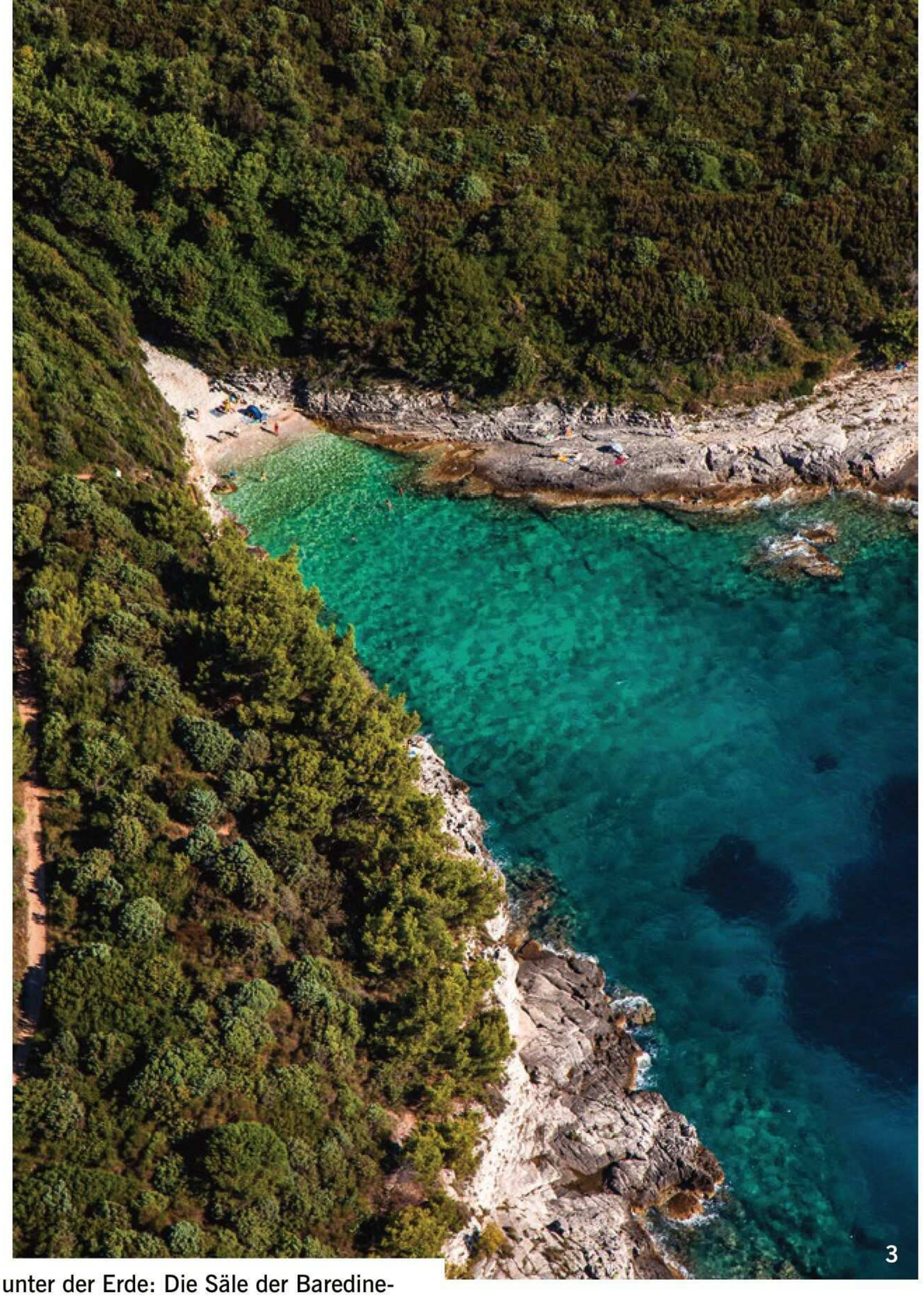
Rund um das Mirnatal hocken sie auf Hügeln, der Welt entrückt und von mittelalterlichen Steinmauern umgeben: die Bergdörfer (s. Roadtrip ab S. 86). Mein Liebling ist der entspannte Künstlerort Grožnjan mit hübschen Gassen voller Ateliers und Galerien. Mein Rat: Bummeln und stöbern Sie, bewundern Sie die Architektur und genießen Sie danach den weiten Blick über die Landschaft von der Terrasse der Café-Bar »Vero« (Trg Cornera 3).

7 Hum

Die winzige Stadt ist wunderbar überschaubar: eine Handvoll Steinhäuser, eine Kirche, darum herum Hügel und urwüchsige Wälder. Ob darin noch der







1| Licht unter der Erde: Die Säle der Baredine-Höhle sind effektvoll inszeniert 2| Reste der mittelalterlichen Stadtmauer umgeben den alten Stadtkern von Novigrad 3| Schmale Buchten und eine schroffe Felsküste prägen das Kap Kamenjak

ein oder andere keltische Druide lebt? Im Biska-Haus (Kuća Biske) in Hum kann man jedenfalls bis heute ein hochprozentiges Mispel-Destillat kaufen, dessen Rezept angeblich 2000 Jahre alt ist (www.aura.hr/de/hum). Übermenschliche Kräfte verleiht der Zaubertrunk Biska allerdings leider nicht.

8 Pazin

Meine Lieblingsbeschäftigung in der kleinen Stadt ist die Seilrutsche, mit der man mit großer Geschwindigkeit über die gut 100 Meter tiefe Schlucht neben dem Burghügel gleiten kann. Karabiner klicken, dann geht alles sehr schnell: 220 Meter am Stahlseil, die den Adrenalinspiegel in die Höhe treiben. Die zweite Etappe ist langsamer und lässt sogar Zeit, das Kastell am Rand der Schlucht zu betrachten. Die Burganlage beherbergt ein liebevoll gestaltetes ethnologisches Museum.

9 Kap Kamenjak

Das unverbaute, meerumspülte Naturparadies an Istriens Südspitze hält für jeden etwas bereit: Buchten für Segler und Kajakfahrer, Wanderwege und Mountainbike-Trails, Strände für Sonnenanbeter, Felsen für Klippenspringer. Bestens in die Landschaft fügt sich die lockere »Safari Bar« am Strand Mala Kolumbarica.

10 Baredine-Höhle

Wenn das Thermometer an der Küste wieder einmal über 35 Grad Celsius steigt, sind die istrischen Höhlen wunderbar erfrischende Ausflugsziele – unbedingt die Jacke mitnehmen! Eine der eindrucksvollsten ist die Tropfsteinhöhle Baredine nahe der Stadt Poreč. Sechzig Meter geht es hinab in eine bizarre Welt aus jahrtausendealten Stalagmiten und Stalaktiten, die effektvoll beleuchtet sind. Am Ende des begehbaren Teils können Besucher in einem Schaubecken einige Exemplare der Grottenolme betrachten, die hier in einem unterirdischen See leben.

www.baredine.com/de



*Der Hamburger Fotograf **Gulliver Theis** hielt in Istrien die Trüffelsuche (S. 54) und die Olivenernte (S. 46) mit lebendigen Reportageaufnahmen fest.*

FOTOSCHULE REPORTAGE

Wie gelingen gute Reportagebilder?

1. Vorbereiten Um während der Reportage kein Hauptbild zu vergessen, das man für das Verständnis braucht, spiele ich eine Geschichte vorher im Kopf durch. Dann denke ich über Stil und Technik nach. So kann ich vor Ort auch auf ungeplante Situationen entspannt reagieren.

2. Reagieren Vor Ort geht es vor allem um Stimmung, Licht, Komposition und Lösungen für die Liste im Kopf. Eine Herausforderung bei der Trüffeljagd waren die Knollen selbst: Sie sind klein, unscheinbar und gut versteckt. Und die unruhigen Hunde, die sich schnell bewegen, besonders wenn einer von ihnen anschlägt.

3. Ergänzen Die echte, authentische Szene zu erwischen, ist immer mein erstes Ziel. Im Notfall wäre ich aber bereit gewesen, eine wichtige Szene nachzustellen, da es bei der Trüffelsuche eher um eine optische Illustration geht. Notwendig war es aber nicht.

VON DORF ZU DORF

Auf seinem Hinterland-Trip (ab S. 86) klopfte MERIAN-Autor **Sebastian Holder** auch bei Richard Oetker aus der Dr.-Oetker-Dynastie an, der in Istrien ein halbes, liebevoll restauriertes Dorf besitzen soll. Der Hausmeister öffnete. Er könne kein Englisch, sagte er fließend auf Englisch und verwies an die PR-Stelle. Dort konnten sie offiziell Englisch. Aus dem Besuch wurde dennoch nichts.



PAUSE MIT FLOCKI

Die Fröhlichkeit von Trüffelhund Flocki, aber auch seine Arbeitshaltung hat MERIAN-Autorin **Verena Lugert** begeistert: Er tollte in begeisterten Sprüngen durch den Wald – und fand ganz nebenbei den schönsten Trüffel (ab S. 54). So wohldosiert soll Arbeit sein, schien er zu sagen – und stellte eine Pfote auf Lugerts Notizbuch. Schluss mit dem Schreiben! Bitte streicheln!





AUF LICHTFANG

Das »besondere istrische Licht«, von dem der Künstler Marko Brajković schwärmte, war für Fotograf **Stefano Scatà** nicht leicht zu finden, das Wetter spielte selten mit. Kleiner Trost: die malerischen Orte abseits der Küste und warme Farben in Brajkovićs Atelier (ab S. 86).

VALAMAR
All you can holiday

KROATIEN ISTRIEN, DUBROVNIK, KRK, RAB & HVAR INSEL, MAKARSKA
ÖSTERREICH OBERTAUERN



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? Mit unserer einzigartigen V-Service-Kultur gestalten unsere Mitarbeiter für Sie einen Traumurlaub!
Valamar – All You Can Holiday.

T +385 52 465 000
www.valamar.com

VALAMAR COLLECTION HOTELS
Valamar Collection RESORTS
VALAMAR HOTELS & RESORTS
SUNNY BY VALAMAR
CAMPING ADRIATIC by Valamar

Klassik bis Pop

…spielt das **Erfolgs-Duo »2Cellos«** mit dem istrischen Cellisten Stjepan Hauser. Tradition und Trends kommen auf der Halbinsel oft zusammen – bei Festungspartys und moderner Falknerei



Rocken als »2Cellos« Bühnen in aller Welt: Stjepan Hauser (links) und Luka Šulić

Wenn Stjepan Hauser eine Melodie über seine Heimat Istrien komponieren müsste, würde sie romantisch klingen, da ist sich der in Pula geborene Cellist sicher: »Wie sonst in einer Region voller Berge und Strände, umgeben von einem atemberaubenden Meer!« Weltberühmt geworden ist der 34-Jährige aber durch ganz andere Klänge. Zusammen mit Luka Šulić, den er als Teenager an der Musikakademie in Zagreb kennenlernte, gründete er vor knapp zehn Jahren das Duo »2Cellos« und veröffentlichte im Netz leidenschaftlich auf zwei Cellos interpretierte Rock- und Pophits wie »Smooth Criminal« von Michael Jackson oder »Smells Like Teen Spirit« von Nirvana. Die beiden wurden zu YouTube-Stars – allein ihre Version des AC/DC-Hits »Thunderstruck« wurde bisher 195 Millionen Mal angesehen. »Wir wollten zeigen, dass das Cello auch wie eine Gitarre rocken kann und sich als Rhythmusinstrument eignet«, sagt Stjepan Hauser. Klassik und Rock sind für ihn aber keine getrennten Welten. Er spielt aktuelle Hits ebenso wie jahrhundertealte Stücke – Hauptsache, es ist gute Musik.

Wir von **I.D. RIVA TOURS** sind stolz darauf, im deutschsprachigen Raum DER SPEZIALIST FÜR KROATIEN zu sein. Gleichzeitig können wir ein wenig verstehen, warum unsere Kunden und Freunde so gerne immer wieder »mit uns Urlaub machen«.

Weil wir Kroatien lieben. Und weil wir seit 1994 jeden Kundenwunsch als willkommene Herausforderung annehmen. Weil wir Familienfreundlichkeit ganz groß schreiben und aus gutem Grund jeden Ort, jede Unterkunft, jeden Ferienhausbesitzer und jeden Kapitän persönlich kennen. Letztere sind mit ihren Familien immer auch die Eigner der Kreuzfahrtschiffe, mit denen sich Inselhüpfen und Radurlaub so attraktiv erleben lässt.
I.D. RIVA TOURS ist ausschließlich auf Kroatien spezialisiert. Wir kennen das Land deshalb wie unsere Westentasche und setzen alles daran, Sie für seine facettenreiche Schönheit und Kultur zu begeistern.







/RivaTours

Lassen Sie sich unsere KATALOGE zu den Themen Kreuzfahrten, Mobilheime, Ferienhäuser und Radreisen zusenden! Zu bestellen sind diese direkt bei uns, auf unserer Webseite oder in Ihrem Reisebüro.

I.D. RIVA TOURS · Neuhauser Straße 27 · D-80331 München · T. +49 (0)89 / 23 11 00-0
F. +49 (0)89 / 23 11 00-22 · PERSÖNLICHER KUNDENSERVICE: Mo bis Fr: 9 – 18, Sa. 9 – 13 Uhr
info@idriva.de · www.idriva.de

tours RIVA
Ihr Spezialist für Kroatien



SICHER VERTÄUT

Hängende Boote

Ein hübsches Fotomotiv sind die Holzkonstruktionen, an denen Fischer ihre Schiffe bei Savudrija am Nordende der kroatisch-istrischen Küste aufhängen. Die Apparatur hat einen großen Vorteil: Sie verhindert, dass die Boote bei gefährlichen Adria-Winden wie dem unberechenbaren Lebić an den Felsen zerschellen.



Die Möwenabwehr ist startbereit: ein abgerichteter Falke vor Poreč

VOGEL ALS VOGELSCHEUCHE

Fliegender Möwenschreck

Schon seit Jahrtausenden wird mit Greifvögeln gejagt. Sehr viel jünger ist die Aufgabe dieses Falkens vor Poreč: Er soll – ohne sie zu töten – freche, brötchenklauende Möwen von der Stadt fernhalten. Ein kreisender Raubvogel ist da durchaus effektiv. »Vergrämung« heißt das in allerschönster Fachsprache. Auf Dauer hilft aber nur ein regelmäßiger Einsatz: Die Möwen müssen das Gefühl haben, dass der Falke hier sein Jagdgebiet hat.

STARQUALITÄT

Mit seinem hippen Retro-Label »Sheriff&Cherry« hat der Designer Mauro Massarotto aus Rovinj weltweit Erfolg. Der große Hit sind die Sonnenbrillen, die auch Stars wie Rihanna tragen.

www.sheriffandcherry.com



LUXURY
VILLAS
ISTRIA

URLAUB. FREIHEIT. LUXUS.

Ferien in erstklassigen Villen mit Pool





INDIVIDUELLE URLAUBSFREIHEIT IN DESIGN-VILLEN MIT POOL. IMMER GANZ NAH AM MEER.
Glamourös und für 6 bis 12 »Villenbesitzer auf Zeit« durchaus leistbar. Zwischen Novigrad und Poreć finden Freunde und/oder Familien im Villendorf beim Örtchen Tar 16 zauberhafte 5-Sterne-Villen der Firma »H.M.Z Villa d.o.o« aus Österreich. Ohne die Einschränkungen eines Hotels, aber mit exklusiven Service-Angeboten (Miet-Koch, Ausflugs- und Degustationsprogramme), eigenem Pool, Gartengrill, mehreren Bädern und top ausgestatteter Designerküche. Wer das »ultimative« Feriendomizil sucht, wählt die elegante 6-Sterne-Villa Helena in Poreć, u. v. a. mit einem mediterranen Garten und einer überdachten Grill-Lounge beim Pool.

H.M.Z. – LUXURY VILLAS ISTRIA · INFO & Buchung (deutschsprachig):
T. +43 (0)660 6308550 · sales@hmzvilla.com · www.hmzvilla.com

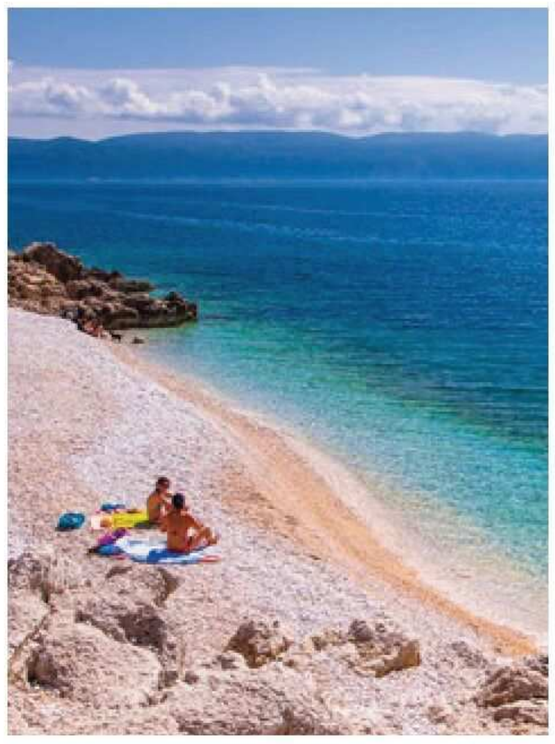
FESTUNGEN MIT ZUKUNFT

Feiern statt feuern

Was tun mit den vielen unter Österreich-Ungarn errichteten Verteidigungsanlagen in und um Pula? Manche verwittern, doch es gibt auch andere Wege: In der großen Festung Punta Christo etwa fanden über Jahre Festivals mit Konzerten und Partys statt (Foto). Ein anderes Fort wird heute sogar dauerhaft von Tieren bewohnt: In der Festung Verudela leben Fische und Meeresschildkröten im Aquarium Pula. **www.aquarium.hr**



Glasklare Verhältnisse



Viel Fels und Kies: Der Strand St. Andrea bei Rabac zeigt das typische Setting von Badeplätzen an der istrischen Küste. Sandstrände gibt es dagegen kaum. Nehmen Sie also die Badeschuhe mit – und das Schnorchelset. Denn das felsige Meeresufer bietet durchaus auch Vorteile: In den kleinen, geschützten Buchten wird der Boden weniger aufgewühlt – und das Wasser bleibt oft besonders klar.

KERAMIK VON MARINA MARINSKI

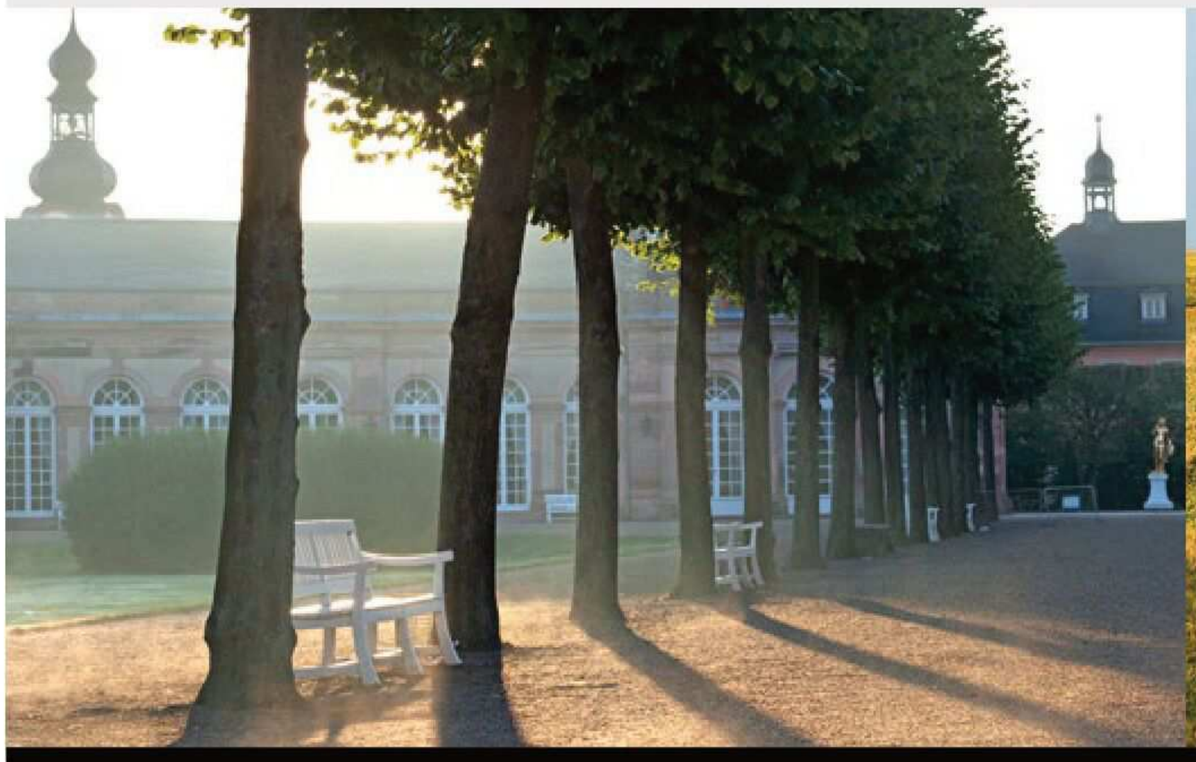
Tagträumen mit Ton

Etwas Yoga mit der Tochter, ein inspirierender Spaziergang, dazwischen konzentriert Ton formen, brennen und bemalen: Wie Tagträumerei wirkt das Homeoffice im Videoclip von »Marinski Heartmades«. Doch egal, wie die Realität aussieht: Was die in Rijeka aufgewachsene Designerin Marina Marinski (Foto) mit Mann und kleinem Team in ihrer Heim-Töpferei von Hand kreiert, ist tatsächlich traumhaft schön. Ihre verspielt und doch schlicht gestalteten Tassen, Vasen und Schüsseln gibt's etwa im Shop »Hižica« in Pula. www.marinski.me



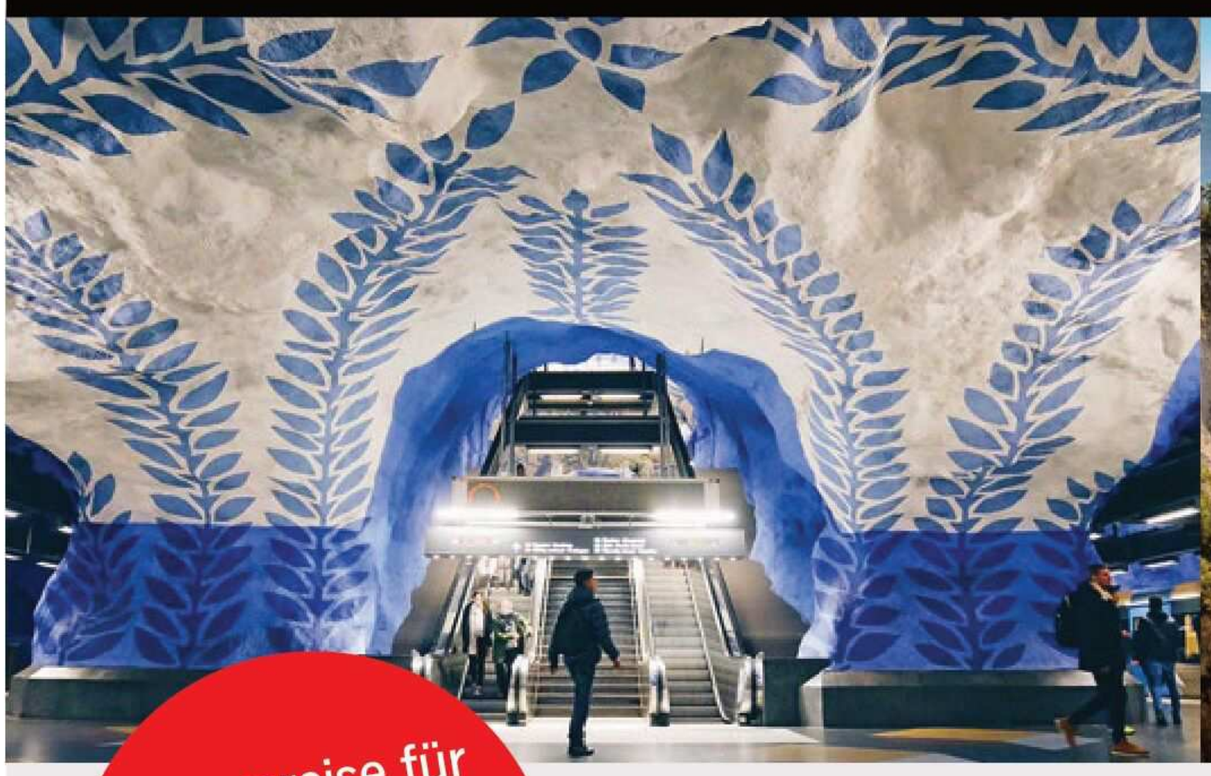
MERIAN cewe

GROSSER FOTOWETTBEWERB
ZEIGEN SIE IHRE BESTEN BILDER!





Jetzt mitmachen! Wir suchen Fotos zu den Themen **DIE EIFEL, DER RHEIN, BREMEN**





Traumreise für **10 000 €** zu gewinnen

»Die Lust am Reisen« – unter diesem Motto suchen MERIAN und CEWE die schönsten Leserfotos. Senden Sie Ihre Lieblingsbilder aus aller Welt ein! Hauptgewinn ist eine exklusive Tour im Wert von 10 000 Euro: Sie begleiten einen MERIAN-Fotografen auf seiner Recherchereise an ein besonderes Urlaubsziel. Mitmachen ist ganz einfach – und Sie haben sogar zwei Gewinnchancen!

In Kooperation mit CEWE, Europas führendem Fotoservice

1. CHANCE: LESERFOTO DES MONATS

Jeden Monat werden Ihre besten Fotos zum nächsten Heftthema gesucht: einfach online hochladen und mitmachen! MERIAN prämiert das beste Leserfoto und veröffentlicht es im Heft (s. S. 16). Die nächsten Themen: **Die Eifel, Der Rhein, Bremen.** Ihre Fotos sollen einen Bezug zum jeweiligen Monatsthema haben. Das Motiv darf frei gewählt werden: Ob Landschaftsbilder oder Straßenszenen – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Jeder Monatsgewinner erhält einen CEWE FOTOBUCH Gutschein im Wert von 50 Euro sowie ein MERIAN-Jahresabonnement.

2. CHANCE: FOTO DES JAHRES

Jedes hochgeladene Foto hat dazu automatisch die Chance, das Foto des Jahres zu werden. Für diesen Wettbewerb dürfen Sie auch Bilder von anderen Zielen einsenden. Alles, was zum Motto »Die Lust am Reisen« passt, ist erlaubt: Motive von besonders schönen, originellen oder amüsanten Momenten genauso wie Fotos, die im Gedächtnis bleiben. Die Auswahl trifft eine professionelle Jury – und dem Sieger winkt eine exklusive Reise im Wert von 10 000 Euro.

Alle weiteren Infos: www.merian.de/leserfotos



GEORG SCHUH

schoss das Leserfoto am Stadtstrand von Opatija. Der 66 Jahre alte Pensionär aus Fürth, Franken, der früher als Chemie-, Biologie- und Informatiklehrer arbeitete, liebt schon lange die Fotografie. Um den Kontrast zwischen dem Grau des Betons und den Farben des Meeres zu verdeutlichen, postierte er sich oben auf der Kaimauer und bildete seine Begleiterin beim Sonnenbad ab. Das Foto entstand am frühen Nachmittag im April, und Georg Schuh faszinierte in diesem Moment »die Stille und die fast surreale Atmosphäre«. Ein wenig erinnere ihn dieses Motiv an die »französischen Filme der 1970iger«. Er habe von dieser Szene sogar »zig Bilder gemacht, in den unterschiedlichsten Bildaufteilungen«, und man erkenne an diesem Foto auch, dass die empfohlene Drittel-Regel »nicht immer die beste Lösung ist«.



»Es drückt für mich Nostalgie aus,
erinnert mich an französische Filme«





DAS SAGT DIE JURY

Tanja Foley, MERIAN-Fotoredakteurin: »Was macht ein Foto zu einem guten Bild? Da streiten sich die Gemüter. Ich mag es, wenn man in der Auswahl über ein Bild stolpert und stutzt. Ich hab mehrfach auf dieses Bild zurückgeklickt, weil ich gar nicht wusste, ob ich es mit seiner heruntergekommenen Optik überhaupt in die engere Auswahl nehmen sollte. Und dann fing es bei mir im Kopf an zu arbeiten: Warum hat die Frau all ihre Habseligkeiten um sich drapiert? Je länger ich darauf schaute, desto mehr freute ich mich, dass jemand diesen Moment festgehalten hatte.



Glanzlichter an der Adria

Istrien ist kaum größer als Luxemburg, aber seine Küste misst 500 Kilometer. Zwischen den Klippen verstecken sich malerische Städtchen, antike Schätze und einsame Strände. Eine Bilderreise vom Westufer der Halbinsel bis zur Kvarner-Bucht – immer am Wasser entlang!

FOTOS **FRANK HEUER**

DAS MEER VOR DER HAUSTÜR

So dicht drängen sich die Häuser der Altstadt von Rovinj ans Wasser, dass die Wellen beinahe an die Wände schwappen. Das 14 000-Einwohner-Städtchen lag einst auf einer Insel, die 1763 mit dem Festland verbunden wurde. Damals stand die Barockkirche der heiligen Euphemia, die bis heute die Altstadt überragt, schon fast 30 Jahre auf dem Eiland

EINE BUCHT FÜR ZWEI, BITTE!

Was an vielen Stränden der Welt ein Wunschtraum bleibt, ist am Kap Kamenjak noch möglich – dieses Pärchen hat sich eine verlassene Bucht gesichert in der Nähe von Premantura, dem südlichsten Ort Istriens. Und danach? Vielleicht eine Tour mit dem Mountainbike durch das Naturschutzgebiet des Kaps. Auf der anderen Seite: Wer will diesen Spot so schnell wieder verlassen?





DER ALTE MANN UND DER STRAND

Nur die Pfeife im Mund fehlt, um die Erscheinung des alten Seebären im Hafen von Novigrad perfekt zu machen. Die Fischerei ist hier im Norden Istriens ein wichtiger Wirtschaftszweig. Genauso wie der Tourismus: An vielen Ecken der Halbinsel finden sich Gasthäuser in traumhafter Lage – so wie die »Villa Rubin« in Mošćenička Draga, die zwar nur einfache Zimmer bietet, dafür den Strand direkt vor ihren rosa Wänden hat

FOTO: MARKUS BÄSSLER



DAS RELIKT EINES GROSSEN REICHES

Etwa 1500 Jahre hat die Euphrasius-Basilika in Poreč überdauert: Bischof Euphrasius ließ sie errichten, als Istrien zum Byzantinischen Reich gehörte. Von außen wirkt die Basilika mit ihrem ins warme Sonnenlicht getauchten und von zwei Vögeln umkreisten Turm heute eher dezent. Wer sie betritt, findet prächtige Mosaike in der Apsis (s. S. 114) und darauf auch Euphrasius, der sich selbst oberhalb des Altars verewigen ließ

FOTO: PETR BLAHA



AUF DIE KLIPPE ZUM SUNDOWNER

Das »Valentino« in der Altstadt von Rovinj ist eine Institution – und oft so gut besucht, dass die Gäste nicht nur die Terrasse, sondern auch die Felsen vor der Tür besetzen. Dort macht man es sich mit Sitzkissen, Kerzenständern und einem Cocktail gemütlich und schaut zu, wie die Sonne neben den Jachten und der kleinen Insel Banjol, einer von 22 rund um Rovinj, langsam im Meer versinkt


MAX&Co
MAX&Co
MESSI
10

MUTPROBEN UND MEISTERWERKE

Die Felswände am Kap Kamenjak sind extrem beliebt bei Klippenspringern, die sich hier teilweise aus mehr als zehn Metern ins Wasser stürzen. Das ist höher als der römische Sergierbogen in Pula (links), der es auf acht Meter bringt. Salvia Postuma Sergia, Frau des Feldherrn Lucius Sergius, ließ ihn vor über 2000 Jahren zu Ehren ihrer drei Brüder errichten, die in der Schlacht bei Actium ums Leben kamen

TODESDUELLE MIT MEERBLICK

Das Wahrzeichen von Pula liegt nur rund hundert Meter vom Ufer entfernt: Bei seiner Fertigstellung um 80 n. Chr. war das Amphitheater eines der größten der Welt. In der Arena kämpften Gladiatoren vor etwa 20000 Zuschauern. Für Spektakel der weniger grausamen Art wie Konzerte und Theater wird das Amphitheater noch heute genutzt, selbst zwei Eishockeyspiele fanden hier schon statt


BIKE

Wo das Leben nach Sepia und Sonne riecht



Als Segler und Abenteurer hat **Marc Bielefeld** schon Expeditionen in alle Welt unternommen. Ganz zufällig dagegen kam er nach Istrien. Und blieb. Weil er hier fand, was er »ein Grundnahrungsmittel für die Seele« nennt: die Essenz des Südens

Ich hatte einmal ein Boot in Dänemark. Zwanzig Jahre segelte ich damit über die Ostsee, zu den Inseln rund um Fünen, in die schwedischen Schären. Ich erinnere herrliche Ankerbuchten, kleine Häfen, die Fischbrötchen an den Buden. Ein nordisches Paradies, ohne Frage. Doch irgendetwas fehlte in all diesen Jahren. Ich konnte es nicht genau benennen, aber es musste sich um etwas Substanzielles handeln. Eine Art Grundnahrungsmittel für die Seele.

In jenem Jahr blieb das Boot an Land, und wir packten das Auto. Zelt, Badehose, Sonnencreme. Sandalen statt Seestiefel. So fuhren meine Freundin und ich los, um den Urlaub endlich mal wieder in einem anderen Koordinatensystem zu verbringen. Unser Ziel: jenes Lebensgefühl, das nur ein Wort umreißen kann.

Der *Süden*.

Wir peilten das Mittelmeer an. Wollten irgendwohin, wo die Grillen zirpen und die Sonne das tut, wofür Gott sie angezündet hat: wärmen. Die Haut, die Sinne, den Geist. Es war ein Freitagmittag, als wir Gas gaben, gegrillte Tintenfische im Kopf und eine Vision von Leichtigkeit.

Wir hatten keinen Plan, wohin wir genau wollten. Italien, Kroatien. Womöglich an die Côte d'Azur, vielleicht Griechenland. Warum nicht? Die gesamten Sommerferien standen offen, um irgendwo in einem lange nicht mehr gelebten Traum anzukommen.

Wir fuhren durch Österreich. Grüne Bergseen leuchteten in den Tälern, hier und da lag noch Schnee auf den Gipfeln. Wir kamen nach Slowenien, Kurs steil nach Süden, es wurde immer wärmer, und bald konnte man es fast schon riechen. Das Mittelmeer sahen wir zum ersten Mal in Istrien, in Umag. Aus heiterem Himmel waren wir hier gelandet, einfach der Straße folgend und unserem Bauchgefühl. Wir parkten das Auto unter einer Zypresse, liefen planlos und absolut unvorbereitet in den Ortskern. Ich sah die schiefen Häuser, die türkisfarben gestrichenen Fensterläden. Ich sah die Wäsche, die zwischen den Balkonen in den Gassen wehte. Sah die streunenden Katzen, den schmalen Supermarkt mit Melonen und Tomaten davor, das Café an der Ecke, unter dessen azurblauer Markise zwei alte Männer in Leinenschuhen saßen und nichts taten.

Es war nachmittags, die Luft heiß und trocken, und dann kamen wir zur steinernen Promenade un-



Casanova heißt der verführerisch schöne Aussichtspunkt im Örtchen Vrsar. Gleich zweimal soll der Venezianer den Ort besucht haben

ten am Wasser, wo scharenweise die Fischerboote dümpelten und die Kellner in weißen Oberhemden liefen, wo die Menschen aßen und tranken und in allererster Linie damit beschäftigt waren, jenes Fluidum zu genießen, das ich die letzten zwanzig Jahren so schmerzlich vermisst hatte.

Ich blickte aufs Hafenbecken, wo die Jachten lagen. Dahinter aufs Meer, das sich jenseits der beiden Molen öffnete und ein resedafarbenes Grün besaß. Fast wurde ich zittrig. Das Leben roch auf einmal nach Sepia und Sommer, und ich wusste, dass dies nur das Mare Nostrum beherrschte, das Mittelmeer. Ich holte tief Luft, ohne atmen zu müssen. Dann gingen meine Freundin und ich durch das scharfe, saubere Licht des Nachmittags und suchten uns ein kleines Lokal, um ein bisschen am Wasser zu sitzen.

Der Ober brachte eine eiskalte Flasche Weißwein vom Weingut Matošević, Salat, Oliven, Brot, dazu eine Portion Garnelen. Mehr war gar nicht nötig. Die Promenade füllte sich nun langsam, die Damen trugen Sommerkleider und flanierten über die Riva, derweil die kleinen Wellen im Hafen an die Kaimauer kleckerten, wo die offenen Holzboote der Fischer wackelten. Ich trank das alles in mich hinein. Mit den Augen, mit all meinen Synapsen. Und dann ließ ich mich an diesem werdenden und noch immer heißen Abend das erste Mal seit zwanzig Jahren endlich wieder in den Schoß des Südens fallen.

»Istrien«, sagte ich zu meiner Freundin. »Wer hätte gedacht, dass wir ausgerechnet hier landen.«

»Istra, lateinisch Histria«, sagte sie, während sie kurz googelte. »Größte Halbinsel der nördlichen Adria, gelegen zwischen Golf von Triest und Kvarner-Bucht. Der Name geht auf die antiken Histrier zurück, wobei strittig ist, ob sie zu den Venetern oder zu den Illyrern gehörten.«

»Illyrer hört sich gut an«, sagte ich und nahm noch vom Wein. »Nach Elysium, nach tausend Jahre Süden.« Unweit der Altstadt, ganz nah am Meer, hatten wir uns für die Nacht eine kleine Pension gesucht, am nächsten Morgen fuhren wir weiter. Langsam, ohne Ziel, ohne Zeit. Eine geschwungene Straße zog sich über die Hügel der Küste, und immer wieder blitzte das Meer hinter einer Kurve auf. Die Fenster standen weit offen, und es wehte ein von Pinien und grüner Macchia gewürzter Wind ins Innere des Wagens. Vor der Scheibe trieben kleine Ortschaften vorbei, Đuba, Križine, Karigador, unaufgeregte Dörfer am Saum der Adria, mit Kirchplatz und staubigem Bolzplatz, mit beigefarbenen Buchten und kleinen Treppen, die von den heißen Steinen ins Meer führten. Immer wieder versteckte sich am Wegrand eine Konoba im Schatten der Bäume, wo die Leute auf der Terrasse saßen, neben dem Espresso ein Glas des starken Kräuterlikörs Pelinkovac. Das Leben roch auf einmal nach Zitronen und Thymian, nach federleichter Prokrastination. Nach einer Welt, die es eigentlich gar nicht mehr gab.

Ich segelte das Auto über eine weitere Kurve gen Süden, als meine Freundin sagte: »Lass uns nicht mehr so weit fahren, lass uns einfach wieder irgendwo ankommen.« Am frühen Nachmittag bauten wir das Zelt auf. Der nächste Campingplatz lag auf einer von Fichten beschatteten Landzunge, die sich immer menschenleerer in die See zog. Ich schnappte mir sofort die Flossen und schwamm hinaus, dicht am Ufer entlang in die felsige Wasserwelt. Das Meer war klar und blau, über eine Stunde blieb ich in diesem Wasser und ließ mich am Ende auf der Meeresoberfläche treiben wie eine sonnenbadende Schildkröte. Am Nachmittag legte ich mich unter einen Baum und schlief.

Wie lange blieben wir auf diesem gesegneten Campingplatz südlich von Mareda? Drei, vier, fünf Tage?

Ich weiß es nicht mehr. Weiß nur noch, dass sich die Tage unbeschwert dehnten und ich alles, absolut alles vergaß. Am Abend klebte noch das Salz vom Meer auf der Haut, nebenan schmissen sie den Grill an, irgendwo spielte einer Gitarre, und meine Freundin saß oben auf den Klippen, wo wir unser Zelt aufgebaut hatten. Sie saß einfach nur da, an diesem friedlichen Fleckchen Erde, und tat nichts.

Nachts lag ich noch ein wenig wach und hörte den Grillen zu. Ich dachte an die alten Pflastersteine auf dem Platz unten im Dorf. Vor der Kirche standen drei Bänke und vier Palmen, es gab ein Boccia-Feld, ein Café, eine Bäckerei, und den Brunnen hatten die Steinmetze vor Jahrhunderten mit zwei in die Ferne schauenden Löwen verziert. Ich dachte an die Kaimauer an der Schleuse, wo das Wasser von einem unverschämt schön melierten Blau war. Dann dachte ich an den Sommer. An seine Versöhnlichkeit und daran, wie weich er sich doch anfühlen konnte.

Irgendwann fiel uns auf: Wir sind immer noch in Istrien. Wir konnten uns nicht mehr lösen von dieser Halbinsel in der Adria

In den nächsten Tagen fuhren wir weiter, von Ort zu Ort. Wir kamen nach Novigrad, als es schon Abend wurde und die Lichter angingen. Vor den Boutiquen wehten Tücher, die Menschen spazierten an den ausliegenden Doraden, Muscheln und Makrelen vorbei, und an einem Stand unweit der Boote saß eine junge Kroatin in ausgefransten Jeans, und wir ließen uns von ihr tätowieren. Sie sprühte uns die dunkle Tinte auf die Haut, und während ich auf dem Schemel stillhielt, betrachtete ich aus dem Augenwinkel die Front der alten Steinhäuser, die seit Hunderten Jahren hier unten am Hafen standen. Ich sah die roten Dächer mit den wettergegerbten Terrakottaziegeln, die gusseisernen Laternen mit ihrem gelben Licht und die alte Frau, die hoch über dem Ort allein in der warmen Nacht stand und alles beobachtete.

Als wir fertig waren, zog die Kroatin die Schablonen von unseren Armen. Die Anker würden nach zwei Wochen verbleichen, sagte sie. Dann könnten wir ja wiederkommen. Sie hätte alles. Papageien, Drachen, Blumen, Schwertfische, Hummer, Herzen und Sonnen. Sie wusste nicht, was sie sagte. Aber ich wusste es. Und darum sagte ich nur: »I know, I know.«

Am nächsten Morgen erwachten wir in dem großzügigen Doppelbett eines Hotels nahe Rovinj, und als wir aus dem offenen Fenster in den Garten blickten, fiel uns das erste Mal auf, dass wir nach all diesen Tagen noch immer in Istrien waren. Unsere Reise verweilte hier sozusagen, wollte sich von dieser adriatischen Halbinsel offenbar nicht mehr lösen. Wir hatten es gar nicht gemerkt, es geschah einfach.

Während wir im Café gegenüber frühstückten, dachte ich kurz darüber nach, woran das liegen konnte. Am Süden, der uns übermannte? An der schwarzen Tinte des Kalmars? Oder lag es noch an etwas anderem, weshalb wir diesen Landstrich namens Istrien nicht mehr verließen? Diesen gütigen Zipfel Erde in der See, dessen Größe, wie mir schien, nicht in einer südlichen Überheblichkeit lag, sondern in seiner Überschaubarkeit und unaufgeregten Wonne.

Wir kamen nach Rovinj, das einige Klein-Venedig nennen. Das ist natürlich Quatsch, denn Rovinj ist Rovinj. Ein Felsen im Meer, darauf ein einziges Häuserpuzzle, klein, bunt, alt, ein Glockenturm, eine Handvoll Gassen, das Restaurant »Puntulina«, das Café »Bruno«, der Blick auf die Adria, das Licht, der Schatten und das Leben im Süden.

Wir fuhren hoch nach Poreč, noch so ein bunter Klecks auf den Wellen, bogen ab nach Osten, stoppten an einem sonnenüberschütteten Weingut im Hinterland von Bertoši und landeten auf der anderen Seite Istriens im Seebad Opatija. Mondäne Grandhotels standen an der Ulica Maršala Tita und schauten auf die Bucht vor Rijeka, zwischen den Palmen traten weiße Stadtvillen hervor, dann passierten wir Vitrinen voller Sommerhüte, Stände mit aufblasbaren Delfinen, Schlappen und Taucherbrillen. Der Abend kam mit aller Milde. Wir saßen unten am Kiesstrand, unter einem weißen Sonnensegel und aßen Käse mit Pršut, istrischem Schinken.

Aber das allein war es nicht. Nicht die Wärme, nicht das Essen, Istrien kannte noch ein anderes Geheimnis.

Drei Tage verbrachten wir in Lovrečica, einem Örtchen am Meer. Wir wohnten in einer Pension in zweiter Reihe. Die Patronin namens Lina hatte uns ein einfaches, sauberes Zimmer gegeben, auf der Terrasse standen zwei Stühle und ein Tisch, und zum Meer mussten wir nur die ruhige Straße hinuntergehen. Hinter einem kleinen Eiscafé saßen die Männer auf der Pier und angelten. Im Dorf gab es eine Pizzeria, eine Kirche, einen winzigen Supermarkt und eine Bar, die erst am Nachmittag öffnete. Die Wirtin hieß Dana und trug einen ziemlich großen Piratenkopf auf dem Oberarm, einen, der nicht mehr wegging.

Drei Tage verbrachten wir in diesem behutsamen Lovrečica, am nördlichen Teil einer spitzen, nicht weiter benannten Bucht. Jeden Tag gingen wir schwimmen. Lagen auf den warmen Steinen, liefen ein wenig herum, aßen, tranken, schliefen und taten ansonsten nichts. Ich kann Ihnen noch immer nicht genau sagen, was es war. Doch nie war ich dem Süden so nahegekommen wie in diesem Sommer in Istrien. ■

MIRAMAR

DAS ADRIA-RELAX-RESORT IN OPATIJA

Nur zwei Autostunden von der österreichischen Grenze entfernt, mischt sich in Kroatiens Urlaubsregion Kvarner ein Stück Alt-Österreich höchst reizvoll mit mediterraner Kultur und Lebensfreude. Gelegen in einer der schönsten Buchten der Opatija Riviera verspricht dieses 4-Sterne-Superior-Hotel freundliche Menschen, wunderschöne Ausflüge zu den Inseln und ins Gebirge, Gourmet-Küche, Spa, hochwertige Entspannungs- und Aktivprogramme sowie gute Unterhaltung und eine außergewöhnliche Kultur- und Kunstsinnigkeit.

HOTEL MIRAMAR****S

IVE KALINE 11 · HR–51410 OPATIJA · KVARNER BUCHT · T. 00385 / 51 / 28 00 00

WWW.HOTEL-MIRAMAR.INFO


FÜR SIE
Bild der Frau
NUR MIT GEFÜHL WERDEN AUS MARKEN LOVEBRANDS.
#DARUMMARKENMEDIEN
Emotionen sind eine Kernkompetenz von Markenmedien. Weil unser Journalismus leidenschaftlich nah dran ist an Menschen. Vielleicht gelten wir deshalb im besonderen Maß als Wegbereiter der sogenannten Lovebrands. Denn nur mit Gefühl und Verständnis für journalistische und kommerzielle Inhalte werden Beziehungen zwischen Marken und Zielgruppen lebendig. Klassisch und digital. Darin sind sich Leserschaft und Werbekunden einig. Mehr Informationen unter www.editorial.media
DIE MARKENMEDIEN IM
VDZ
Verband Deutscher Zeitschriftenverleger

So isst ISTRIEN

INHALT

38 STREIFZUG Gastro-Kritiker Christian Seiler liebt authentische Küche und schwört auf Istrien

46 OLIVENÖL Alte Tradition neu belebt: Einige der besten Öle der Welt kommen aus Istrien

50 NEUANFANG Eine Archäologin und ein Zahnarzt aus NRW entdeckten bei Vodnjan ihre Leidenschaft für Olivenöl

54 TRÜFFEL Traum-Arbeitsplatz: im Herbstwald unterwegs mit Trüffeljäger Nikola Tarandek

58 KOCHEN MIT ... Weißem Trüffel. Eine Erfahrung fürs Leben

62 WINZER Lokale Größen wie Giorgio Clai feiern mit naturnahen Weinen Erfolge

INSIDER-TIPPS

Autorin Karin Hauenstein-Schnurrer gilt als hervorragende Kennerin der kulinarischen Landschaft Istriens und verrät ihre Lieblingsadressen:

41 AGROTURIZAM Zu Gast bei den besten bäuerlichen Betrieben

42 FISCH UND SEAFOOD Frisch vom Kutter auf den Teller

45 KONOBAS Rustikale Küche, am offenen Feuer zubereitet

48 DELIKATESSEN Käse, Schinken und Marmelade für genussfreudige Souvenirjäger

52 KREATIVE PATRIOTEN Leckerste saisonal-regionale Spitzenküche

60 HOCHGENUSS Trüffel trifft auf Seezunge: Hier gibt's das Beste von Land und Meer

TEXT **CHRISTIAN SEILER**



Prosit der Gemütlichkeit: Besonders authentisch erleben Reisende die istrische Küche in rustikalen Lokalen wie dem Agroturizam »Tončić« (linke Seite). Einheimische Produkte wie Jakobsmuscheln werden gern über dem offenen Feuer gegart und erhalten so ein würziges Raucharoma (rechte Seite)

EIN PURES VERGNÜGEN

Jakobsmuscheln! Trüffel! Seezunge! Was Genießer ins Schwärmen bringt, ist für viele istrische Köche ganz normal. Mit den kulinarischen Schätzen ihrer Heimat gehen sie gelassen um und servieren sie oft ganz einfach





1 2

1| Im Novigrader »Čok« bestimmt der Fang lokaler Fischer das Angebot 2| Reicht für alle: Suppen werden in der Konoba »Stari Podrum« in großen Schüsseln serviert 3| Roher Fisch wird im »Damir e Ornella« am Tisch filetiert 4| Frische Scampi im »Johnson« an der Ostküste



3



Die Seezunge liegt glänzend und fest auf dem Teller. »Normal«, sagt Damir.

Der Fisch ist in der Früh von seinem Vertrauensfischer in den Hafen von Novigrad gebracht worden. Damir selbst hat ihn in Augenschein genommen und eingekauft. Er ist zufrieden mit sich und seiner Wahl. Damir rückt einen kleinen Wagen an den Tisch und nimmt das Messer zur Hand. Zuerst zieht er der Seezunge die Haut ab, dann trennt er mit sicherem Schnitt die Filets von der Karkasse. Er mustert das Fleisch und schneidet alles ab, was nicht blütenweiß ist.

Nun teilt Damir das Filet in mundgerechte Stücke und presst reichlich Zitronensaft auf den rohen Fisch. Salz, zwei Drehungen aus der Pfeffermühle, zuletzt noch ein kräftiger Schuss Olivenöl, istrische Herstellung. Normal. Das kleine Restaurant »Damir e Ornella« in Novigrad serviert nicht nur rohen Fisch, sondern auch rohe Scampi, und wer die kleinen Kammmuscheln nicht roh essen möchte, bekommt sie direkt vom Grill, wo sie ein paar Sekunden Hitze bekommen. »Normal.« Sagt Damir. Damir ist nicht allein mit diesem Selbstbewusstsein. Zahlreiche Restaurants an der Küste servieren ihren Fisch inzwischen so puristisch wie er. Die Gefahr, dass ein kostbarer Steinbutt oder Wolfsbarsch am Feuer verbrannt wird – früher die landläufige Zubereitungsart –, ist gebannt.

Istrien ist gebenedeit unter den kulinarischen Landschaften. Dabei herrscht auf der Halbinsel eine beneidenswerte Selbstverständlichkeit in der Pflege dessen, was Meer und Erde hergeben.

Wein und Oliven, Spargel, Trüffel, Kastanien und Mais. 365 Fischarten und unzählige Meeresfrüchte im glasklaren Wasser vor der felsigen Küste. In der Kvarner-Bucht die besten Scampi Europas. Im Limski-Kanal Muscheln und Austern. Lämmer und Schafe, Kälber und Langhorn-Rinder, Wildschweine und Rotwild. Die Landwirtschaft der Halbinsel Istrien bringt während des ganzen Jahres beneidenswerte Produkte hervor. Auch die Gastronomie des Landes hat in den Jahren nach den Jugoslawienkriegen eine bemerkenswerte Wandlung vollzogen. Aus den Grillständen der achtziger und neunziger Jahre sind selbstbewusste Konobas und Restaurants geworden. Die Betriebe, die nur während der Sommersaison für Touristen öffnen, werden immer weniger. Der istrische Wein ist kein origineller Schankwein mehr, sondern eine Macht, selbstbewusst vertreten durch gut geschulte Sommeliers und Winzer.

Das Beste daran aber ist die Gelassenheit, mit der Gastronomen und Weinbauern, Produzenten und Händler ihren kulinarischen Reichtum vermitteln.

Gianfranco Kozlović zum Beispiel empfängt mich in einem schicken Verkostungsraum auf seinem Weingut zwischen Merišće und Momjan, wo er den vielleicht berühmtesten Malvasia Istriens keltert. Die spektakuläre Architektur stammt vom kroatischen Designbüro »FABRIKA«, schwebende Räume, flirrende Fassaden. Gianfranco und seine Frau Antonella, die das Familienweingut in vierter Generation gemeinsam führen, entlassen scheue Gäste mit einem Picknickkorb in die Reben, wo sie dann unbeobachtet zu Schinken und frischem Brot die Weine des Hauses, Malvazija, Teran, Muškat, verkosten können. Wenn man möchte, wird aber auch ein Gourmetmenü am Weingut serviert, samt ausführlicher Weinbegleitung.

Zu Gast beim Bauern

Agroturizam ist Soulfood direkt beim Produzenten. Kaum anderswo schmeckt der heimische Rohschinken Pršut so gut wie hier:

Dešković

In der Nähe von Grožnjan führt Familie Dešković im idyllischen Dörfchen Kostanjica einen tierreichen Bauernhof mit Wein- und Olivenanbau, auf dem von Freitag bis Sonntag wie zu Omas Zeiten gekocht wird.

Grožnjan, Kostanjica 58
Tel. 098 1977985, www.vina-deskovic.hr

Ograde

Namensgebend für den authentischen Hof sind die Trockenmauern, welche die Schafweiden einst umgaben. Heute fühlen sich hier auch Ziegen, Pferde, Katzen und allerlei Federvieh wohl. Hausherrin Davorka verarbeitet die hofeigenen Produkte mit Liebe zur Tradition und lässt daran Familie und Hausgäste (zwei Ferienhäuser mit Pool), nach Voranmeldung auch externe Gäste teilhaben.

Pazin, Lindarski Katun 60, Tel. 052 693035
www.agroturizam-ograde.hr

Selo Mekiši

Im Garten zwischen Olivenbäumen oder auf der überdachten Terrasse wird traditionelle Hinterlandküche serviert: Schinken, Carpaccio und Ragout vom Boškarin-Rind, getrüffelte Nudeln oder ein sämig-aromatischer Peka-Fleischtopf, der bedeckt von einer Backglocke direkt unter der Glut gart. Voranmeldung empfohlen.

Mekiši Kod Vižinade 10, Tel. 091 5688635

Tončić

Bei Familie Tončić passt einfach alles: die Gastfreundschaft, die Qualität der hauseigenen Produkte (Pršut, Pancetta, Salami, Käse), die Frischeküche und der Panoramablick über Mirnatal und Čičarija-Gebirge. Als Draufgabe hobeln die lizenzierten Trüffelsucher ihre Edelknollen äußerst großzügig über Eierspeise, Pasta und Steak.

Zrenj/Oprtalj, Čabarnica 42, Tel. 052 644146
www.agroturizam-toncic.com

Frisch vom Kutter

Im Unterschied zu manch einem Touristenlokal kommen hier nur heimische Meerestiere auf den Tisch:

Batelina

Ein nachhaltiges Prinzip: Familie Skoko verwendet nicht nur Edelfische, sondern stets den gesamten Fang von Vater Danilo. Sohn David und seine Mutter bereiten daraus klassische Gerichte mit innovativer Note zu. Tipp: Die Vorspeisenvariation, viele Tellerchen mit Spezialitäten wie Congeraal-Paté oder confierter Bonito. Unbedingt reservieren!

Banjole, Ulica Čimulje 25, Tel. 052 573767

Čok

Der konsequente Einsatz von saisonalen Produkten, die kommunikative Art von Patron Sergio (genannt Čok) und die in ihrer Schlichtheit superbe Kochkunst seines Sohnes Vilijan machen das Fischlokal in Novigrad zum Dauerbrenner. Mama Vilma verwöhnt im Service. Der Tagesfang lokaler Fischer bestimmt das Angebot. Tolle Weinauswahl, besser reservieren.

Novigrad, Ulica Sv. Antona 2, Tel. 052 757643

Giannino

1972 als erstes privates Restaurant der Stadt Rovinj eröffnet, findet man im Fischrestaurant von Familie Pellizzer bis heute die klassische Adriaküche auf hohem Qualitätsniveau. Unbedingt probieren: das traditionelle Brodetto, eine dicke Fischsuppe.

Rovinj, Ulica Augusta Ferrija 38
Tel. 052 813 402, www.restoran-giannino.com

Peteani

Die Region um den beliebten Urlaubsort Rabac geizt etwas mit herausragenden Fischlokalen. Das Restaurant im »Hotel Peteani« (s. S. 96) ist eine Ausnahme. Schönes Ambiente und eine feine Auswahl an Fischgerichten zu moderaten Preisen machen es zum Geheimtipp. Gekocht wird klassisch-pikant mit einer Prise Zeitgeist.

Labin, Ulica Aldo Negri 9, Tel. 052 863404
www.hotel-peteani.hr

Beim Naturweinpionier Giorgio Clai (siehe Seite 62) sitzen wir vor dessen Haus auf der Bank und betrachten, wie Clai sagt, »die ganze Welt«, vom glitzernden Meer auf der einen Seite bis zum Künstlerdorf Grožnjan auf der anderen. Dazu gibt es ziemlich abgefahrenen Orange Wine, Charakterwein könnte man sagen.

Auch das Weingut Roxanich in Motovun setzt auf die Farbe Orange, die Weine aus weißen Trauben annehmen, wenn sie während der Vergärung auf der Maische liegen. Die istrischen Weine eignen sich gut für diese Verarbeitung. Die sonnentrunkene Schwere bekommt ein anarchisches Gegengewicht. Die intensiven, wilden Roxanich-Weine bewegen sich, wie es ihr Winzer Mladen Rožanić gewitzt ausdrückt, auf der Skala zwischen »Umami und Hygge«: Damit meint er in etwa, dass man alles, was man über Wein weiß, vergessen sollte, bevor man einen Roxanich Antica oder Milva kostet. Erst spielt sich etwas Explosives im Mund ab. Dann stellt sich Wohlbefinden ein.

Der charismatische Sonderweg gibt Roxanich recht. Das Weingut mitten in Istrien wächst auch architektonisch über sich hinaus. Das alte Steinhaus in Motovun ist längst um einen modernen Anbau ergänzt, und über den prächtigen Kellern sind ein luxuriöses Hotel und ein Restaurant für istrische Spezialitäten entstanden.

Die Zeiten, als Istriens Weine direkt vom Fass in die Karaffe abgefüllt wurden und von der Karaffe ins Glas sind also vorbei. Tatsächlich? Ja, es stimmt schon, dass in einigen istrischen Restaurants die gehobene Küche Europas mit Burgundern und Barolos angekommen ist, auch regnet es Auszeichnungen und beste Bewertungen in den Lokalführern. Aber: Das Herz der istrischen Küche schlägt für mich in den Konobas, den istrischen Trattorien. Dort findet das kulinarische Leben statt, das sich Einheimische und Besucher teilen. Hier wird oft genug nur der Hauswein ausgeschenkt, und zwar partout aus der Karaffe. Für kleines Geld gibt es gebratene Eierspeisen mit Radicchio oder Spargel, im Herbst natürlich auch mit Trüffeln. Die werden dann nicht vornehm mit dem Trüffelhobel über das Essen geschabt, sondern mit der Krenreibe in appetitliche Stiftchen zerlegt und nicht gerade sparsam ausgeteilt.

Das Fleisch brät traditionell auf dem offenen Feuer, und in der Küche steht mindestens ein Schmortopf auf dem Herd, wo die Maneštre zubereitet werden, dickflüssige Gemüseeintöpfe, allenfalls mit Trockenfleisch verfeinert.

Die italienischen Einflüsse sind nicht zu übersehen. Praktisch überall rollen die Köchinnen und Köche klassische Fuži, elegante Teigschleifen, Njoki aus Kartoffelteig, Pljukanci, fingerlange, an den Enden schmaler werdende Teigwaren, oder Pasutice, quadratische Teigflecken, die mit herzhaften Fleischsaucen serviert werden.

Ich mag den istrischen Pršut, den getrockneten Rohschinken, der zur Vorspeise serviert und oft deutlich dicker geschnitten wird als der italienische Prosciutto. Die Kartoffeln werden, wenn man Glück hat, unter der Backglocke namens Čripnja direkt auf der Glut zubereitet, und ich erinnere mich immer noch sehnsüchtig an das Rindsfilet, das ich bei Mira Zrnić in der Konoba »Stari Podrum« in Momjan gegessen habe. Das Fleisch verschwand unter dem Schnee aus weißen Trüffeln, der Malvazija floss, und das Glück des Augenblicks löste sich in der Selbstverständlichkeit auf, mit der serviert, gelacht und nachgeschenkt wurde.

Was der Vater angelt, bereitet der Sohn im »Batelina« südlich von Pula zu – ganz ohne Schnickschnack und gern roh wie bei diesen Kaisergranat-Hälften mit Bonito-Carpaccio





1 2

1 | Talent mit Trüffelhobel: Koch Vilijan Jugovac vom »Čok« in Novigrad **2** | Im »Alla Beccaccia« garen Kalbshaxen auf Peka-Art direkt unter der Glut **3** | Jakobsmuscheln werden bevorzugt in der Schale gegrillt **4** | Rustikales Ambiente in der Konoba »Buščina«



3



4

Drüben an der Kvarner-Bucht gibt es Scampi. Ihre Körper sind langgestreckt und in Cephalothorax, Kopfregion, und Abdomen, Delikatesse, unterteilt. Im »Johnson«, einem Fischlokal in Mošćenička Draga, kommen die frisch gefangenen Tiere aus der Plastikwanne direkt auf den Grill. Oder man isst sie, Empfehlung des Hauses, roh. »Such dir einen aus«, sagt Dragan, der mit der Wanne an unseren Tisch gekommen ist. Ich schaue in die Wanne. Ich blicke in die schwarzen, nierenförmigen Augen von einem Dutzend Scampi. »Nimm dir einen«, sagt Dragan.

Wie, nimm ihn dir? »Du isst deinen Scampi roh. Das heißt, du nimmst ihn aus der Wanne und reißt ihm den Kopf ab. Dann isst du ihn.« Und wie zur Demonstration greifen zwei ortskundige Begleiter, die mich ins »Johnson« eskortiert haben, in Dragans Wanne, packen je einen Kaisergranat am Nacken, trennen den Cephalothorax vom Abdomen, dann mjamm. »Jetzt du«, sagt Dragan. Ich suche mir ein Tier aus und mache es wie die anderen, nehme den Kopf zwischen Daumen, Zeige- und Mittelfinger und trenne ihn vom Körper. Es geht leichter, als ich gedacht hatte. Dann schließe ich die Augen, um die Woge an Geschmack zu genießen, die den Gaumen zum Zentrum meiner ganzen Wahrnehmung macht und das merkwürdige Gefühl, gerade getötet zu haben, wegdimmt. Das Fleisch ist von einer mürben, einladenden Elastizität und schmeckt – süß. Der Geschmack bleibt in meinem Mund stehen, auch als ich das Stück Scampi schon längst geschluckt habe, und ich denke an nichts anderes, als möglichst schnell den Rest vom Fest nachzuschieben, so unverschämt ist dieser Geschmack und so köstlich.

Ich bin längst in die istrische Kulinarik verliebt, als ich einen Ausflug zum Limski-Kanal unternehme, den unter Naturschutz stehenden Kanal zwischen Poreč und Rovinj, wo sich Süß- und Salzwasser ständig neu mischen. Emil Sošić züchtet hier Austern und Miesmuscheln. In der Mitte des Fjords hat er eine lange Reihe von leeren Fässern montiert. An den Verbindungstauen dazwischen sind Schnüre festgemacht, an denen im Abstand von 80 Zentimetern Austern kleben, jeweils zwei Stück, mit Zement aneinanderbefestigt.

Mit einem Boot fahren wir aufs Wasser hinaus. Emil erntet ein paar Austern. Mit dem kurzen, harten Messer bricht er eine kleine auf, hat plötzlich eine Zitrone in der Hand, ein paar Spritzer, die Auster zieht sich zusammen.

Ich lasse sie nicht lange leiden. Sie schmeckt nach Meer, sie schmeckt nach Istrien.

Normal.

Damir e Ornella Novigrad, Zidine Ulica 5, Tel. 052 758134

Stari Podrum Momjan, Most 52, Tel. 052 779152, www.staripodrum.info

Johnson Mošćenička Draga, Majćevo 29b, Tel. 051 737578, www.johnson.hr

Emil Sošić Tel. 052 438226, www.istrida.com
(momentan keine Verkostung möglich)

Infos zu den Weingütern finden Sie auf S. 62.



*Der Wiener Autor **Christian Seiler** reist so gerne wie er isst – zwei Leidenschaften, die ihn auch immer wieder nach Istrien geführt haben. Über zahlreiche weitere kulinarische Abenteuer schreibt er in seinem Buch »Alles Gute. Die Welt als Speisekarte« (Echtzeit 2019).*

Rustikaler Genuss

Zumeist urig und fast immer mit offener Feuerstelle: Eine Istrien-Reise ohne Konoba geht gar nicht.

Alla Beccaccia

In einer simplen Wohnstraße versteckt sich dieses Traumziel für Fleischliebhaber. An der Feuerstelle von Familie Radolović gart selbst erjagtes Wild, von Hirsch über Wildschwein bis Schnepfe (ital: *beccaccia*) – Letztere gibt's nach Vorbestellung. Außerdem serviert Patron Pino Pršut (Rohschinken), Würste, Steaks und Peka-Gerichte. Dabei würdigt er die lokalen Weine mit feinster Glaskultur. Für Vegetarier gibt's Pasta und Salat, für weinselige Abende Gästezimmer.

Fažana-Valbandon, Ulica Pineta 25
Tel. 052 520753, www.beccaccia.hr

Buščina

Acht Kilometer von Umag entfernt gibt es hier die kulinarischen Highlights von Istrien in erstaunlicher Vielfalt: Muscheln, Oktopus, Scampi, Fisch und Fleisch vom Grill, Peka-Gerichte, Pasta und Salate. Umfassende Auswahl an hervorragenden heimischen Weinen.

Umag, Buščina 18, Tel. 052 732088
www.konoba-buscina.hr

Daniela

Nahe Poreč erfreut die lebendige, gut besuchte Konoba mit einer Hommage an Ex-Jugoslawien (Ćevapčići, Grillplatten) und Regionalküche von Fischsuppe bis Trüffelpasta. Besonders beliebt ist das Tatar, das am Tisch mit Zutaten nach Wahl zubereitet wird. Schöner Innenhof, Gästezimmer.

Poreč, Veleniki 15a, Tel. 052 460519
www.konobadaniela.com

Malo Selo

Der Name bedeutet »kleines Dorf« – und ein solches ist Kaldanija, in dem sich diese kulinarische Instanz befindet. In der gemütlichen Konoba sitzen gesellige Menschen bei süffigem Wein und rustikaler Küche. Tipp: die Boškarin-Ravioli und Trüffelgerichte.

Buje, Fratrija 1, Tel. 052 777332
www.konobamaloselo.hr

Aus Istrien kommen einige der besten Olivenöle der Welt. Das liegt an engagierten Produzenten, die nach dem Ende von Jugoslawien die alte Tradition der Ölmühlen neu belebt haben – mit Herz und Hightech

DAS GRÜNE GOLD

TEXT **VERENA LUGERT**
FOTOS **GULLIVER THEIS**





Köstliche Transformation: Die Früchte des Ölbaums schmecken frisch geerntet extrem bitter und sind kaum genießbar. Ihre aromatischen Facetten offenbaren sie erst, nachdem sie länger eingelegt worden sind – oder gepresst als Olivenöl

Dann fließt es. Erst langsam, dann etwas schneller, dickflüssig, goldengrün, wie geschmolzenes, opakes Glas. Und dieser Duft! Nach geschnittenem Gras, von einer ungemeinen Frische, herb, scharf und lebhaft – hocharomatisch ist das grüne Gold, das jetzt, nachdem die Oliven gewaschen, zerkleinert und gepresst worden sind, aus der Edelstahl-Ölmühle strömt. Dieses vielfach ausgezeichnete Öl aus istrischen Bio-Oliven, die vor ein paar Stunden noch an den Bäumen hingen. An einigen der 27 000 Olivenbäume, gepflanzt in Hainen, die der hochvermögende Kaufmann Mate Vekić erst vor zwei Jahrzehnten angelegt hat, im Alter von 75 Jahren. »Mein Vater wusste alles über Olivenöl, er liebte es«, sagt Tochter Aleksandra. Erst als sich Mate Vekić nach einem arbeitsreichen Leben zur Ruhe gesetzt hatte, erfüllte er sich den großen Traum von den eigenen Olivenhainen. Bilderbuchschön erstrecken sie sich heute über 60 Hektar bis fast zur Küste. Das Meer ist nur wenige Hundert Meter von den ersten Baumreihen entfernt, die Adria strahlt in der Novembersonne tintenblau.

Aleksandra Vekić, schlank und schwarz gekleidet, kurzes, dunkles Haar, in dem ein paar silberne Fäden glitzern, wirkt mit ihrem edlen Understatement wie eine Modedesignerin oder Architektin, nicht wie eine Olivenbäuerin. Doch sie führt das Erbe ihres Vaters gewissenhaft fort, mit großer Expertise über das Wesen der Oliven, des Baumschnittes, der Ernte und einer großen Liebe zum Detail bei jedem Produktionsschritt. Dieses Wissen hat sie sich selbst angeeignet, als sie nach dem Tod ihres Vaters die Ölmühle übernommen hat. Es war nicht das erste Mal in ihrem Leben, dass sie alles auf Null setzte. Studiert hat sie Architektur, in der Schweiz. Danach aber beschloss sie, Krankenschwester zu werden, und arbeitete viele Jahre für die UN, in Afrika, Afghanistan und Georgien.

Sie war sich zuerst nicht sicher, ob sie wirklich nach Kroatien ziehen sollte, um das Erbe ihres verstorbenen Vaters anzunehmen. Doch sie tat es und packte die Professionalisierung der Produktion so an wie alles in ihrem Leben: mit Sinn für Ästhetik und Qualität. Schnell war sie dem grünen Gold verfallen. Und die Gourmets und Olivenöl-Juroren ihrem Öl: In internationalen Wettbewerben wie dem Flos Olei gewann ihre Manufaktur »Mate Agrofin« im Badeörtchen Zambratija innerhalb kürzester Zeit zahlreiche Medaillen und wurde hoch bewertet.

Auffallend viele istrische Öle behaupten sich in solchen Wettbewerben: Istrien gilt seit ein paar Jahren als eine der besten Olivenölregionen der Welt. Und auch wenn die istrischen Öle bei Gourmets seit ein paar Jahren in aller Munde sind, gelten sie trotzdem immer noch als Geheimtipp. Ein Grund für die Weltklassequalität ist die besondere Lage der Region, sehr nördlich für Oliven, Istrien liegt auf dem 45. Breitengrad. Das Klima – kühler als beispielsweise in Spanien oder Griechenland – beeinflusst die komplexe Aromenbildung. Doch es ist mehr als nur das Klima, es ist das Terroir, das Zusammenwirken aller geografischen Gegebenheiten. »Das Meer, die Sonne, der Boden, der Wind«, sagt Aleksandra Vekić. »Das sind die vier Größen, die Öle aus Istrien so charaktervoll machen.« Das Meer hält die Temperaturen gemäßigt – und seine Salzluft beeinflusst das Aroma in den Oliven. Und Istriens Wind, die Bora, die sowohl landeinwärts als auch landauswärts bläst, schafft eine konstante Belüftung in den Hainen, ein Mikroklima,

Leckere Souvenirs

Hier gibt es köstliche Mitbringsel, die auf der Zunge Erinnerungen wecken:

Chiavalon

Mit biologischem Oliven- und Gemüseanbau erfüllt sich Sandi Chiavalon seinen Jugendtraum, Bruder Tedi kümmert sich um Verkostung und Vermarktung. Im Shop der neuen Ölmühle am Ortsrand von Vodnjan findet man vielfach ausgezeichnete Olivenöle, Tomatensoße, Säfte und Marmeladen von Feigen, Trauben und Honigmelonen. Alles bio und pfiffig verpackt. Tipp: auf Vorbestellung feine Produktverkostungs-Menüs.

Vodnjan, Ulica Vladimira Nazora 16
Tel. 098 860566, www.chiavalon.shop

Museum Olei Histriae

Das Museum erzählt auf spannende Weise die Geschichte des Olivenanbaus in Istrien und bietet auch Verkostungen an. Wer will, kann dort aber auch einfach gut einkaufen: Der Museumsshop führt Olivenöle von rund 25 istrischen Top-Produzenten, Souvenirs aus Olivenholz, Trüffelprodukte, Pasta und mehr.

Pula, Ulica Svetog Teodora 1 a
Tel. 052 661235, www.oleumhistriae.com

Stancija Kumparička

In dieser Käserei im Hinterland von Pula werden die besten Bio-Ziegenmilchprodukte des Landes produziert: Molke, Joghurt, Ricotta und gereifter Hartkäse von 250 frei grasendenTieren. Familie Winkler verkauft ab Hof und führt auf dem Markt von Pula den Käsestand »Goat to go« mit pfiffigen Snacks. Nach Vorbestellung wird auch ein authentisches Farm-Menü serviert.

Cokuni, Ulica Krnica 25, Tel. 092 2632079
www.kumparicka.com

Peperoncino

In der Altstadt von Lovran führt Edi Jakupović einen hübschen kleinen Laden mit regionalen Delikatessen wie Wein, Olivenöl, Schinken, Käse, Marmeladen und Trüffelerzeugnissen.

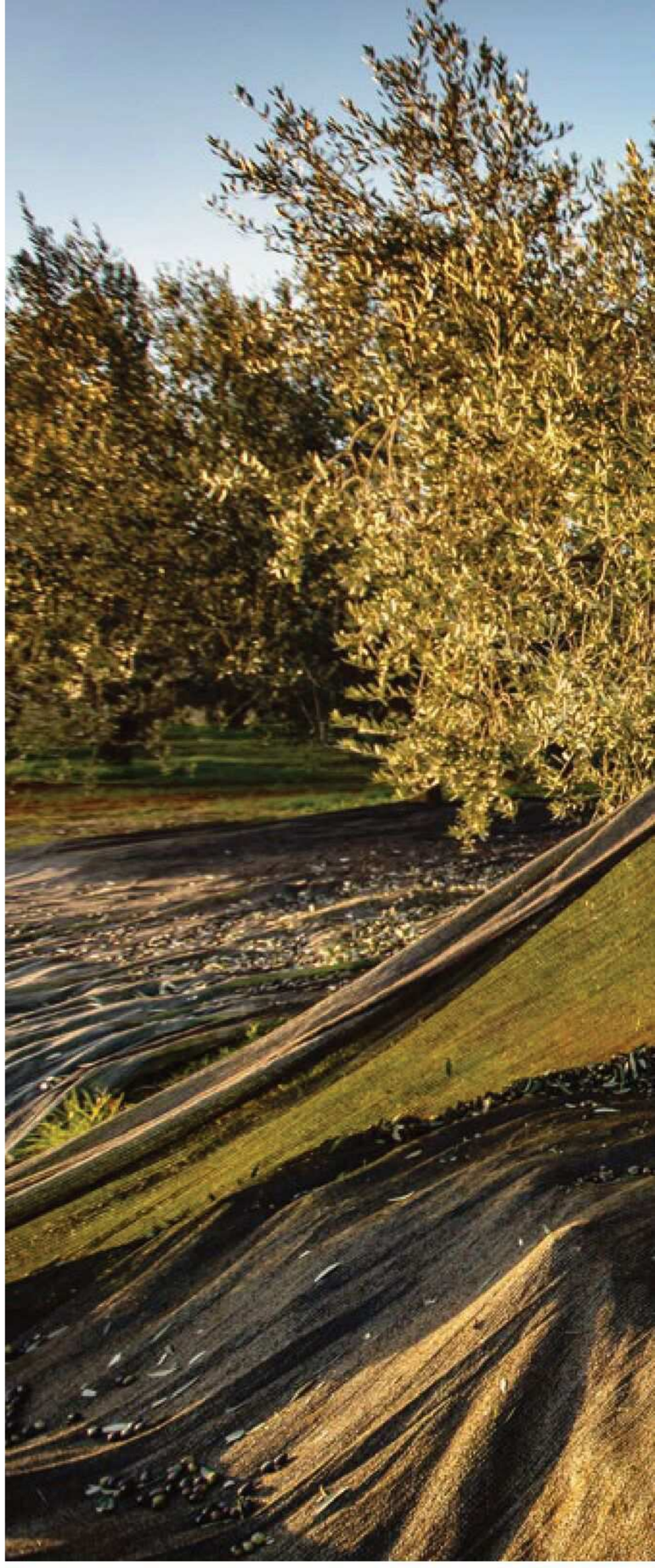
Lovran, Ulica Stari Grad 13, Tel. 095 750 6446, www.facebook.com/PeperoncinoLovran

das ideal für die Oliven ist. Ebenso wie die rote, lehmreiche Erde Istriens, die viel Kalk und Eisen enthält, der ideale Boden für die Olivenbäume ist.

Schon die Römer wussten, dass Istrien ein magischer Flecken für den Olivenanbau war. *Terra magica* nannten sie die Halbinsel mit diesem ganz speziellen Boden. Sie legten hier vor mehr als 2000 Jahren Olivenhaine und Produktionsstätten an, was Funde von Amphoren und Ölmühlen bezeugen. Die Römer schätzten die istrischen Öle sehr hoch. Der römische Dichter Martial etwa lobte seine kulinarische Vollendung in einer Ode an die spanische Stadt Córdoba: »Córdoba, Du bist so perfekt wie das Olivenöl Istriens!« Später akzeptierten die Venezianer von den Städten als Naturalabgaben beim Öl nur istrisches Olivenöl.

Aber was ist so besonders an diesem Öl? Ganz einfach: der Geschmack. Das Olivenöl aus Istrien hat eine einzigartige, edel-bittere Note, die es von Ölen anderer Länder und Regionen unterscheidet. Ein Grund für diesen besonderen Geschmack sind die enthaltenen Polyphenole, eine wichtige Währung bei Spitzenklasseölen: ein hoher Wert weist auf eine besonders hohe Qualität des Öls. Eigentlich sind sie in den Pflanzen gegen Fressfeinde angelegt – aber für den Menschen sehr gesundheitsfördernd, wenn er sie verzehrt.

Und: diese Polyphenole schmecken wunderbar. Nämlich elegant, feinherb und nobel. Der hohe Anteil im istrischem Olivenöl ist nicht nur auf das Terroir zurückzuführen: So enthalten autochthone istrische Olivensorten wie Karbonaca, Istarska Bjelica oder Rosulja von Haus aus schon viele Polyphenole. Auch der Erntezeitpunkt der Oliven ist entscheidend: Der Gehalt an edlem Bitterstoff ist am höchsten, wenn man die Früchte sehr früh erntet, fast unreif, wenn sie noch grün und ihre Ölausbeute gering ist. Auch die Art der Verarbeitung ist



ein Faktor: Weil Polyphenole hochempfindlich sind und bei der Pressung schnell oxidieren, sollte diese unter Sauerstoffausschluss stattfinden. Und gerade bei der Pressung ereignet sich zurzeit viel Neues bei den experimentierfreudigen istrischen Produzenten.

Istrien gehörte ab der Mitte des 20. Jahrhunderts zu Jugoslawien. Hochqualitative, handwerklich hergestellte Lebensmittel waren im Sozialismus nicht von wirtschaftlichem Staatsinteresse, die istrischen Olivenöle fielen in einen Dornröschenschlaf. Doch sie erwachten wieder, man besann sich in den vergangenen zehn, zwanzig Jahren auf die große Vergangenheit. Bald war es sehr en vogue in Istrien, stolzer Besitzer eines Haines zu sein. Aber auch die alteingesessenen Produzenten erfinden sich neu. Und weil die Ölproduktion mit so viel Verve neu aufgebaut wird, fängt man gar nicht erst mit über-

Familie Šlajner im Feld: Die Ernte der Oliven für hochwertige Öle verlangt viel Handarbeit, also packen bei »InIstria« im Herbst alle mit an (oben). Nach dem Einsammeln geht es zum Pressen, Eile ist bei diesem Prozess geboten





Zwei vom Fach: Duilio Belić (oben) von »Oleum Viride« ist der wohl bekannteste istrische Olivenölproduzent. Bestens mit den knorrigen Bäumen kennt sich aber auch Aleksandra Vekić von »Agrofin Mate« aus (links)

Fund mit Folgen

Er war Zahnarzt, sie Archäologin, heute sind sie erfolgreiche Olivenöl-Produzenten: das deutsch-kroatische Ehepaar **Katica und Michael Kaldenhoff**

Ahnung von Olivenöl hatte Michael Kaldenhoff anfangs nicht. »Aber schön waren sie schon, die alten Olivenbäume auf unserem Grundstück«, sagt der frühere Zahnarzt aus Haltern am See. Der 62-Jährige und seine Frau Katica, Archäologin und gebürtige Kroatin, haben 2005 im Dörfchen Sveti Kirin bei Vodnjan ein paar Parzellen gekauft. Sie waren fasziniert von den vielen archäologischen Funden in Istrien und wollten diesen einen Park widmen. Doch auf den Wiesen standen auch fünfzig dickstämmige, knorrige Olivenbäume der ursprünglich italienischen Sorten Leccino und Frantoio. »Die Olivenbäume prägen hier das Panorama«, sagt Kaldenhoff. »Es war uns klar, dass wir die Bäume erhalten müssen.« Aus Neugierde brachten die Kaldenhoffs die Oliven in eine nahe Ölmühle, ließen sie zu einem Öl pressen und waren erst einmal zufrieden mit dem Ergebnis. Nach und nach aber wuchsen die Ansprüche. »Vielleicht ist es ja auch typisch deutsch«, überlegt Michael Kaldenhoff und lacht, »aber wir wollten das Thema Öl dann gleich gründlich angehen.«



Die Idee, einen archäologischen Park aufzubauen, ließ Familie Kaldenhoff bald fallen. Fürs Olivenöl aber kauften sie Grund dazu, 2,5 Hektar sind es heute, bepflanzt mit 560 Bäumen, auch welche der typisch regionalen Sorten Istarska Bjelica und Buža. Inzwischen erzielen die Öle von »Olea Kalden« bei internationalen Wettbewerben wie dem Flos Olei in Italien oder dem FEINSCHMECKER OLIO-Award vordere Plätze. Dabei half auch die allgemeine Entwicklung in Kroatien: »Nach den Verheerungen im Jugoslawienkrieg war die Olivenszene überall im Aufbruch.« Kaldenhoffs traten in einen Verein von etwa 70 Ölproduzenten ein, die sich gegenseitig halfen. Manche Kollegen rieten davon ab, überhaupt weiter Olivenbäume anzupflanzen, das Klima gebe es nicht her. »Unsinn«, sagt Kaldenhoff.

Eine große Stütze wurde der passionierte Agrarbiologe Ivica Ladarevic. Er gab den Kaldenhoffs viele Ratschläge – auch dann noch, als er längst Cheftechniker bei Ölproduzent Duilio Belić war (siehe rechte Seite). Er ist auch das Verbindungsglied nach Deutschland, denn Kaldenhoffs haben kein eigenes Haus in Istrien, stets wohnen sie bei Freunden. Daher reisen sie jedes Jahr viele Male gen Süden, um sich um ihre Haine zu kümmern. Geerntet wird zusammen mit Sohn Marc, meist von Hand und mit Handkämmen. Nur für die obersten Bereiche der fünf Meter hohen Bäume nutzen sie akkubetriebene Elektrorechen.

Das frisch gepresste Öl aus dem Jahrgang 2020 ist exquisit: die »traditionelle Auslese«, eine Cuvée, schmeckt fruchtig-mild, kaum bitter und duftet nach gelben Äpfeln, Banane, Basilikum und Artischocke. Das etwas herbere Istarska Bjelica zeigt Noten von Gras, Tomatenrispe und Spinat; Buža erinnert an Apfel, Banane, Tomate und Rauke. Und wie verwendet Michael Kaldenhoff seine Öle am liebsten? »Auf die selbst gesammelten Steinpilze hier aus dem Wald, kurz in der Pfanne geschwenkt. Das ist einfach himmlisch. Einfache Gerichte müssen es sein. Dann wirkt das Öl am besten!« *Kersten Wetenkamp*

www.olea-kalden.de

Zweite Heimat Istrien: Katica und Michael Kaldenhoff mit Sohn Marc in einem ihrer Olivenhaine bei Vodnjan nördlich von Pula

holter Technik an, sondern investiert in hochmoderne Ölmühlen, die innerhalb von wenigen Minuten pressen. Oder experimentiert mit den allerneuesten Methoden.

»Ultraschall«, sagt Danijel Šlajner, »wir arbeiten mit Ultraschall-Kavitation. Vibrationen lösen die Ölmoleküle aus den Zellen, das schont die flüchtigen Polyphenole, denn wir müssen den Pressbrei kaum erwärmen.« Er geht den Feldweg an einer Wiese entlang zum Olivenhain seiner Familie, in der riesengroße Kürbisse orange- und grüngeschliert so dekorativ liegen, als wären sie ein Arrangement.



Die uralte Steinmühle ist pure Romantik: Bestes Olivenöl wie das von »Mate Agrofin« entsteht in möglichst sauberer Umgebung mit modernen Maschinen

Die Sonne bescheint eine idyllische Szenerie: Danijels Vater steht mit dem Rüttelrechen an einem der Olivenbäume, die grünen Früchte fallen herab auf eine Plane, die Danijels Mutter und seine Schwester gemeinsam anheben und mittig zusammenfassen. Sie lassen die grüne Fracht vorsichtig in einen der Kunststoffkörbe rieseln, der dann mit den anderen vollen Körben auf einem Anhänger zur Ölmühle gebracht wird. Es ist ein erstaunlicher Kontrast zwischen der liebevoll handwerklichen Ernte und der Hightech-Extraktion des Öls: der Familienbetrieb Šlajner ist bislang der einzige Produzent in der Region, der mit der Ultraschall-Kavitation experimentiert, der die istrische Top-Olive diesem Highend-Verfahren aussetzt.

Wir gehen über den Feldweg ins Haus der Šlajners, die Familie kommt mit, noch in Arbeitskleidung. Man setzt sich um den Esstisch, es ist gemütlich, die Stube ist warm geheizt, draußen senkt sich die Sonne. In Schnapsgläschen kredenzt Danjiel Šlajner, der Feuerwehrmann war, bevor er sich in den Familienbetrieb einbrachte, jetzt das Olivenöl. Und wo bei anderen Produzenten zur Verkostung dünn geschnittene Apfelschnitze, hauchfeines Baguette oder sogar kulinarische Winzigkeiten aus dem Spitzenrestaurant gereicht werden, um den Gaumen für das nächste Öl wieder freizuputzen, serviert Danijels Mutter köstlichen selbst gebackenen Nussstrudel. Wir heben die Gläser an, erwärmen sie von unten mit einer Hand und decken sie mit der anderen ab, schwenken und schaukeln das grüne Gold, das im Glas fast smaragdgrün schimmert. Dann nimmt jeder einen kleinen Schluck des am Vortag gepressten »InIstria«, wie das Šlajner-Öl heißt, füllt den Mund mit dem Öl und schmeckt seine bittere Noblesse auf der Zunge. Dann atmen wir sachte durch die Nase ein. Jetzt kommen sie wie ein Gongschlag, die Aromen: frisch geschnittenes Gras, mehr: Es ist, als schmeckte man Farbe, schillerndes, rauschhaftes Grün, das im Gehirn als Geruch explodiert. Doch schon nimmt das Öl die nächste Etappe, hinab in den Rachen, da brennt es! Aber exquisit. So frisch gepresst, hat es immer noch eine fast feurige Schärfe, die sich durch Lagerung etwas rundet, doch in dieser Intensität von wahren Kennern besonders geschätzt wird.

»Ultraschall?«, erkundigt sich Duilio Belić am nächsten Tag interessiert. Er führt gemächlich durch seinen Hain in Fažana, dem Küstenort, der als Wiege des Olivenanbaus in Istrien gilt. Eine Öl-Amphore schmückt das Stadtwappen, im nahen Nationalpark steht ein Olivenbaum, der 1600 Jahre alt sein soll, er trägt noch immer Oliven, die jedes Jahr zu Öl gepresst werden. So alt sind Belićs Bäume nicht. Aber es sind knorrige, charaktervolle Baumpersönlichkeiten, in der roten, kalkreichen Erde verankert seit Jahrhunderten. Ihr Blattgewand schimmert silbern in der Sonne, der Hain ist von alten, von der Sonne aufgeheizten Steinmauern begrenzt, in denen Insekten summen. »Ich finde es hochinteressant, wie gerade mit neuer Technik experimentiert wird«, sagt Belić. »Aber wir bleiben bei der traditionellen Art zu pressen, außer dass wir auch im Traditionellen hochmodern sind: unter Sauerstoffausschluss, mit modernsten Maschinen und größtmöglicher Sorgfalt im Umgang mit unseren kostbaren Früchten.« Duilio Belić, die ehemalige internationale Bankergröße, und vor allem seine Frau, eine studierte Agronomin, bespielen den Hain wie die Puppenspieler, ziehen die Fäden. Lassen Wind, Sonne, Wasser und Kälte ihr Werk gezielt tun, steuern die Natur über die Art und Weise, wie die Bäume

Kreative Patrioten

Istrien gilt als Wiege der saisonal-regionalen Spitzenküche in Kroatien.

Amfiteatar

Versteckt im unscheinbaren Hotel »Amfiteatar« kreiert der landesweit bekannte Koch Deniz Zembo hocharomatische Gerichte, auch vegetarisch oder vegan. Tipp: Das Degustationsmenü vorbestellen, für das der Chef persönlich auf dem Markt einkauft. Gepflegte regionale Weinkarte.

Pula, Amfiteatarska ulica 6, Tel. 052 375600, www.hotelamfiteatar.com

Cap Aureo Signature Restaurant

Im Luxushotel »Grand Park Hotel Rovinj« rückt der renommierte maltesische Küchenchef Jeffrey Vella Vegetarisches in den Fokus. Auch Fleisch und Fisch verwendet er – aber moderat. Neben Geschmacksfülle und eleganter Inszenierung erwartet die Gäste auch ein grandioser Ausblick über Jachthafen und Altstadt. Spannende Desserts von Patissière Petra Jelenić. Top-Weinkarte und -Service.

Rovinj, Smareglijeva ulica 1 A Tel. 052 642035, www.maistra.com

Pergola

Küchenchef Fabricio Vežnaver verarbeitet heimische Fische, Meeresfrüchte und andere regionale Produkte äußerst ambitioniert. Die Carpaccio-Variation vom Wildfang begeistert hier ebenso wie das lauwarme Seezungentatar mit Zucchini, Rosinen und Pinienkernen. Weinkarte mit regionalem Schwerpunkt.

Savudrija-Zambratija, Sunčana ulica 2 Tel. 052 759685, www.pergola.com.hr

Spinnaker

Eine pfiffige, weltoffene Küche bietet das À-la-carte-Restaurant des »Valamar Riviera Hotel« an der Hafenpromenade von Poreč. Am schönsten genießt man im großzügigen Gastgarten. Top-Service, moderat kalkulierte Weinkarte mit Schwerpunkt Kroatien.

Poreč, Obala Maršala Tita 15, Tel. 052 400804, www.restaurantspinnaker.com

beschnitten werden. Der Baumschnitt ist wie ein Regler, er bestimmt, wie und wo die Oliven den Elementen ausgesetzt werden. »Aber die alles entscheidende Frage«, sagt Belić und rollt eine Olive zwischen den Fingern, drückt sie leicht zusammen, ihr Saft tritt in einem Sprühnebel aus, »ist die des Erntezeitpunktes.«

Belić lädt jetzt zu einem kühlen Glas trockenen istrischen Sekt auf einer Bank an einem Steinhäuschen im Hain. Ein Dutzend verschiedener sortenreiner Öle stellt »Oleum Viride« her, wie die Marke der Belićs heißt. Und jedes der Öle hat ein anderes Geschmacksprofil, ob es nun die italienische Olivensorte Pendolino oder die autochthone Vodnjanska crnica ist. »Unsere Öle sind Aromenzauberer, eigenständige Würzung, raffinierte Geschmacksverstärker der Speise, zu der man sie isst«, sagt Duilio Belić. Schenkt nach, schreitet dann zum Schuppen, in dem sich eine Küche befindet. Man hört ihn werkeln, dann lässt er die Spiele beginnen: Er serviert Tellerchen mit Dorschmousse, lässt goldgrünes Öl von der istrischen Rosulja-Olive darüberfließen. Fruchtig, bitter und scharf ist es und harmoniert wunderbar mit dem intensiven Fischaroma. So köstlich wird nun jedes Öl probiert, wird jeder Olive mit einer passenden Speise die Ehre erwiesen: mit frischen Erdbeeren, mit Ricotta, mit Lachs, mit Sardellenfilets auf Granatapfelkernen. Bis wir bei der letzten Flasche angelangt sind, die »Selekcija Belić«, eine Cuvée aus sechs Sorten. »Riechen Sie diesen Hauch Chicorée?«, fragt er, während er das Öl langsam auf eine Vanillemousse gießt. Ja, man riecht ihn – und das Öl fügt sich perfekt ins zarte Dessert. Belić ist ein erklärter Fan des Foodpairing, dieser noch jungen kulinarischen Disziplin, die auf Überlappung oder Ergänzung von Aromaprofilen setzt. »Foodpairing ist die Zukunft«, sagt Belić. Und Highend-Olivenöle mit starkem Charakter werden wichtige Spieler in diesem neuen Feld sein.

Diulio Belić blickt auf seinen Hain, sein Arkadien. Er kann sie schon sehen, die grandiose Zukunft der Öle aus Istrien. Die zwar längst an der Weltspitze angelangt, aber ein Geheimtipp unter Kennern geblieben sind. Noch. Denn Belić weiß: Es ist alles im Fluss. ■

Silbergrüne Farbtupfer: Wie hier in der Nähe von Grožnjan sind unzählige Hügel im istrischen Hinterland von akkurat bepflanzten Olivenhainen überzogen



Köstliches Kulturgut

Durch das ideale Klima und zeitgemäße Methoden können viele istrische **Olivenöl-Hersteller** längst mit ihren berühmten Kollegen aus Italien und Spanien mithalten. Diese hier gehören zu den besten:



Familientradition: Giorgia Beletić und Sohn Karmino setzen in der Ölmühle »Al Torcio« auf Qualität

Al Torcio

Die Ölmühle der Familie Beletić behauptet sich seit Jahren als eine der besten der Region. Die rund 1800 Bäume des Betriebs stehen etwas außerhalb von Novigrad in Meeresnähe. Die Oliven werden ausschließlich von Hand gepflückt und in wenigen Stunden verarbeitet. So produzieren die Beletićs hochwertige, größtenteils sortenreine Öle.

Novigrad, Strada Contessa 22 a
Tel. 098 219902 (mobil), www.altorcio.hr

Bembo

Vor zwanzig Jahren haben Elena und Vedran Lupić ihren ersten Olivenhain angelegt. Inzwischen ernten sie von etwa 5000 Olivenbäumen, ergänzt von Mandel-, Feigen- und Haselnussbäumen. Bei den Oliven setzen die Lupićs vor allem auf autochthone Sorten, darunter die alte, fast vergessene Sorte Negrolina. Das Ergebnis sind Öle von großartiger Qualität.

Bale, Trg Tomaso Bembo 14, Tel. 052 824205
www.bembo.eu

Dolija 08

Regelmäßig heimst Marija Vareško Preise ein, seit sie mit ihrer Familie im Jahr 2008 – einer der Gründe für den Namenszusatz – die verwilderten Olivenhaine bei Vinkuran rekultiviert und die alte Familientradition der Ölherstellung wiederbelebt hat. Drei bis mehr als 100 Jahre alt sind die 2000 Bäume des Betriebs. Sechs Öle entstehen aus der Ernte, etwa das intensiv-fruchtige Rosinjola mit Aromen von Basilikum, Artischocke, Mandel und Apfel. Verkauft werden sie auch in Pula (April-September, Narodni trg 3).

Vinkuran, Centar 21, Tel. 091 1251175
www.dolija.com

Inistria

Ein malerisch gelegener Familienbetrieb, in dem von Hand geerntet – das Öl aber auf allermodernste Weise per Ultraschall gewonnen wird. Bemerkenswert ist die kostbar gestaltete Limited Edition, ein Öl aus italienischen Sorten, das sehr frisch und würzig schmeckt, mit Anklängen von Salbei und Oregano.

Petrovija, Ulica Jeci 111 a, Tel. 099 630 0003
www.inistria.eu

Ipša

Im Mirnatal lohnt der Halt bei Familie Ipša im Weiler Ipši. Klaudio Ipša hat vor 30 Jahren mit der Suche nach Trüffeln begonnen, sich dann den Oliven gewidmet und schließlich – eine Idee seines Sohnes Ivan – vor zehn Jahren den ersten Weinberg angelegt. Auf fast zehn hügeligen Hektar Land stehen heute Terrassen mit Weinreben und Olivenbäumen. Aus den Oliven entstehen eine harmonische Mischung und die reinsortigen Öle Leccino, Frantoio und Istarska Bjelica.

Livade, Ulica Ipši 10, Tel. 091 2060538
www.ipsa-maslinovaulja.com

Mate Agrofin

»Trasparenza marina« ist der Star unter den hoch dekorierten Bio-Ölen von Aleksandra Vekić: Eine Cuvée aus den Sorten Leccino und Pendolino, deren Haine so nahe am Meer liegen, dass die Seebrise dem mittelfruchtigem Geschmack der Oliven feine, salzige Akzente beisteuert.

Savudrija-Zambratija, Ulica Romanija 60 a
Tel. 052 759281, www.mateoliveoil.com

Negri

1512 zog die Adelsfamilie Negri von Bergamo nach Labin im Osten von Istrien. Heute produzieren die Nachfahren Anessa und William Negri dort mit der Ernte von ihren Olivenhainen ein hervorragendes Öl mit grasig-grünem Aroma. Kaufen kann man es im historischen Palazzo Negri, ebenso wie eigene Weine und Liköre.

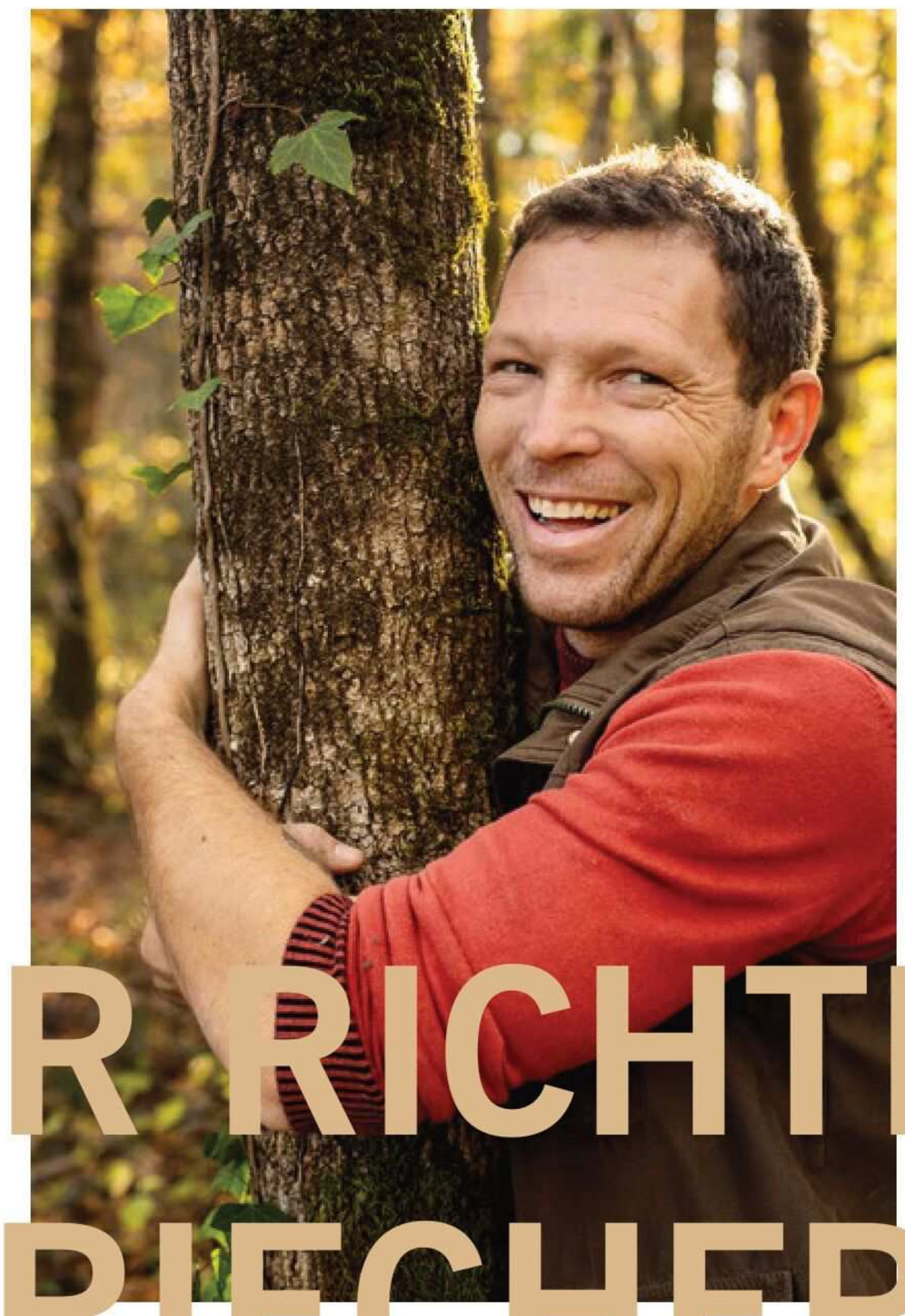
Labin, Ulica Giuseppina Martinuzzi 11
Tel. 098 219524, www.negriolive.com

Oleum Viride

Kaum woanders in Istrien lässt sich die Vielfalt der Olivensorten besser erschmecken als bei Bosiljka und Duilio Belić. Das für seine Spitzenöle international bekannte Ehepaar füllt 13 verschiedene Sorten einzeln ab. Die Öle werden jeweils für spannende Speisekombinationen empfohlen – Buža etwa zu Bratapfel, Casaliva zu Erdbeereis oder Vanilleflan.

Rabac, Creska ulica 34, Tel. 052 872189
www.oleabb.hr

Jungspund Flocki geht vorweg, Nero und Mala folgen: Trüffelhunde werden schon als Welpen auf den Duft der kostbaren Knollen trainiert



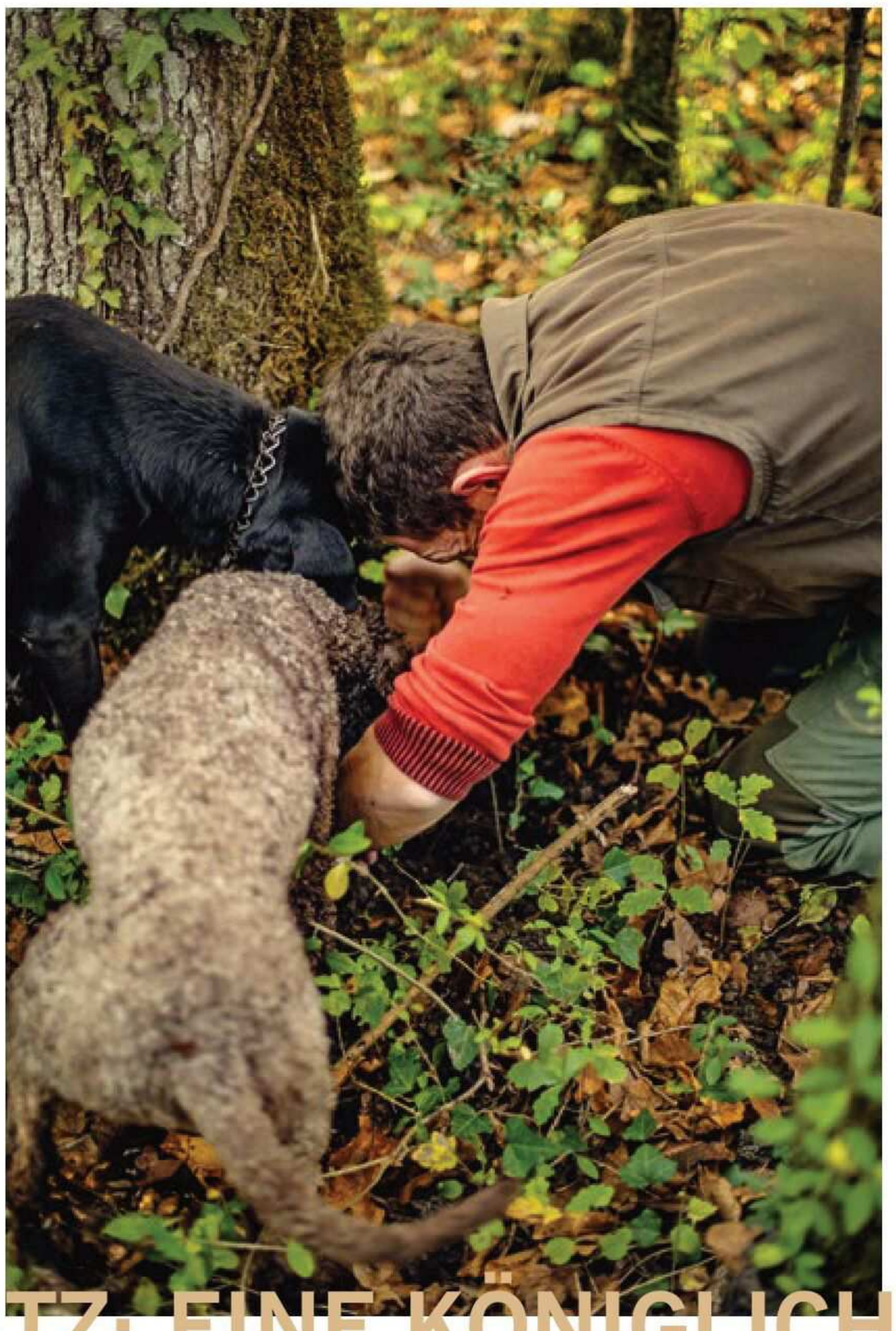
DER RICHTIGE RIECHER

TEXT **VERENA LUGERT**
FOTOS **GULLIVER THEIS**

Bei der Suche nach den heiß begehrten Knollen ist Trüffeljäger Nikola Tarandek auf seine Spürnasen angewiesen: die Hunde Flocki, Nero und Mala

Ein Herbstwald in Istrien. Ein Wald, der einen mediterranen Drall ins Leichte, ins Verspielte hat; ein heiterer Wald, licht, mit zartstämmigen Bäumen. Dieser Wald ist der Arbeitsplatz von Nikola Tarandek, Trüffeljäger. Seine Hunde Mala und Nero, eine goldblonde Labradorhündin und ein schwarz glänzender Mischling, traben geschäftig über diesen Boden, durch raschelndes Laub, schnuppern ernsthaft, ziehen weiter. »Flocki!«, ruft Nikola ungeduldig, wo ist der dritte Hund seiner kleinen Meute abgeblieben? Flocki ist jung, geht noch oft seiner eigenen Wege und vergisst, warum er hier ist: um zu arbeiten, um seinem Job als Trüffelhund nachzugehen, seine feine Nase mit ihrem hochtrainierten Geruchssinn einzusetzen für die zeitintensive Jagd nach dem Gold des Waldes. Der Majestät, wie man den Weißen Trüffel in Istrien nennt.

Der echte Weiße Trüffel, der *Tuber magnatum,* was aus dem Lateinischen übersetzt »Trüffel der Mächtigen«, »der Magnaten«, heißt, ist der Trüffel der Könige und der König aller Trüffel. Diese kostbare, rätselhafte und unscheinbare Knolle mit ihrer hellbeigen, glatten Haut, dieses kartoffelartige Gewächs, das wie ein leicht angegilbtes Leinensäckchen aussieht, das einen amorphen Klumpen umschließt, stellt für Feinschmecker das Himmelreich dar. Diese erdige, animalische Konzentration aus Duft und Geschmack, die den Schnuppernden fast um den



Perfekte Symbiose:
Der Pilz verbindet sich mit Eichen oder Pappeln zu einem Organ. Dort gräbt ihn Nikola von Hand aus

DER SCHATZ: EINE KÖNIGLICHE KNOLLE

Verstand bringt und in dieser Intensität und Wucht nur dem Weißen Trüffel zu eigen ist, ist der Grund, warum Gourmets für eins der teuersten Lebensmittel der Welt in manchen Jahren Kilopreise von bis zu 9000 Euro berappen.

Der Tuber Magnatum liegt in der Erde, bis zu dreißig Zentimeter tief. Ein geheimnisvoller Pilz, um den sich Legenden ranken; der nicht angebaut, nur gefunden werden kann. Der Weiße Trüffel verweigert sich bis heute jeglicher Art der Kultivierung. Sondern er verschenkt sich – oder nicht. Anders als sein etwas weniger kapriziöser Bruder, der Schwarze Trüffel mit seiner dunklen Reptilienhaut, auch Périgord-Trüffel genannt, botanisch *Tuber melanosporum*. Er ist die Nummer zwei unter beiden Weltspitzen-Trüffeln. Auch der Schwarze Trüffel wächst wild im Wald, unter der Erde. Er wird aber auch in Trüffelhainen angebaut, in angelegten Baumplantagen, deren Setzlinge mit Trüffelsporen geimpft worden sind. Auch dem Schwarzen Trüffel huldigen Feinschmecker, auch er duftet himmlisch, trüffelig, moschustief, doch so viel weniger stark als der Weiße Trüffel. Die Preise, die er erzielt, sind auch deutlich niedriger – aber immerhin noch 1000 bis 2000 Euro pro Kilo. Der Schwarze Trüffel wächst an vielen Orten der Welt. Den Tuber Magnatum hingegen, den echten Weißen Trüffel, findet man nur in Italien und in Kroatien. Und dort hauptsächlich in Istrien.

»Ich habe mit zwölf Jahren angefangen, selbstständig Trüffel zu suchen und zu verkaufen, neben der Schule«, sagt Nikola und ruft noch einmal nach Flocki, seinem dritten Hund. »Meine Mutter war bereits Trüffelsucherin, mit ihr ging ich als Kind in den Wald. Und den habe ich vermisst, als ich Jahre später als Bauingenieur mein Geld verdiente und nur noch im Büro und vor dem Computer saß«, erzählt er. »Und vor zehn Jahren habe ich meinen Job an den Nagel gehängt und bin jetzt täglich mit den Hunden im Wald, dem schönsten Arbeitsplatz der Welt!«

Im Wald von Motovun wurden zum ersten Mal vor rund 80 Jahren Weiße Trüffel gefunden. Motovun, italienisch Montona, ist ein postkartenhübsches Städtchen mit einem Kastell, das auf einer Anhöhe über dem malerischen Mirnatal thront und sich dem Betrachter mit seinen Hügeln und lodernden Zypressen in toskanischer Anmut darbietet. Im Wald von Motovun ist der Sage nach das Reich des freundlichen Riesen Veli Jože, dem »Großen Sepp«, der Motovuns Feinde mit den Eichen vertrieb, die er aus dem Waldboden riss. Diese Eichen aus Motovun schätzten auch die Venezianer, sie waren so stark und gesund, dass auf daraus gefertigten Balken zahlreiche Paläste Venedigs gebaut wurden. Und diese Eichen sind auch für den Tuber Magnatum ganz wesentlich, der im Wald von Motovun so gut wächst. Es ist einer der letzten erhaltenen Auwälder im Mittel-



Kleine Kostbarkeiten: Kilopreise von bis zu 9000 Euro zahlen Gourmets für den Weißen Trüffel

meerraum, mit seinen Eichen, Eschen und Ulmen, ein Feenwald. Im Sommer blüht hier die Waldrebe, eine wilde Clematis, in leuchtendem Violett. Und jetzt, im November, flirrt der Wald im schimmernden Bronzegold seines Herbstlaubgewandes.

Durch dieses Laub kommt Flocki jetzt angestoben, reckt den pudellockigen Kopf seinem Herrchen entgegen, blickt ihn aus haselnussbraunen Augen an, will gestreichelt werden, was Nikola tut. »Ach, Flocki!«, sagt der und lacht. »Er ist noch ein wenig verspielt. Aber er hat es in sich, einmal ein ganz großer Trüffelsucher zu werden!« Flocki, dem Nikolas kleiner Sohn den deutschen Namen verpasst hat – er hat ihn wohl im österreichischen Fernsehen gehört – ist ein Lagotto Romagnolo, ein italienischer Trüffelhund. Die hochintelligenten, gelehrigen Tiere sind wie geschaffen für die Jagd nach den kostbaren Knollen. Ein ausgebildeter und erfahrener Trüffelhund kann bis zu 10 000 Euro kosten, es ist harte Arbeit, die Hunde so zu trainieren, dass sie die Knolle, wenn sie sie finden, nicht fressen, denn der Trüffelhunger wird dem Hund antrainiert, gleich nach der Geburt, indem die Zitzen der Hundemutter mit Trüffelöl benetzt werden. »Man kann jeden Hund für die Trüffelsuche trainieren«, sagt Nikola und streichelt Mala und Nero, die sich jetzt auch zu ihrem Herrchen gesellen. Sie sind älter, gesetzter, beide hochbegabt im Erhaschen der Molekülverbindungen, die der Trüffel zu einem bestimmten Zeitpunkt als Geruch aus seinem unterirdischen Reich verströmt.

Nero, der sich gerade von Nikola die Ohren kraulen lässt und mit geschlossenen Augen die Sonne, die ihm aufs pechschwarze Fell scheint, genießt, öffnet auf einmal die Augen, entzieht sich mit einer blitzartigen Drehung Nikolas Streichelhand, macht den Nacken steif, stellt die Ohren auf, zieht in winzigen, schnellen Atemstößen Luft durch seine schwarze Hundenase, diesem Hochleistungsorgan, das, vom Menschen geschult, aus einem Hund einen Trüffelhund machen kann. Hunde können Duftspuren aus unterschiedlichen Richtungen diffenzieren, können »stereo« riechen.

Nero läuft im Kreis, seine Nase hält er direkt über dem Boden, auch die beiden anderen Hunde sind jetzt im Jagdfieber, schnuppern, Neros Pfoten wühlen durchs Erdreich, Nikola feuert ihn an. Und da entsteigt der

TRÜFFEL-TRUNK

Das Bier »Truffler« der istrischen Manufaktur »Pietro & Pietro« lindert die Sehnsucht nach der Knolle, wenn keine zu haben ist: Ein Starkbier der Brauerei San Servolo reift dafür nach der Hauptgärung mit Scheiben von Schwarzen Trüffeln. Das Bier duftet und schmeckt danach intensiv nach Trüffel – bestens als ungewöhnlicher Aperitif oder etwa zu einem simplen Käserisotto.

www.pietroandpietro.com

Passion für Pilze

Der istrische Küchenchef **Nevio Sirotić** kennt sich bestens aus mit Trüffeln. Autorin Verena Lugert hat mit ihm gekocht – und wertvolle Tipps erhalten

»Toklarija« bezeichnet auf Kroatisch eine alte Mühle und Presse für Olivenöl und ist auch der Name eines Wirtshauses mitten im Nirgendwo bei Buzet. Ein 500 Jahre alter Bau, urgemütlich, mit dicken Balken und einem Kräuter- und Gemüsegarten, direkt am Waldesrand auf einer Anhöhe gelegen. Die uralte Steinpresse steht immer noch im Raum, ein paar Tische gruppieren sich um sie, und einen Kachelofen, der wunderbare Wärme spendet. Nevio Sirotić, der charismatische Wirt und Koch, sautiert in seiner Küche gerade Totentrompeten, die dunklen, trichterartigen Pilze, die er jetzt, gehackt, in einen Gnocchiteig einbringt – gekochte Kartoffeln, durch eine Presse gedrückt, mit etwas Mehl, Ei und Salz. »Man nannte die Totentrompeten früher auch die ›Trüffel der Armen‹«, sagt er lachend, während er Teigstränge ausrollt, kleine Nocken von ihnen absticht und in siedendes Wasser gibt, um sie zu garen. »Dabei haben sie mit Trüffeln nichts zu tun. Aber sie unterstützen wunderbar das Aroma des Weißen Trüffels«, sagt Nevio, gibt Butter in eine Pfanne, lässt sie aufschäumen und schöpft dann mit einer Schaumkelle die gegarten Gnocchi ab, die an die Wasseroberfläche gestiegen sind. Er gibt sie in die Pfanne – schon riecht es ganz köstlich. Aber die gesprenkelten Pilz-Gnocchi, die Nevio jetzt anrichtet, sind nur die Kulisse für den Auftritt seiner Majestät: den Weißen Trüffel. Nevio nimmt ein Schraubglas aus dem Kühlschrank, öffnet es – und wie ein Dschinn aus der Wunderlampe steigt ein verführerischer Duft daraus auf. »Es ist wichtig, den Trüffel richtig zu lagern«, sagt Nevio Sirotić, nimmt den Trüffel aus dem Glas und wickelt ihn aus dem Küchenpapier, in das er eingeschlagen ist. »Das Küchenpapier wechselt man am besten täglich, weil es Feuchtigkeit annimmt. Und: Weißen Trüffel sollte man nicht länger als fünf Tage lagern, er verliert täglich an Aroma und Gewicht.«

Nevio gibt noch einen Tipp: »Man kann Weißen Trüffel gemeinsam mit ganzen rohen Eiern aufbewahren, die Eier regulieren die Feuchtigkeit im luftdichten Gefäß. Und sie nehmen das Trüffelaroma an, so gut, dass man später aus ihnen – ganz ohne Trüffel – ein herrliches Trüffelrührei machen kann«, sagt er und beginnt, die Knolle zuerst über eine Reibe, dann über einen Trüffelhobel zu ziehen. »Weißer Trüffel wird immer roh verwendet, er wird nie gekocht«, sagt Nevio. »Er hat ein flüchtiges Aroma, das verschwindet, wenn man ihn stark erhitzt.« Jetzt senken sich die Scheiben auf die Gnocchi, die ihre Pfannenwärme an die Trüffel abgeben, was diese nun noch mehr duften lässt. »Der Schwarze Trüffel hingegen muss sautiert oder gebraten werden, damit er seinen Geschmack am besten abgibt«, sagt Nevio. Und lässt es weiter Trüffel regnen.

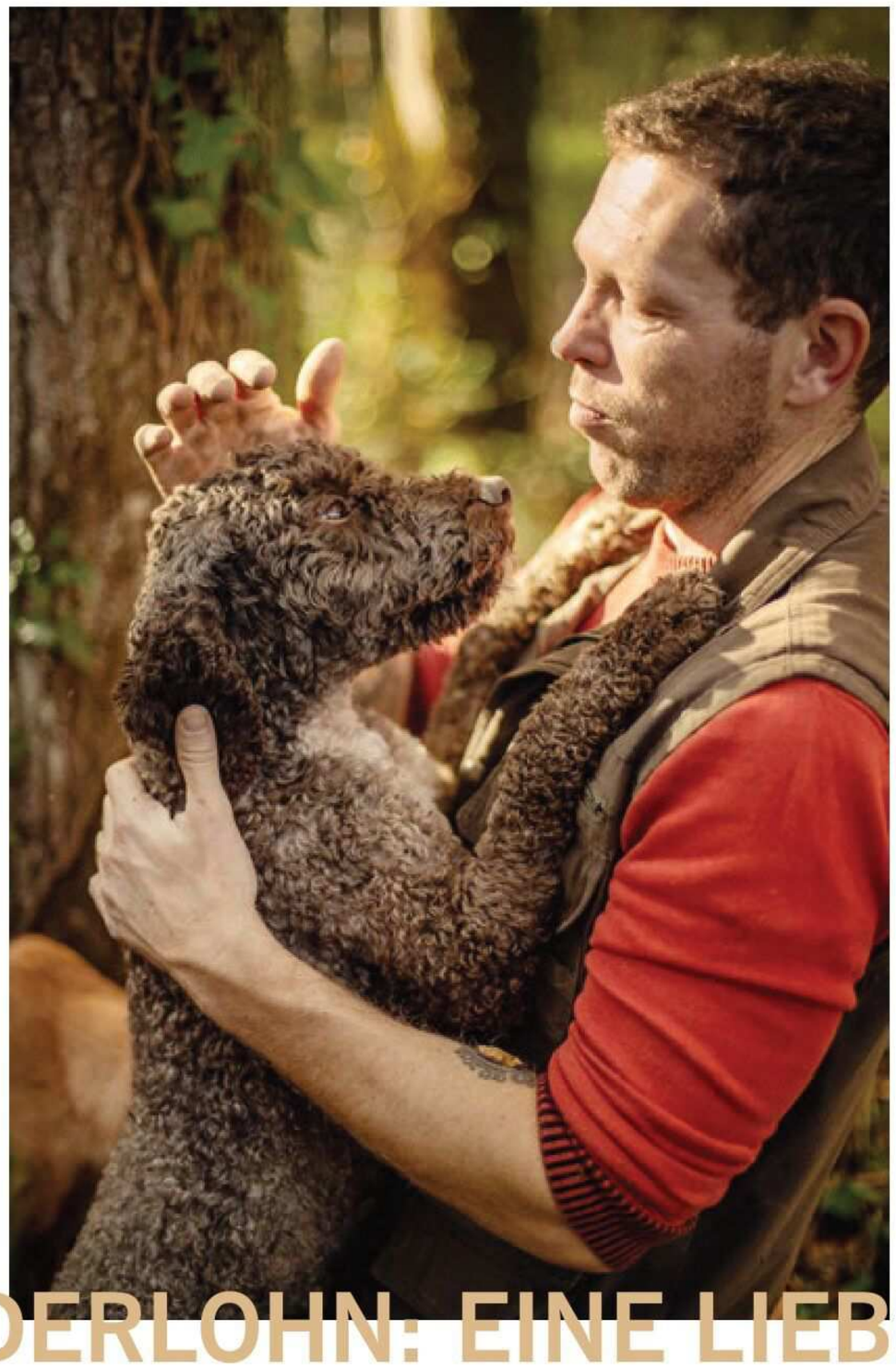
Buzet, Sovinjsko Polje 11
Tel. 091 9266769

Pressen, reiben, flambieren: Autorin Verena Lugert ließ sich von Nevio Sirotić zeigen, wie er Gerichte mit Trüffeln zubereitet









Hochleistungsnase: Flocki lernte den Duft von Trüffeln schon als Welpe kennen und riecht »stereo«, also aus verschiedenen Richtungen

DER FINDERLOHN: EINE LIEBKOSUNG

Erde ein unwirklicher Geruch, eine Aroma-Aureole, Weißer Trüffel, zum Greifen nahe! Nikola gibt Nero das Kommando, aufzuhören, sofort lässt Nero ab. Nikola gräbt jetzt selbst, unendlich vorsichtig.

Früher wurden Schweine zur Trüffelsuche eingesetzt. Doch sie graben die Erde so stark um, dass dabei das unterirdische Pilznetzwerk beschädigt wird. Veraltet ist die Vorstellung, dass sie die Trüffel so gut aufspüren, weil deren Aroma Ähnlichkeit mit dem Sexuallockstoff von Ebern hat. Erotischer Trüffelduft: Schon in der Antike wurde der Knolle eine libidosteigernde Wirkung nachgesagt. Und auch die Fruchtbarkeit, hieß es später, soll der Trüffel fördern können. Diese Gerüchte hielten sich hartnäckig über Jahrhunderte. Die Legendenbildung wurde auch befördert vom Geheimnis, das den Trüffel umwehte – man wusste nicht, wie sich der Trüffel vermehrte, so allein in seinem Schattenreich unter der Erde. Die Griechen glaubten, dass die Knollen durch Blitz und Donner erschaffen würden. Andere dachten später, dass Trüffel nur bei Vollmond wüchsen. Geheimnisse umwehen ihn bis heute, gerade der Weiße Trüffel gibt den Biologen immer noch Rätsel auf: Warum lässt er sich nicht züchten? Wie entsteht sein Geruch? Das Genom des Schwarzen Trüffels wurde inzwischen entschlüsselt, doch bis die Genom-Sequenzierung des Weißen Trüffels abgeschlossen ist, bleibt der Tuber Magnatum ein Mysterium.

Mit seinem kleinen Trüffelspaten gräbt Nikola tiefer und tiefer – Trüffel wachsen zehn bis zwanzig Zentimeter unter der Erde. Dort leben sie mit einem Wirtsbaum in Symbiose, die bis in die zelluläre Ebene hineinreicht, hauchzarte Zellfäden schickt der Pilz durch die Erde. Mit ihnen dockt er an die Feinwurzeln von Eichen oder Pappeln an, verschmilzt mit den Bäumen zu einem gemeinsamen Organ. Es ist eine Art Tauschbörse: der Trüffel liefert dem Baum Wasser, Kalk und Nährstoffe aus dem Erdreich. Und erhält im Austausch Zucker, den der lichtlos lebende Trüffel nicht selbst herstellen kann, aber dringend braucht, um seinen Fruchtkörper – eben jene Knolle, die man gemeinhin als Trüffel bezeichnet – zu bilden.

Nicht nur die Menschen sind verrückt nach ihm, auch die Wühlmäuse oder Wildschweine macht der Duft kirre. Warum riecht der Trüffel so stark? Lange hatte die Wissenschaft keine Antwort auf diese Frage. Heute weiß man: Das umwerfende Aroma ist eine komplexe Komposition aus flüchtigen organischen Verbindungen, darunter 2,4-Dithiapentan, das auch synthetisch nachgebaut werden kann. Dieser Trüffelgeruch ist eine von der Natur hochintelligent eingefädelte olfaktorische Kontaktaufnahme. Eine Duftdepesche von unter Tage funkt die Knolle in ihrer Aromensprache nach oben: Holt mich heraus, esst mich! Der Zeitpunkt ist gekommen.

Scampi trifft Trüffel

Die Nähe von Küste und Hinterland punktet auch auf dem Teller.

Ganeum Food & Wine

In der Küche von Patron und Spitzenkoch Robert Benzia wird Fisch ebenso gekonnt zubereitet wie Fleisch, etwa confierte Entenkeule mit einem Kartoffel-Meerkohl-Püree. Dazu wird auch glasweise Qualitätswein ausgeschenkt – und das alles bei sehr gutem Preis-Leistungs-Verhältnis.

Lovran, Stari Grad 5, Tel. 051 294444
www.facebook.com/ganeumlovran

La Grisa

Pasta, Adria-Fisch, spannende Gerichte von der heimischen Rinderrasse Boškarin, Bio-Gemüse aus dem eigenen Garten und eine hervorragend sortierte Getränkekarte: Das À-la-carte-Restaurant im gleichnamigen Hotel (siehe S. 81) wird mustergültig geführt.

Bale, La Grisa 23, Tel. 052 824501
www.la-grisa.com

Meneghetti

Eine einzigartige mediterrane Oase erwartet die Gäste dieses Restaurants, dem kulinarischen Herzstück des weitläufigen Landguts mit Hotel, Ferienwohnungen sowie eigenen Olivenhainen und Weinbergen. Beide bringen international ausgezeichnete Produkte hervor. Auf der Karte stehen Köstlichkeiten wie Adria-Fisch, Krustentiere, Trüffel-Pasta oder Kalbsbäckchen.

Bale, Stancija Meneghetti 1, Tel. 052 528800
www.meneghetti.hr

San Rocco

Im Weinstädtchen Brtonigla markiert das familienbetriebene Boutiquehotel mit À-la-carte-Restaurant den Übergang der Küste ins Hinterland. Das spiegelt sich perfekt im kulinarischen Angebot wider. Produkte aus Gebirge, Wald und Adria kommen hier auf den Tisch – mal klassisch, mal innovativ zubereitet. Umfangreiches Weinangebot. Eine gute Wahl: das saisonale Degustationsmenü.

Brtonigla, Srednja ulica 2, Tel. 052 725000
www.san-rocco.hr

Trüffelduft ist Fortpflanzungskalkül. Denn wie sonst sollten, tief im Waldboden liegend, die Trüffel ihre Sporen an die Erdoberfläche schaffen – auf dass sie von Wind und Wetter im Wald verteilt werden? Durch ihren Duft bringen die Trüffel die Waldtiere dazu, sie auszugraben, sie zu fressen. Und dann mit ihrem Kot die Sporen im Wald zu verbreiten. Die schlauen Pilze beginnen genau dann zu duften, wenn die Sporen, die sie im Fruchtkörper tragen, ihren optimalen Reifegrad erlangt haben. Exakt dann setzt das Aroma-Orchester des Trüffels mit einem solchen Tusch ein, dass es Lust und Gier entfacht, ein Schnuppern und Schmachten.

Wie bei Nero, Mala und Flocki, die gespannt warten, was Nikola, über den bereits die *New York Times* geschrieben hat, den die Schauspielerin Salma Hayek zur Trüffeljagd begleitete, jetzt aus der Erde befördern wird. »Nein«, ruft Nikola verzweifelt, »das gibt's nicht!« Der Trüffel ist winzig – und obendrein auch noch gebrochen. »So ist er so gut wie nichts mehr wert«, sagt Nikola grimmig, »denn durch die Bruchstelle verflüchtigt sich sein Aroma in Windeseile! Drei Stunden und nichts gefunden…«. Auch die Hunde scheinen enttäuscht, sie schlurfen neben ihrem Herrchen her. »Einmal ist ein ehemaliger Kollege mit mir zur Trüffeljagd gegangen«, sagt Nikola, »und ich habe einen Trüffel nach dem anderen gefunden. Am Nachmittag habe ich sie verkauft – für 900 Euro! Da hat mein Kollege gesagt, dass er jetzt versteht, warum ich gekündigt habe …«, lacht er. »Aber: auch die schlechten Tage gehören dazu. Und das war heute eben einer von den schlechten.«

Man sieht schon das geparkte Auto durch die Stämme hindurchblitzen, da kommt Bewegung in Flocki, er schnuppert, wild wedelnd, an einem Gesträuch, das eine Eiche umgibt, Flocki gräbt jetzt wild, Nero springt ihm bei, auch Mala kommt dazu. Nikola beugt sich herab, tastet, bringt die Hunde dazu, abzulassen, gräbt vorsichtig selbst. Auch jetzt stehen die Hunde wieder gespannt neben ihrem Herrchen, auch jetzt steigt aus der Erde wieder dieser umwerfende Trüffelduft auf. Und nun stößt Nikola einen kleinen Freudenschrei aus, reckt seinen Handteller mit einem wunderschönen Trüffel darauf in die Höhe und überschüttet Flocki mit Koseworten. Der verspielte Junior-Trüffelhund hat ihm heute den Tag gerettet!

Und dann bettet der Trüffeljäger den Trüffel in ein Tuch, verstaut es vorsichtig in seiner Tasche. Ruft seine Hunde und verlässt mit ihnen diesen Zauberwald. Und alle drei umgibt dieser Duft wie ein Schleier: dieser köstliche, erdig-animalische Geruch seiner Majestät, des Tuber Magnatum, des Königs der Trüffel. ■

Nikola Tarandek startet die geführten Trüffeljagd-Touren in Livade bei Motovun. Er spricht Kroatisch, Englisch und Italienisch. Er verkauft seine kostbaren Funde auch – und versendet sie auf Wunsch sogar per Post.

Tel. 091 5696835, www.truffletarandek.com

HOTEL

KVARNER PALACE

DIE EXKLUSIVE FERIENWELT AM ADRIA-STRAND





SONNE, STRAND, MEER UND TRAUMHAFTE BUCHTEN erwarten Sie bei uns im Küstenstädtchen Crikvenica, Ihrem kroatischen Urlaubsdomizil mit echtem Sandstrand. Letzterer macht den Ort besonders für Familien interessant. Weshalb ein Grand Hotel wie das KVARNER PALACE auch ein großes Herz für Kinder hat: Kinderbetreuung und -menüs, lustige Wassersportangebote (Banane, Fallschirm), Segeln, Motorbootfahren (hoteleigenes Taxiboot zu den Buchten der Insel Krk), Tennisschule und Bummelzug – alles da!

Hotel Kvarner Palace, Kroatien/Kvarner Bucht, 51260 Crikvenica, Ul. Braće Dr. Sobol 1, T. +385 (0)51 / 38 00 00,
F. +385 (0)51 / 38 00 38, hotel@kvarnerpalace.info, www.kvarnerpalace.info, www.holleis-hotels.com



VON ISTRIEN IN DIE WELT

Mit naturnahen Methoden hat der istrische **Winzer Giorgio Clai** die Weinwelt erobert. Dimitri Brečević setzt dieses Erbe erfolgreich fort





Starkes Duo: Die Naturwein-Pioniere Dimitri Brečević und Giorgio Clai (rechts) denken als Winzer radikal – und verstehen sich daher bestens

TEXT **PATRICK P. BAUER**
FOTOS **ANDREA DI LORENZO**

Die Sonne wärmt die Haut, Schweißtröpfchen bilden sich, zur gleichen Zeit erfrischt eine salzige und kühle Meeresbrise, kitzelnd, so, dass sich Gänsehaut bildet, obwohl es warm ist. Es ist dieser Dualismus, der einen in Istrien stets begleitet, der auch den Weinbau prägt. Die Rebflächen sind in sanftes Hügelland eingebettet, zwischen Bergen, Wiesen und der stets nahen Adria. »Unsere Weine spiegeln das wider«, sagt Dimitri Brečević, der verantwortliche Winzer des Weinguts Clai. »Sie sind kraftvoll wie die Sonne, mineralisch und salzig wie das Meer und haben Aromen der typischen Kräuter der Region: Rosmarin und Minze. Sie sind ein Ausdruck Istriens.«

Der Winzer übertreibt nicht. Das Weingut Clai ist ein Shootingstar der kroatischen Weinwelt und steht auch in Spitzenrestaurants in London, Oslo und Hamburg auf der Karte. Es ist international so bekannt wie kaum ein anderes in Istrien. Doch das ist noch gar nicht lange der Fall.

Wein ist immer auch Geschichte. Die Geschichte eines Winzers, einer Familie, aber auch die Geschichte einer Region, eines Landes. So prägen einerseits jahrhundertealte Traditionen den istrischen Weinbau. Bis in die Antike kann man ihn zurückverfolgen. Andererseits hat auch die Zeitgeschichte bei der Entwicklung entscheidend mitgespielt: Während Winzer anderswo immer die Chance hatten, sich durch harte Arbeit einen Namen mit Spitzenwein zu machen, förderte das realsozialistische System des diktatorischen Staatschefs Josip Broz Tito die Erzeugung von minderwertigem Massenwein.

Doch seit der kroatischen Unabhängigkeit 1991, vor allem aber seit dem Ende des Kroatienkrieges vier Jahre später, machen sich im gesamten Land Winzer auf den Weg und stellen ihre Produktionen auf Qualität um. Sie besinnen sich dabei teilweise auf uralte Methoden wie den Ausbau in Amphoren, oder sie holen Önologen aus Frankreich und Italien ins Land und lassen sich beraten, bauen ihre Weine in Stahl und modernen Holzfässern aus. Junge Winzer, verstärkter Tourismus und der Eintritt in den europäischen Wirtschaftsraum fördern zudem die Dynamik des Prozesses. Die Liste der Qualitätserzeuger ist mittlerweile lang, die Bandbreite reicht von leichten, unkomplizierten Sommerweinen über ausdrucksstarke, komplexe Cuvées bis hin zu unkonventionellen Naturweinen und Orange Wine (siehe S. 64).

Der Winzer, der mit solchen naturnah produzierten Weinen riesige Aufmerksamkeit für sich und Istrien erzeugte, ist Giorgio Clai. Ein Quereinsteiger und Charakterkopf. Zwanzig Jahre lang betrieb er ein Restaurant im italienischen Triest, doch seine Familie kommt aus Istrien. 1995 kauft er dort erste Weinberge und versucht sich



Keine halben Sachen: Für die Cuvée »Ottocento bijeli« werden die Weißwein-Trauben mit ihren Schalen vergoren

WAS IST NATURWEIN?

Darüber wird immer noch gestritten. Pur und unverfälscht soll er sein, da ist man sich einig. Während bei konventionellen Weinen im Weinberg Herbizide, Pestizide, Fungizide, chemische Dünger und vieles andere eingesetzt werden dürfen, bewirtschaften Naturwein-Winzer ihre Berge biologisch oder gar biodynamisch. Auch im Keller wird nicht mit Enzymen, künstlichen Hefen oder anderen Eingriffen gearbeitet, sondern mit natürlichen Hefen vergoren. Geschmacklich ist die Bandbreite recht groß und reicht von frischen, klaren Weinen bis zu Vertretern mit extrem komplexen und ungewöhnlichen Aromen. Der Begriff »Orange Wine« beschreibt wiederum eine Methode der Weinbereitung, bei der Weißwein wie Rotwein hergestellt wird: Die Trauben werden mit den Beerenschalen vergoren. Die daraus extrahierten Gerb- und Farbstoffe machen die Weine dunkelgelb bis orange.

nebenher in der Weinerzeugung. 2001 gibt er sein Restaurant auf und zieht nach Istrien um. In Krasica, einem kleinen Dorf im Nordwesten der Halbinsel, baut er sein Weingut auf. Durch seine lange Erfahrung in der kulinarischen Welt hat er sein Ziel als Winzer genau vor Augen: »Giorgio wollte Weine mit Kraft und dennoch Finesse«, sagt sein Nachfolger Dimitri Brečević. »Und er wollte natürlich arbeiten, im Weinberg wie im Keller.« Maximale Natürlichkeit, das bedeutet ökologischer Anbau ohne Herbizide, Pestizide und chemischen Dünger, aber auch keine künstlichen Hefen oder andere Mittelchen im Keller. Bei den Weißweinen arbeitet Giorgio Clai auch mit langen Maischestandzeiten, durch welche die Weine oft leicht orangefarben werden.

Über solchen Orange Wine schütteln die anderen istrischen Winzer zu Beginn nur die Köpfe. Sie wollen mit ihren Weinen gesehen werden, orientieren sich an internationalen Stilen und bekannten Rebsorten, bauen ihre Weine vorwiegend fruchtig und frisch aus, kurz: Sie suchen den Anschluss im breiteren Publikum. Das tut der Qualität keinen Abbruch, doch der Charakterweg von Giorgio Clai fordert mehr Hartnäckigkeit. Er findet den Anschluss in der internationalen Weinwelt, in Restaurants und in den Kellern von Weinsammlern, die so charaktervolle Weine suchen. Zeitweise exportiert Clai über 80 Prozent seiner Weine ins Ausland. Sie sind Spitzenklasse, die Preise deutlich über dem kroatischen Durchschnitt erzielen. Im internationalen Vergleich bleiben sie mit ihrer Komplexität aber dennoch erschwinglich. Mit dem Erfolg kommt die Anerkennung. Clai wird nicht mehr belächelt. Im Gegenteil: Auch Kollegen, die den konventionelleren Weg gegangen sind, bieten jetzt Weine aus der Amphore oder Orange Wine an, stellen ihre Weinberge auf biologische oder biodynamische Bewirtschaftung um.

»Wir freuen uns, wenn mehr Weingüter biologisch arbeiten«, sagt Brečević über die neuen Mitbewerber. Mittlerweile ist er es, der die Weine verantwortet. Denn mitten auf der Erfolgswelle musste sich Giorgio Clai vor rund fünf Jahren aus gesundheitlichen Gründen etwas zurückziehen und holte sich einen Partner ins Boot. Dimitri Brečević ist halb Franzose, halb Istrier, er hat sein Handwerk im Bordeaux gelernt. 2006 gründete er sein eigenes Weingut in Buzet: »Piquentum« heißt es, der lateinische Name für den Ort 40 Kilometer östlich von Clai (s. S. 67). Die Böden sind etwas leichter, seine Weine etwas verspielter. Aber die Idee dahinter ist genauso radikal. Zwangsläufig lernten sich die beiden kennen und mögen. »Giorgio war hier in der Region eigentlich der einzige Winzer, mit dem ich mich austauschen konnte«, sagt Brečević. »Wir wollten beide Weine ohne Chemie.« Als Giorgio Clai das Weingut an Freunde verkaufen musste, bat er seinen Freund Dimitri, die Weine zu machen. Zu tun hatte der Winzer eigentlich genug, »aber es wäre eine Schande gewesen, wenn die Arbeit niemand fortgesetzt hätte«. Giorgio Clai kommt weiter regelmäßig in den Betrieb, der Name blieb unverändert. Der Erfolg auch. ■

Krasica, Brajki 105, Tel. 052 776175, www.clai.hr





Feine Weine in traumhafter Lage

FEINSCHMECKER-Redakteur **Patrick P. Bauer** ist auch privat gerne in Istrien unterwegs und empfiehlt die folgenden Weingüter. Die meisten versprechen auch einen wunderbaren Besuch



Pionier-Paar: Antonella und Gianfranco Kozlović setzen seit den 1990er Jahren auf Qualitätswein und empfangen Gäste auf ihrem Weingut mit markanter Architektur

KOZLOVIĆ

Nach der kroatischen Unabhängigkeit war Gianfranco Kozlović der Erste, der in Istrien ein privates Weingut gründete. In den 1990er Jahren übernahm er eine kleine Lage von seinem Vater, konnte zusätzliche Flächen von örtlichen Genossenschaften erwerben und gehört nun zu den wichtigsten Winzern der Region mit einem erstklassigen, breiten Sortiment vom frischen Sommerwein bis zu komplexen Rotwein-Cuvées. Die Familie baut regionale Sorten wie Malvazija istarska, Muškat Momjanski und Teran an, aber auch international etablierte Sorten wie Sauvignon Blanc und Merlot. Das von einem istrischen Designbüro gestaltete Weingut mit Metall-Glas-Fassade und Terrasse ist direkt in den Weinberg gebaut.

Buje, Momjan, Vale 78, Tel.052 779177, www.kozlovic.hr

Bezug: www.jadrovino.de

Ruhig wirkt das sanfte istrische Hügelland. Doch in vielen Weingütern herrscht große Dynamik



Auf dem toskanisch anmutenden Weingut Kabola (oben) baut Familie Markeži manche Weine auch in Tonamphoren aus

KABOLA

Die Wurzeln des Weinbaus reichen in der Familie Markeži bis ins Jahr 1891 zurück. Heute arbeitet das Weingut biologisch und hat sich auf die regionalen Rebsorten spezialisiert, vorneweg Malvazija istarska in verschiedensten Stilen. Vom frischen Malvasier mit Aromen von Apfel und Limettenschale bis zum tatsächlich mit Tonamphoren vinifizierten »Malvazija Amfora«, der kräutrig riecht und leichte Gerbstoffe zeigt, ist das Sortiment wie gemacht zum Entdecken der istrischen Vielfalt. Auch ein Besuch im Weingut lohnt sich: Das alte Steingebäude liegt mitten in den Reben und verbreitet mediterranes Flair. Die Weine können zu istrischem Pršut, Brot und Olivenöl verkostet werden, und man schaut dabei auf den Weinberg, mit dem vor knapp 130 Jahren alles angefangen hat.

Momjan, Kanedolo 90, Tel. 052 779208, www.kabola.hr
Bezug: www.jadrovino.de

PIQUENTUM

Dimitri Brečević ist nicht nur verantwortlich für die Weine bei Clai, er hat auch sein eigenes Weingut. Er studierte und arbeitete im Bordeaux, war in Neuseeland und ist nach seiner Zeit in der großen Weinwelt seinem Herzen gefolgt, zurück nach Kroatien, der Heimat seines Vaters. In Buzet baut er seit 2006 Wein an. Er arbeitet naturnah, mit langer Mazeration und Spontangärung. Drei Weine hat er im Angebot, aus zwei Varietäten des Teraners und aus der istrischen Malvasier-Traube. Auch für Einsteiger in die Naturweinwelt sind sie gut geeignet. Tipp: Der teils im Barrique gelagerte Malvasier leugnet nicht seine Herkunft und zeigt sich kräftig, ohne an Spannung zu verlieren.

Buzet, Sveti Ivan 3, Tel. 091 5776364
www.piquentum.com; Bezug: www.weinskandal.at

BENVENUTI

Am besten quartiert man sich hier gleich ein: Die Winzerfamilie Benvenuti vermietet auch eine großzügige, äußerst komfortable Ferienvilla mit Pool. In aller Ruhe lassen sich dann die frischen, mineralischen Weine kosten, die in dem kleinen Weiler Kaldir bei Motovun mit viel Fokus auf die einzelnen Lagen und deren Mikroklima und Boden gemacht werden. Der Rosé aus der Teran-Rebe etwa eignet sich bestens als Aperitif an heißen Tagen, aber es geht auch komplexer: Bei den vielschichtigen »Anno Domini«-Weinen reifen Teraner und Malvasier zwei Jahre im Eichenfass. Bekannt sind die Benvenutis auch für ihre Süßweine aus getrockneten Beeren, etwa von Reben der Varietät Muškat Momjanski.

Motovun, Kaldir 7, Tel. 098 1975651
www.benvenutivina.com; Bezug: www.delicije.de





Eigenständige Weine, ein Top-Restaurant, ein ungewöhnliches Hotel und dazu die Aussicht auf Motovun: Am Weingut Roxanich kommen Genießer kaum vorbei

Manche Winzer inspirieren Ideen aus der Antike: Dann reifen Amphorenweine umgeben von aktuellem Design

ROXANICH

Das Weingut Roxanich bietet nicht nur eine ausgezeichnete Auswahl an Weinen, sondern ist durch das »Roxanich Wine & Heritage Hotel« (siehe S. 80) auch einer der besten Orte für einen Urlaub in Istrien. So modern das Gebäude, so spannend ist auch der Winzer Mladen Rožanić, der sich dem neuen alten Weg verschrieben hat, ähnlich wie Clai und Piquentum: natürlicher Weinanbau mit minimalen Interventionen und Vergärung auf der Maische. Er nutzt alte Bottiche und Amphoren und gibt den Weinen viele Jahre Zeit. So entstehen sehr individuelle Weine mit eigenem Charakter, die auch international Aufmerksamkeit bekommen, zum Beispiel der sechs Jahre gelagerte Chardonnay »Milva«.

Motovun, Kanal 30, Tel. 052 205700, www.roxanich.hr
Bezug: www.gute-weine.de

MATOŠEVIĆ

Eine ungewöhnliche Laufbahn hat Ivica Matošević hinter sicht: Er ist in Pula aufgewachsen, studierte in Zagreb Landschaftsarchitektur, arbeitete danach im Friaul an seiner Doktorarbeit – und entdeckte dort seine Leidenschaft für Wein. Mitte der neunziger Jahre kehrte er mit einer Sommelierausbildung zurück nach Istrien und startete von Grund auf seine äußerst erfolgreiche Laufbahn als Winzer. Die Trauben stammen von Rebflächen bei Buje im Nordwesten der Halbinsel und beim Dorf Grimalda in Zentralistrien. Daraus entstehen im Weiler Krunčići Weine mit klarem Profil, darunter mehrere unterschiedlich ausgebaute Malvasier und eine Rotwein-Cuvée aus Merlot und Teran.

Krunčići 2, Sveti Lovreč, Tel. 052 448558
www.matosevic.com; Bezug: www.kroatische-feinkost.de

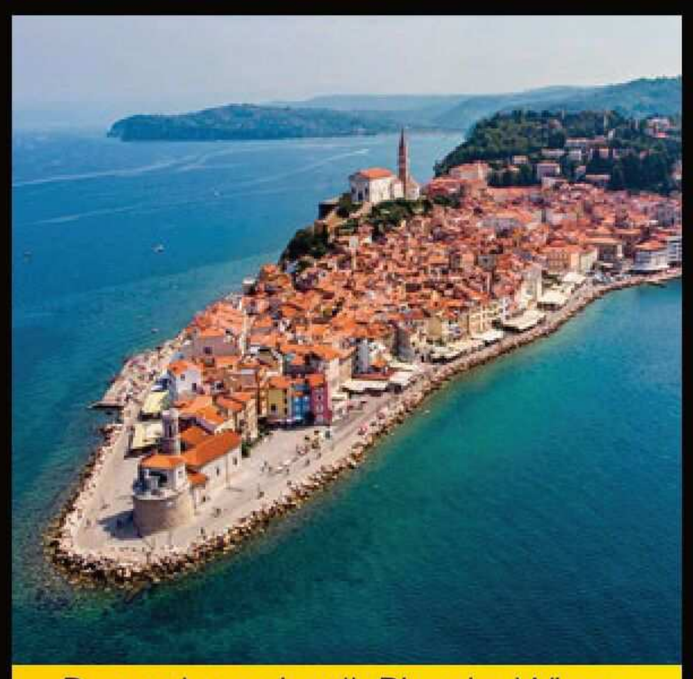
Tolle Tipps für den Winter & 2021!



Viele Ideen & Insider-Tipps für den Österreich-Urlaub 2021



Lokalaugenschein Obere Adria: Venedig & Triest zu Zeiten von Corona



Besonders reizvoll: Piran im Winter



Ausflugsromantik: Mariazeller Land



Golf im Winter? Aber sicher, in Oberitalien!

Die Sommer-Ausgabe (Nr. 40) erhalten Sie ab 7. Mai 2021 im Handel!

Freuen Sie sich auf folgende Themen:

- Weißensee
- Pörtschach am Wörthersee
- Österreichs beste Unterkünfte
- Österreich-Rundfahrt als Reisereportage
- Vulkanland Steiermark
- Montafon Wandern
- Beachclubs an der Adria
- Ponzianische Inseln als Geheimtipp
- Gardasee schönste Gärten
- Slowenien und Kroatien: Gault Millau und Guide Michelin, die besten Lokale in den Urlaubsgebieten

Der Winter und 2021 können kommen: Das neue Alpe Adria Magazin bietet Winterurlaub-Stories und große Reportagen zum Österreich-Urlaub 2021 - mit vielen Insider-Tipps. Plus: Lokalaugenschein Obere Adria und viele Tipps für Kurzurlaube, Kulinarik u.v.m.

Auf www.alpe-adria-magazin.at können Sie das Magazin auch downloaden. Am besten ist aber ein

Abo: Bestell-Hotline (0 46 3) 47 858, office@alpe-adria-magazin.at

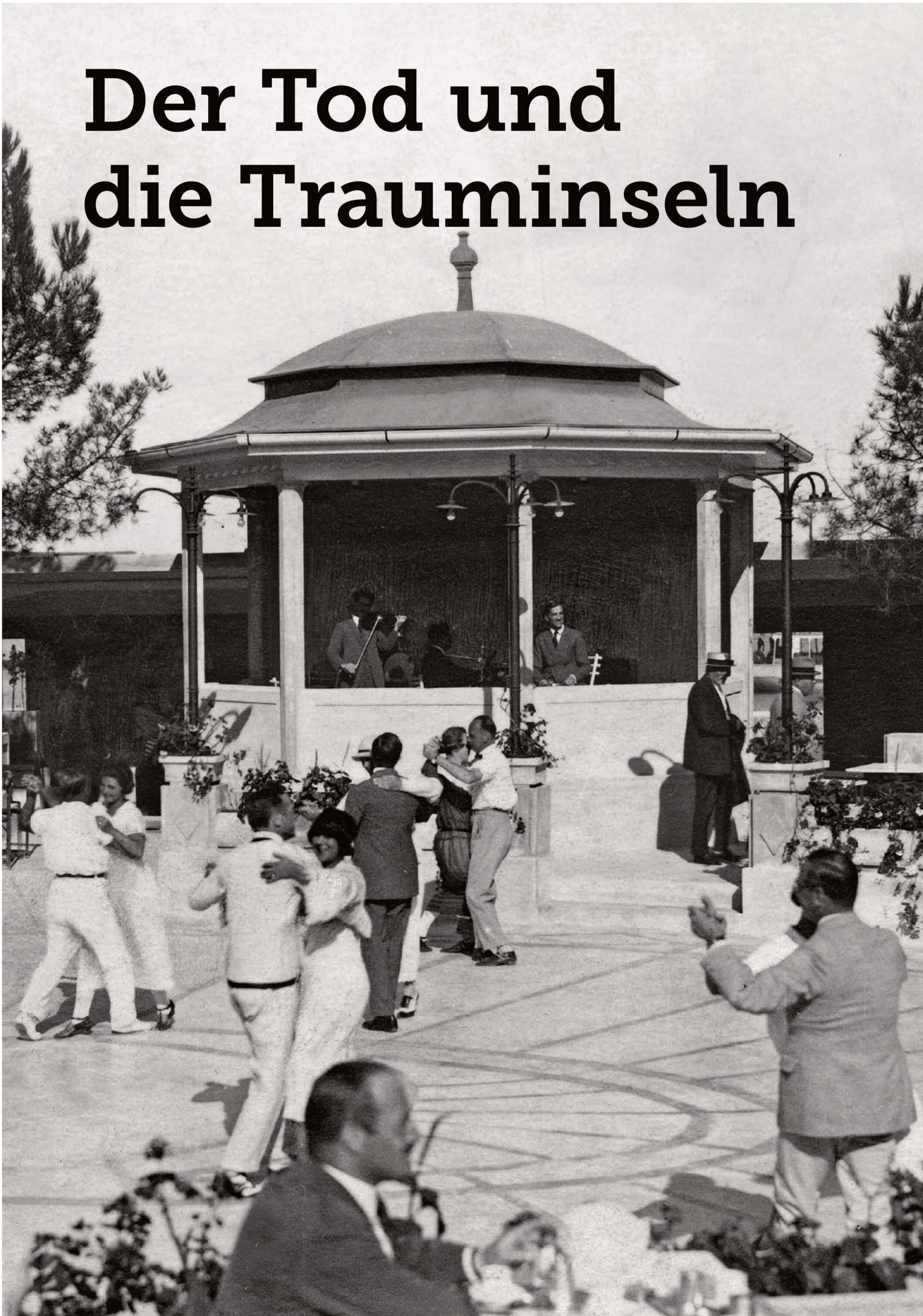


JETZT IM HANDEL

Alpe Adria Magazin abonnieren, dann wird es bequem per Post ins Haus geliefert. Alle älteren Magazine sind vollinhaltlich im Internet abzurufen: ***www.alpe-adria-magazin.at*** Da können Sie auch den Alpe Adria Guide mit mehr als 500 Tipps bestellen.

SULZBACHER, SHUTTERSTOCK.COM, GRÖMEDIA, PETER MAIER/AUSTRIAN MEDIAHOUSE, FRED LINDMOSER

Der Tod und die Trauminseln



Abends finden auf der Hauptinsel Bälle statt – tagsüber tanzen die Gäste unter freiem Himmel vor einem Pavillon

TOURISMUS Als Paul Kupelwieser Ende des 19. Jahrhunderts den Brioni-Archipel erwirbt, grassiert dort die Malaria. Aber der österreichische Unternehmer hat einen Traum: Er will die Inseln in ein Urlaubsparadies für Europas Elite verwandeln

TEXT **SAMUEL RIETH**

Plötzlich bibbert er vor Kälte, dabei ist es Sommer. Der Schüttelfrost überfällt ihn in der Eisenbahn, auf einer Vortragsreise in England. Dann, im Zimmer in London, bricht er zusammen. Verliert das Bewusstsein. Brennt vor Fieber. Und bald ist Paul Kupelwieser dem Tode näher als dem Leben.

Per Telegramm werden die Angehörigen des 50-Jährigen herbeigerufen, die Frau, der Sohn, der Bruder, damit sie ihm beistehen und, wenn nötig, Abschied nehmen können. Die Ärzte rätseln. Eine Blutvergiftung? Eine Lungenentzündung? Sie erkennen zunächst nicht, dass es Malaria ist, die Paul Kupelwieser zu töten versucht.

Infiziert hat sich der Österreicher ausgerechnet an jenem Ort, für den er seine Karriere aufgegeben hat und mit dem er Großes plant – obwohl nicht wenige sein Vorhaben für Wahnsinn halten. Die Brioni-Inseln vor Istriens Küste.

Erst wenige Wochen zuvor, im August 1893, hat er sie für 75 000 Gulden gekauft. Da hatte er bereits gekündigt, als Generaldirektor des größten Metallwerks in ganz Österreich-Ungarn. »Es war höchst an der Zeit, nun etwas anderes zu tun«, hält er später fest. Ein braches Stück Land will der Tatendurstige erwerben, etwas daraus machen, »den Nachweis liefern, dass dort Anderes und viel Besseres zu schaffen wäre, als es derzeit der Fall war«, heißt es in seinen Memoiren mit dem Titel »Aus den Erinnerungen eines alten Österreichers«. Von einem Bekannten hat er vom Brioni-Archipel erfahren, der damals wie auch Istrien im Reich der Habsburger liegt. Er gehört einem Privatmann aus Triest, der verkaufen möchte.

Rund drei Kilometer Wasser trennen die Inseln vom Festland: Zur Besichtigung hat sich Kupelwieser von zwei Fischern bringen lassen. Doch viel zu sehen gibt es nicht. Die Hauptinsel ist etwa fünf Kilometer lang, umgeben von 13 deutlich kleineren Eilanden. Von Sträuchern überwuchert, nur wenige Gebäude, zu viele sumpfige Tümpel, die Brutstätten für Moskitos sind.



PAUL KUPELWIESER

war bereits fünfzig Jahre alt, als er 1893 auf den Brioni-Inseln ganz von vorne angefangen hat

»Man sagte damals, es genüge oft schon ein nur mehrstündiger Aufenthalt auf Brioni, um eine schwere, sich öfter auch tödlich erweisende Form der Malaria zu erwerben«, erinnert sich Kupelwieser später. »Ich hielt alle diese Angaben über die Malaria in Brioni für sehr übertrieben.«

Keine zwei Wochen später steht seine Unterschrift unter dem Kaufvertrag. Nach wenigen Tagen reist er Richtung London, um dort bei einer Versammlung des »Iron and Steel Institute« zu sprechen. Doch irgendwann während der kurzen Zeit auf Brioni muss ihn ein



Wie ein Fisch wirkt die Insel Gaž aus der Luft, die größte der 14 Eilande Brionis ist aber Veliki Brijun (rechts)

Moskito gestochen und mit Malaria infiziert haben. Wohl acht Tage verbringt Kupelwieser im Delirium, an die ihm jegliche Erinnerung fehlen wird. Doch er überlebt. Gewinnt das Bewusstsein wieder, dann seine Kräfte, kann schließlich nach Wien zurückkehren – und macht sich von dort gleich im Januar 1894 wieder auf den Weg nach Brioni.

Sein Tatendrang ist ungebrochen. Und in jahrelangem Kampf wird ihm gelingen, was außer ihm wohl kaum jemand für möglich gehalten hätte: Er wird den wilden Archipel in einen luxuriösen Ferienort verwandeln, an dem sich die Mächtigen und Berühmten tummeln. In Kupelwiesers Auftrag roden Arbeiter das dichte Gestrüpp, pflanzen Palmen, Zypressen und andere Bäume, sie legen Felder und Wiesen an, bauen Straßen, einen neuen Hafen, einen Stall für Kühe. Und ein erstes kleines Hotel mit 14 Zimmern für die Gäste. Anfangs pendeln diese Männer täglich per Boot vom Festland herüber, bis für sie auf der Hauptinsel ein Wohnhaus und eine Kantine errichtet sind. Sein Sohn Karl unterstützt Kupelwieser nach Kräften. Er legt eine Kapitänsprüfung ab und kümmert sich auch um eine Eisfabrik, die der Patriarch auf dem Festland bauen lässt, um die gemolkene Kuhmilch kühlen zu können. Doch wie soll Kupelwieser viele Gäste anlocken, wenn auf Brioni noch immer die Malaria grassiert?

Um die Malaria zu besiegen, bittet Paul Kupelwieser einen berühmten Bakteriologen um Hilfe: den deutschen Arzt Robert Koch

Da liest er im Jahr 1900 in der Zeitung von dem berühmten Berliner Bakteriologen Robert Koch, der ebendiese Krankheit gerade in Italien erforschen lässt. Der Österreicher schreibt ihm einen Brief. Brioni sei ein überschaubares, klar abgegrenztes Gebiet mit nur wenigen Hundert Einwohnern: »Dies gibt mir den Mut, Ihnen, sehr geehrter Herr Professor, nahe zu legen, Brioni zu experimentellen Zwecken zu benützen, da hier vielleicht leichter und schneller als anderswo ein positives Resultat erzielt werden könnte!«

Nur wenige Tage später treffen zwei von Robert Kochs Mitarbeitern auf Brioni ein, bald darauf auch er selbst. Die Wissenschaftler nehmen Blutproben von allen der inzwischen rund 250 Bewohnern der



Viel Platz für neue Ideen: Paul Kupelwieser posiert mit Hund in seinem idyllischen Inselreich

Insel. Sie stellen fest: Rund jeder Fünfte ist mit Malaria infiziert, wenngleich manche wohl nur mit milden oder gar keinen Symptomen.

Koch entwickelt einen Plan. In den warmen Monaten verbreiten Moskitos Malaria, indem sie einen Kranken stechen, dabei den Erreger aufnehmen und dann beim nächsten Stich auf einen Gesunden übertragen. Der Winter bietet daher Chancen: Solange es kühler ist, will Koch systematisch alle Infizierten mit Chinin behandeln – einem Stoff aus der Rinde des Chinarindenbaums, von dem bekannt ist, dass er gegen Malaria wirkt. Gelingt es so, den Erreger auszumerzen, können die Schwärme neuer Mücken im nächsten Frühling niemanden mehr anstecken.

Das Experiment glückt und erregt Aufsehen: Bereits 1901 ist Brioni so gut wie frei vom Fluch der Malaria. Um ganz sicher zu gehen, lässt Kupelwieser bald darauf auch die Sumpftümpel zuschütten oder mit Petroleum ausbrennen.





Fürstliche Ferieninseln: Erzherzog Franz Ferdinand und Kaiser Wilhelm II. spazieren 1912 samt Gefolge und Gattinnen entlang der Uferpromenade

Der Aufstieg seines Inselreichs kann beginnen. Er reiht ein elegantes Hotel ans nächste, und bald reisen immer mehr Angehörige der hohen Gesellschaft Österreich-Ungarns nach Brioni – mit der Zeit selbst Gäste aus fernen Ländern wie etwa Japan. Wer da nicht alles in den Salons und auf den Terrassen sitzt, sich im Meer räkelt oder im beheizten Wasser des Winterschwimmbads: Künstler und Intellektuelle, Minister, Adelige, sogar etliche Mitglieder der habsburgischen Kaiserfamilie. Hier verbringen etwa Schriftsteller wie Arthur Schnitzler und Hermann Bahr ihre Ferien, feiert James Joyce seinen 23. Geburtstag, kommt Thomas Mann die entscheidende Idee zu seiner Novelle »Der Tod in Venedig«. Sigmund Freud erholt sich von den Strapazen der Psychoanalyse, Gustav Klimt von denen der Malerei.

Die Hauptinsel wirkt wie ein einziger großer Park: Schattige Pfade laden derart zum Lustwandeln ein, dass Kupelwieser darüber nachdenkt, eine eigene Spazierstockfabrik zu errichten. Als Küchenchef hat er den Konditor Bartholomäus Musil engagiert, der zuvor für keinen Geringeren gebacken hat als den österreichischen Kaiser Franz Joseph I. Die Gäste spielen Billard oder Tennis, sie schauen Filme dank eines neuartigen Projektors aus Dresden, tanzen bei abendlichen Bällen zu den Klängen der Musik.

1911 kommt eine neue Attraktion hinzu: Carl Hagenbeck, der bei Hamburg den ersten Zoo der Welt mit gitterlosen Freigehegen gegründet hat, eröffnet auch auf Brioni einen Tierpark. Strauße und Flamingos gibt es in den Gehegen zu bestaunen, Antilopen, Steinböcke, Wildschafe, Affen und trotz des Klimas auch Eisbären.

Der einst malariaverseuchte Sommer ist jetzt Hochsaison, der Archipel zugleich Naturoase und Bühne für ein Treffen der High Society. Und um 1910 läuft Kupelwiesers Unternehmung so erfolgreich wie nie zuvor. Rund 50000 Touristen reisen jährlich an, die meisten als Tagesgäste. Wer es sich leisten kann, bleibt Wochen oder gar Monate. »Die einst so öde Insel ist jetzt zu einem Paradies umge-

Sigmund Freud legt hier die Füße hoch, Thomas Mann lässt sich inspirieren, und Franz Ferdinand hätte die Inseln am liebsten für sich

CAMPING ADRIATIC by Valamar

Ihre erste Wahl für **Camping in Kroatien**

ISTRIEN / INSEL KRK / INSEL RAB / DUBROVNIK



VALAMAR
All you can holiday

#stayinnature

V Health&Safety
- ein Gesundheits-, Sicherheits- und Umweltprogramm mit fortschrittlichen Reinigungsprotokollen

CleanSpace - 100% Privacy
- die Camping Homes und Glamping-Zelten werden desinfiziert und bis zu Ihrer Ankunft nicht mehr betreten

Valfresco Direkt
- Online-Bestellungen und Lieferung von Lebensmitteln direkt zu Ihrem Stellplatz oder Camping Home

Online Rezeption
- Check-in und Check-out gemütlich von zuhause aus

Mehr Platz für Sie
- reduzierte Kapazität all Restaurants, Pools, usw.

Ganzjähriges Campen
im Istra Premium Camping Resort und Ježevac Premium Camping Resort

Istrien
Istra Premium Camping Resort 5*
Lanterna Premium Camping Resort 4*
Marina Camping Resort 4*
Orsera Camping Resort 3*
Solaris Camping Resort 3* - NATURIST
Brioni Sunny Camping 2*
Tunarica Sunny Camping 2*

Insel Krk
Krk Premium Camping Resort 5*
Ježevac Premium Camping Resort 4*
Baška Beach Camping Resort 4*
Bunculuka Camping Resort 4* - NATURIST
Škrila Sunny Camping 3*

Insel Rab
Padova Premium Camping Resort 4*
San Marino Camping Resort 4*

Dubrovnik
Solitudo Sunny Camping 3*

+385 52 465 000 reservations@valamar.com www.camping-adriatic.com



Eintauchen ins Ferienparadies: Im Seebad Saluga schwimmen die Badegäste umgeben von eleganter Architektur



Damhirsche, aber auch Wildschafe und Hasen leben frei auf den Brioni-Inseln – manche sind Nachfahren der unter Kupelwieser eingeführten Tierarten

schaffen«, schwärmt ein Schriftsteller; ein anderer berichtet von der »Brioni-Sehnsucht«, die ihn nicht mehr loslasse. Auch Franz Ferdinand erfasst diese Brioni-Sehnsucht. Dem Thronfolger des Habsburgergeschlechtes gefällt es dort so gut, dass Kupelwieser die Furcht packt. Wohl nicht zu Unrecht sorgt er sich, dass Franz Ferdinand ihn enteignen lassen könnte, um sich dort ein Schloss zu bauen, den Archipel allein für sich zu haben.

Doch dazu kommt es nicht. Im Juni 1914 wird der Thronfolger in Sarajewo erschossen: Das Attentat löst den Ersten Weltkrieg aus – und gleichzeitig den Niedergang von Kupelwiesers Imperium. Die Brioni-Eilande müssen nun unter anderem als U-Boot-Stützpunkt herhalten. Nach Kriegsende liegen sie mit einem Mal auf dem Staatsgebiet des siegreichen Italien. Und Paul Kupelwieser überlebt das Schweigen der Waffen nur um wenige Monate: Er stirbt im März 1919 im Alter von 76 Jahren.

Der treue Sohn Karl bemüht sich, das Erbe des Vaters neu erblühen zu lassen. Er eröffnet etwa ein Casino auf Brioni, kauft ein Wasserflugzeug, um Gäste noch rascher transportieren zu können. Doch er häuft immer höhere Schulden an. Als dann 1929 auch noch die Weltwirtschaftskrise ausbricht, sieht Karl bald keine Zukunft mehr – und erschießt sich.

Einige Zeit später beschlagnahmt der italienische Staat die Eilande; nach dem Zweiten Weltkrieg fallen sie an Jugoslawien. De facto werden sie zum Privatbesitz eines einzigen Mannes: Der diktatorische Staatschef Josip Broz Tito lässt sich dort eine »Weiße Villa« errichten, die ihm unter all seinen Residenzen die liebste ist. Auf Brioni empfängt er höchste Staatsgäste wie Fidel Castro, Willy Brandt und Leonid Breschnew. Für die Bevölkerung bleibt das Areal hingegen tabu.

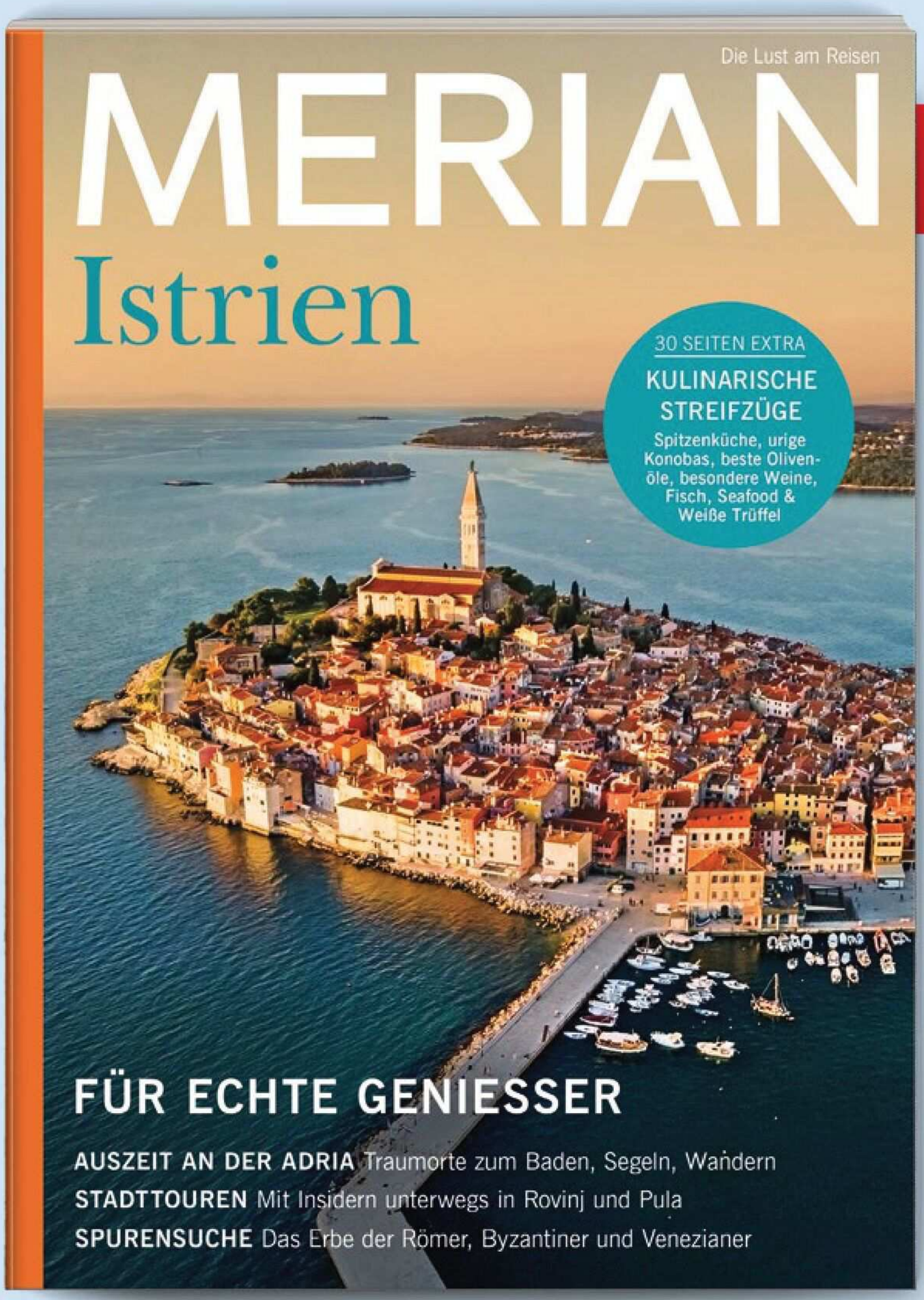
1983, drei Jahre nach Titos Tod, wird aus den Inseln ein Nationalpark. Nun dürfen auch Touristen sie wieder besuchen, wie einst in Zeiten ihres größten Glanzes, in der Ära des Paul Kupelwieser. Die Eilande kosteten den alten Österreicher beinah das Leben – und wurden zu seinem größten Erfolg. ■



Samuel Rieth arbeitet als Journalist in Hamburg. Die beste Quelle für diesen Artikel fand er nur in der Bibliothek: Das Buch »Aristokratischer Chic auf der Insel Brioni« von Heinz Waldhuber und Katrin Kruse ist vergriffen und war auch antiquarisch nicht zu beschaffen.

MERIAN abo

3 x MERIAN lesen + Geschenk!



25% sparen!

Bestellen Sie jetzt unser MERIAN Kennenlern-Angebot.

Und Sie erhalten die nächsten 3 Ausgaben MERIAN frei Haus zum Preis von nur 21,90 Euro plus einen BücherScheck im Wert von 10 Euro zur freien Verfügung.

Ihr Geschenk



BücherScheck im Wert von 10 Euro
100 % Lesevergnügen: Mit dem Bücher-Scheck haben Sie die freie Auswahl in fast 2.500 Buchhandlungen in ganz Deutschland – und finden garantiert immer Ihr neues Lieblingsbuch!

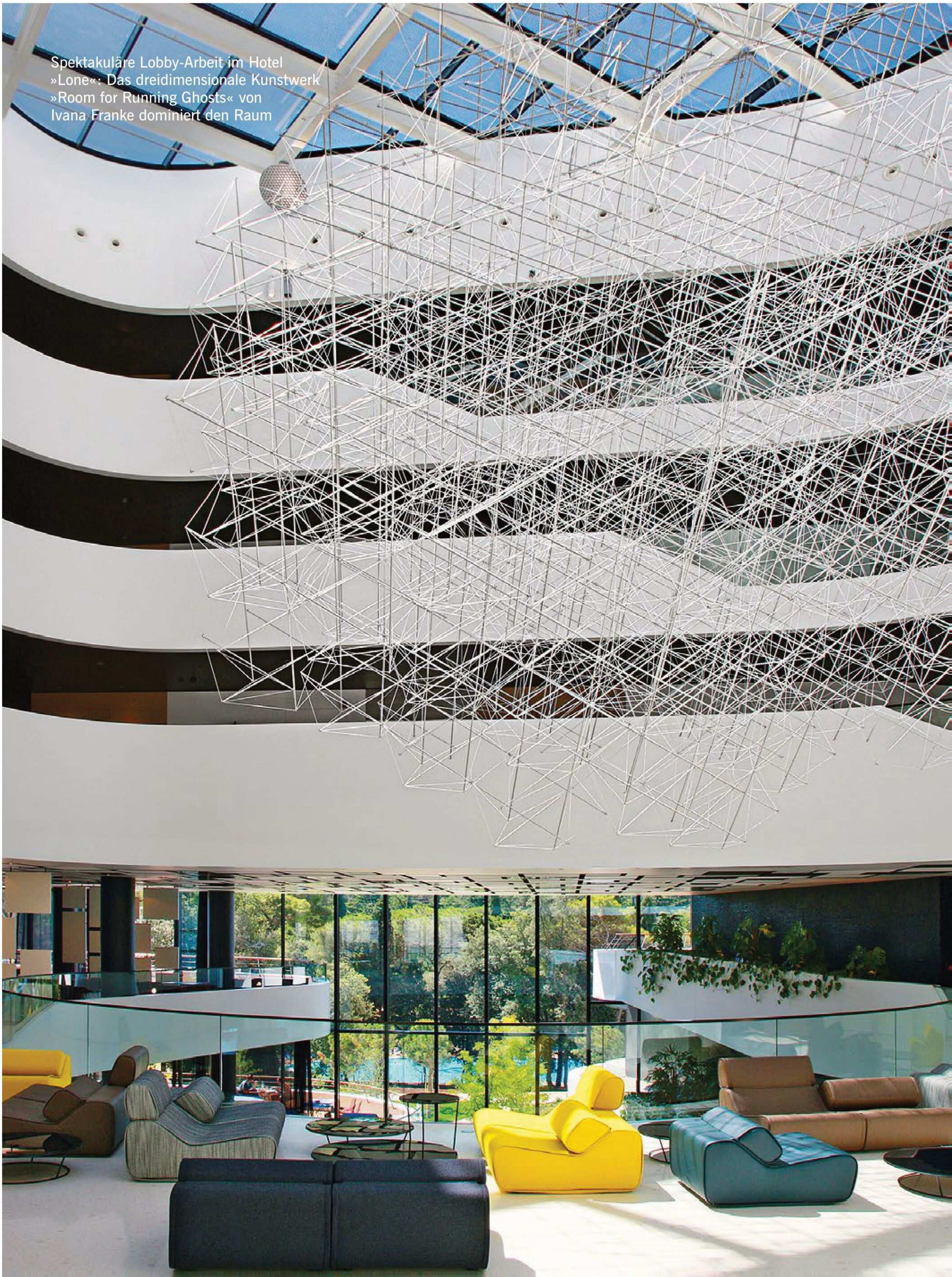
Jetzt 3 Ausgaben für nur 21,90 Euro bestellen!

040/21 03 13 71

Bitte **Bestell-Nr. 198 61 29** angeben. E-Mail: **leserservice-jalag@dpv.de** Internet: **merian.de/test**

MERIAN
Die Lust am Reisen

Das Angebot gilt innerhalb Deutschlands und nur, solange der Vorrat reicht. Widerrufsgarantie und Hinweise zum Datenschutz siehe shop.jalag.de.



Spektakuläre Lobby-Arbeit im Hotel »Lone«: Das dreidimensionale Kunstwerk »Room for Running Ghosts« von Ivana Franke dominiert den Raum

Das Auge isst mit: Wer sich im »Grand Park Hotel« an den Tisch setzt, verwöhnt alle Sinne



Abtauchen vom Alltag

Hotels und Villen mit Meerblick und in traumhafter Lage? Kein Problem in einer Region, die mit zahllosen Buchten und Stränden beeindruckt

Nächte im Leuchtturm

Seit dem 19. Jahrhundert wiesen sie Seefahrern den Weg, nun haben sie eine neue Bestimmung gefunden: Aufwändig renoviert und schick eingerichtet, sind drei ehemalige Leuchttürme jetzt Urlaubsdomizile mit Terrasse und unverstelltem Blick aufs Wasser.

www.istrien-tourismus.at/leuchtturm-in-istrien.html

Neuer Chic in Rovinj

Längst vorbei ist die Zeit der kommunistischen Bettenburgen an der Adriaküste. Ihre funktionale Bauart aber haben die Architekten von 3LHD aus Zagreb mit einer Armada an talentierten Designern durch das spektakuläre Hotel »Lone« ins 21. Jahrhundert geführt. Schon ein Jahr nach der Eröffnung 2011 wurde das Gebäude am Waldpark Zlatni rt mit einem European Hotel Design Award geadelt. Alles ist hell und durchdacht, vom Zimmer bis zum »hängenden Garten« – und dabei ein abgeschirmter Platz zum Eintauchen und Abtauchen. Auch das »Grand Park Hotel« trägt die Handschrift von 3LHD. Wer dort in der sechsten Etage residiert, blickt über die Marina auf die Insel der heiligen Katharina. Spektakulär ist auch die Lage des Hotels nebenan: Das »Monte Mulini« bietet Spa, Gourmetrestaurant und einen Privatstrand, der an einen Pinienwald grenzt. Die beiden Häuser gehören zur Maistra-Gruppe und sind über eine unterirdische Passage verbunden.

Hotel Lone Ulica Luje Adamovića 31
www.maistra.com/hotel-lone-rovinj

Grand Park Hotel
Smareglijeva ulica 1 A
www.maistra.com/grand-park-hotel-rovinj

Hotel Monte Mulini Ulica Antonio Smareglia 3
www.maistra.com/hotel-monte-mulini-rovinj

Extras der Extraklasse in Opatija

Schon mal davon geträumt, in einem Boutiquehotel einzuchecken und ein wunderschönes Riva-Motorboot mitbenutzen zu dürfen? Dieses Gimmick bietet das Hotel »Ikador«, das von der (logisch) Riva Lounge über Top-Gastronomie bis hin zur 140 Quadratmeter großen »Presidential Suite« jeden erdenklichen Luxus offeriert. Das Designhotel »Navis« wiederum, ebenfalls in Opatija gelegen, klebt wie »ein Schwalbennest an der Felswand« *(Welt am Sonntag)*. Fünf Stockwerke ist es tief und so versteckt, dass man es von der Straße nicht sieht, denn von der ebenerdigen Rezeption fährt man nur nach unten. Die Lage, die Zimmer: einfach zauberhaft. Unser Tipp: die 207 verlangen, um im Bett liegend die Wellen rauschen zu sehen und zu hören.

Hotel Ikador Ulica Viktora cara Emina 1 a
www.ikador.com
Hotel Navis Ulica Ivana Matetića Ronjgova 10, www.hotel-navis.hr/de

Für Selbstversorger

Alle, die im Urlaub unter sich bleiben wollen oder gemeinsam mit Freunden ein größeres Quartier suchen, finden in Istrien ein sehr gutes Angebot an Ferienhäusern. Ein kleinerer Anbieter mit gutem Netzwerk, 25 Jahren Erfahrung und großem Angebot (online oder Katalog) ist I.D. Riva Tours. Was will man mehr? Vielleicht eine Fünf-Sterne-Villa? Solche Traumhäuser bietet »H.M.Z.« um Poreč herum an.

www.kroatien-idriva.de
www.hmzvilla.com/de

Zelten de luxe

Glamping ist an der istrischen Küste hoch im Kurs: Viele Campingplätze setzen auf Komfort und bieten auch klimatisierte Zelte oder gar Mobilheime mit Pool

Auf vielen istrischen Campingplätzen erholen sich die Gäste an hübschen Buchten mit bewaldetem Ufer. Neben Kiesstränden bieten die Plätze oft allerlei Annehmlichkeiten: Zelte oder Mobilheime mit Betten und Küche, Sportplätze, sogar Erlebnisbäder mit Rutschen. Drei besondere Plätze haben wir ausgewählt, weitere finden Sie auf www.camping.hr.

Arena One 99

Ganz auf Glamping setzt dieser Platz in ruhiger Traumlage an einer Bucht südlich von Pula. Im Kiefernwald stehen – zu Hotelpreisen – klimatisierte Zelte mit bis zu vier Räumen, Küche, Bad und Terrasse. Entspannen können Gäste beim Windsurfen, Tauchen und Yoga oder auch im Wellnessbereich mit Whirlpool und Sauna.

Medulin, Pomer 26/B, Tel. 052 573746
www.arenaglamping.com/de

Istra Premium Camping Resort

Wasserrutschen, Kinderanimation, Minigolf, abends Filme, Musik und Shows, eine Gaming-Lounge und sogar ein Lieferservice, der Gerichte und Lebensmittel zur Parzelle bringt: Wer beim Campen »all in« gehen möchte, ist auf der Anlage südlich von Poreč richtig. Die Übernachtungsmöglichkeiten reichen vom Stellplatz bis zum 80-m²-Mobilheim mit Pool.

Funtana, Grgeti 35, Tel. 052 465010
www.camping-adriatic.com/de/istra-camp-porec

Kamp Ulika Rovinj

Keine Party, kein Sport, keine Spielplätze: Vor allem Ruhe suchende Paare finden unter den Olivenbäumen der kleinen Anlage bei Rovinj ihr Glück. Bei Familie Zović gibt es Stellplätze, einen Pool, einige Mobilheime und das für kreative Fischgerichte bekannte Lokal »Barba Danilo«, das – unter normalen Umständen – auch externen Gästen offensteht.

Rovinj, Polari 25, Tel. 052 817320
www.dn-rovinj.com; www.barbadanilo.com

Camping an der Adria, aber bitte mit Bett, Küche und Terrasse? Kein Problem im »Istra Premium Camping Resort«



BEI WINZERN UND BRAUERN

Klein und fein

Auf dem 150 Jahre alten Anwesen des Weinguts San Tommaso im ruhigen Weiler Golaš können Gäste in fünf frisch gestalteten Zimmern übernachten und bei einem Glas Wein den Außenpool genießen.

Golaš 13, Bale-Valle
Tel. 099 3399640
www.santommaso.hr

Wein und Design

So charakterstark wie die Weine ist auch das »Wine & Heritage Hotel« des Weinguts Roxanich. Viele der 32 Zimmer sind extravagant-eklektisch gestaltet, etwa durch Tapeten und Teppiche mit bunten Retro-Mustern. Infinity-Pool und gehobenes Restaurant mit Weitblick.

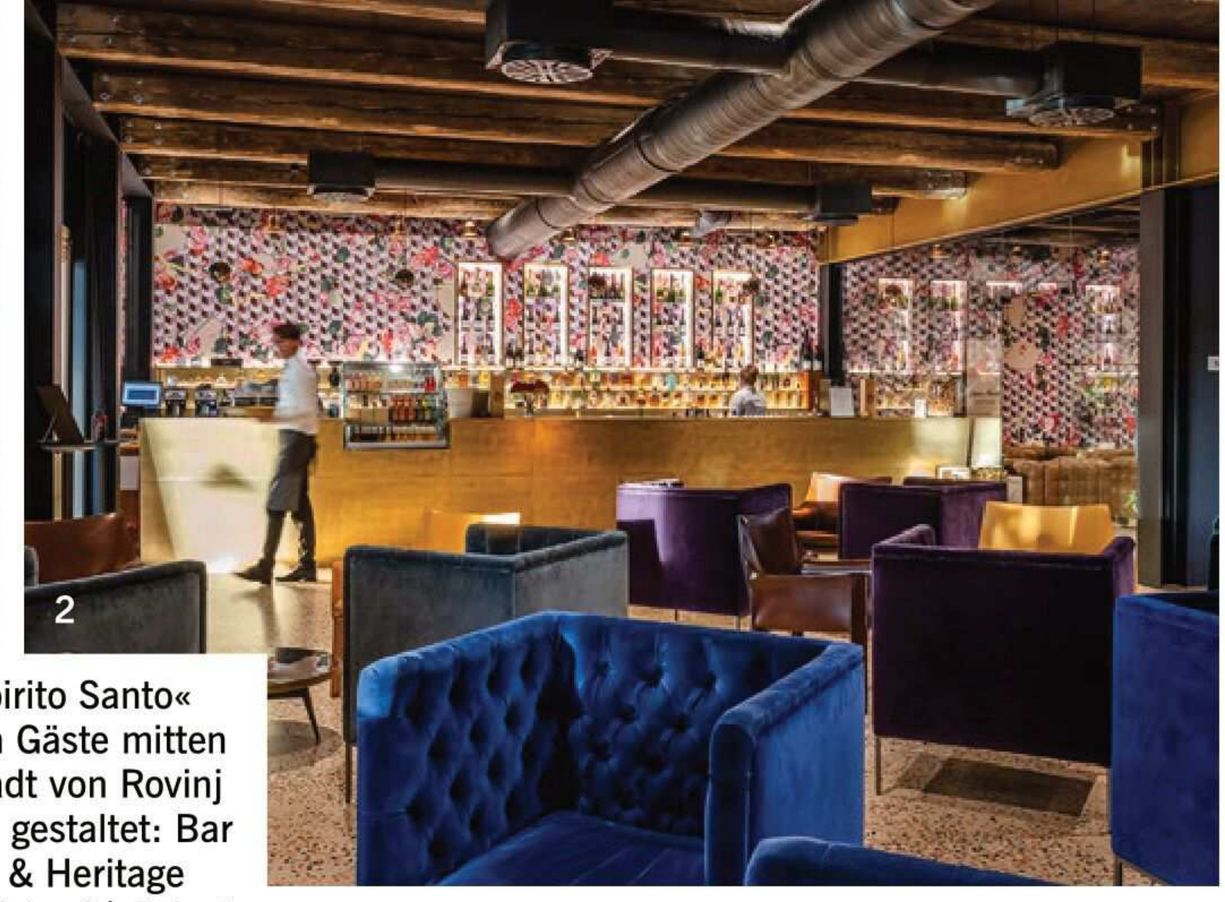
Motovun, Kanal 30
Tel. 052 205700
www.roxanich.hr

Baden in Bier

Die Brauerei San Servolo bei Buje, ein Pionier der kroatischen Craft-Beer-Szene, betreibt inzwischen auch ein Steakhouse und ein Boutiquehotel. In dessen Spa entspannen sich Gäste in der Sauna – oder bei einem nach Hopfen duftenden Bierbad.

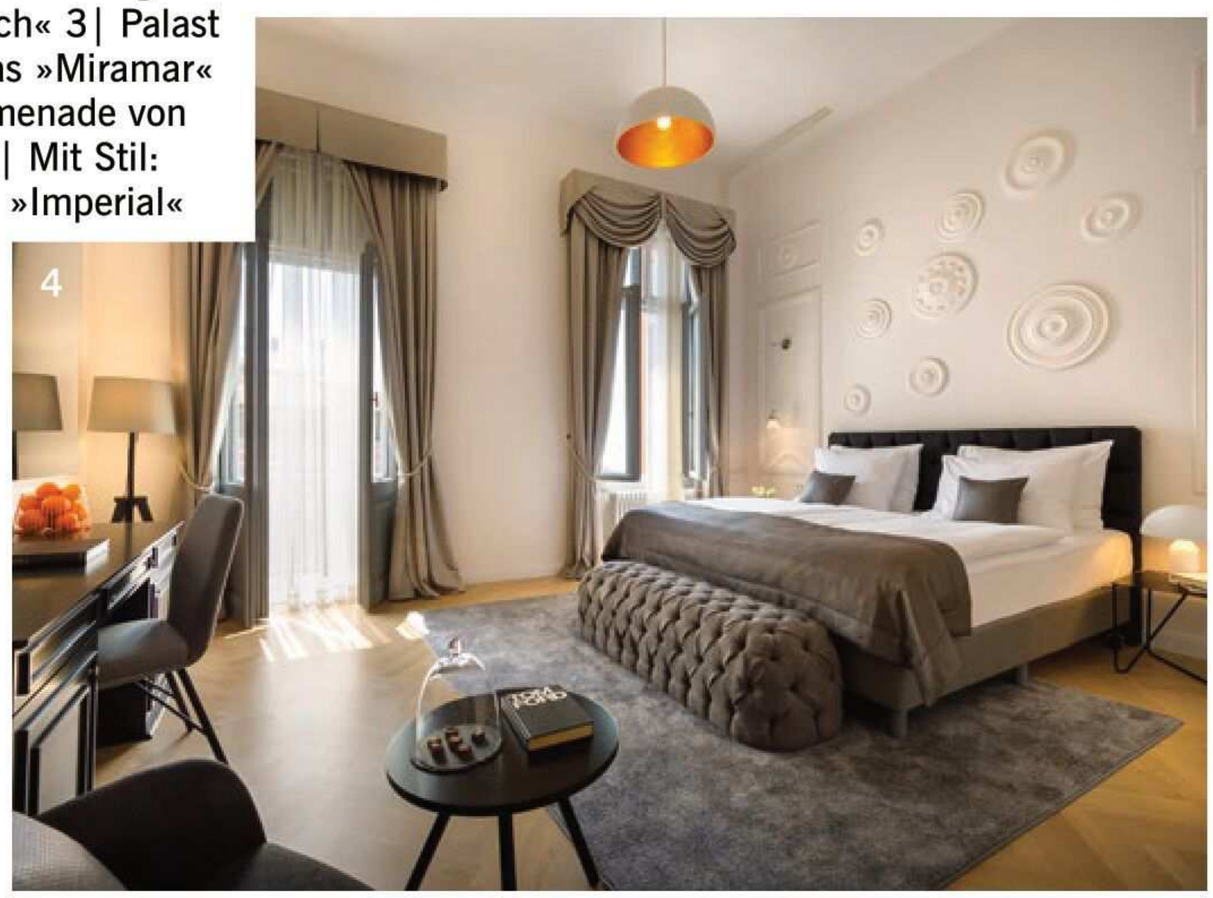
Buje, Momjanska ulica 7
Tel. 052 772505
www.sanservoloresort.com





1| Im »Spirito Santo« übernachten Gäste mitten in der Altstadt von Rovinj 2| Effektvoll gestaltet: Bar im »Wine & Heritage Hotel Roxanich« 3| Palast in Pastell: das »Miramar« an der Promenade von Opatija 4| Mit Stil: Zimmer im »Imperial«





Hotels zum Wohlfühlen – von Altstadthaus bis Grandhotel

Viele Reisende mit nostalgischer Ader zieht es nach Opatija, einst mondänes Seebad der Donaumonarchie. Das Hotel »Kronprinzessin Stephanie«, in dem sich Kaiser Wilhelm II. und Franz Joseph I. trafen (siehe S. 121), hat dort den Sprung in die Gegenwart geschafft. Aufgefrischt empfängt es die Gäste heute als Remisens Premium Heritage Hotel Imperial. Einen zauberhaften Garten und Ausfahrten mit einem über 100 Jahre alten Fischerboot bietet das Hotel Miramar. Es ist aus der historischen »Villa Neptun« entstanden, die mit ihren Zinnen an das Schloss Miramare bei Triest erinnert. Historische Wurzeln hat auch das weiter südlich gelegene La Grisa im Weiler Bale. Nach und nach hat Besitzer Lutvo Murić ein knappes Dutzend verlassene Altstadthäuser gekauft und in ein geschmackvoll gestaltetes Boutiquehotel mit sehr gutem Restaurant verwandelt. Manche Zimmer haben unverputzte Steinwände, zum Haus gehört ein kleines Spa mit Hallenbad und Sauna. Einem ähnlichen Prinzip folgt das Boutiquehotel Spirito Santo Palazzo Storico in der Altstadt von Rovinj. Ein etwa 100 Jahre altes Häuserensemble wurde dafür mit Liebe zum Detail zum Hotel umgebaut. Sieben Zimmer hat es, teils mit Terrasse, dazu einen kleinen Innenhof mit Brunnen von 1864 – und in dessen Tiefen eine Weinbar.

Remisens Premium Heritage Hotel Imperial Opatija, Ulica Maršala Tita 124/3, Tel. 051 71044, www.liburnia.hr/de/hotel-imperial

Miramar Opatija, Ulica Ive Kaline 11 Tel. 051 280 000, www.hotel-miramar.info

La Grisa Bale-Valle, La Grisa 23 Tel. 052 824 501, www.la-grisa.com

Spirito Santo Rovinj, Augusta Ferrija 44 Tel. 052 634 750, www.hotel-spiritosanto.de

Die Urlaubsinsel

Fünf Minuten dauert die Bootsfahrt von Poreč bis zur autofreien Insel Sveti Nikola mit dem »Isabella Valamar Collection Island Resort«. Es erstreckt sich fast über die gesamte Insel und bietet das volle Programm – vom Familienbereich mit Plansch-Spielplatz bis zum Luxusrefugium mit Infinity-Pool.

Poreč, Otok Sv. Nikola
Tel. 052 465 000, www.valamar.com

48 STUNDEN IN Rovinj

Die Holländerin Tjitske Đekić-Brusse führt mit ihrem Mann Danijel Kroatiens erstes Sterne-Restaurant »Monte«. Ihr Tipp für die kleine Schöne an der Adria: spazieren gehen und genießen!

Danijel und ich haben uns in einer Disco in Rovinj kennengelernt. Ich war damals Studentin und hatte im Jahr davor, 1986, an einem zweiwöchigen Tanzkurs etwas außerhalb von Rovinj teilgenommen, ohne die Stadt gesehen zu haben. Ich hatte das Gefühl, etwas verpasst zu haben und fuhr deshalb im Sommer noch einmal hin.

Danijel war damals 23 Jahre alt und arbeitete in dem Restaurant, das er mit seinen Eltern und seinem Bruder zwei Jahre zuvor gegründet hatte. Das Lokal liegt auf einer kleinen Anhöhe in der Innenstadt – daher der Name Monte. Es ist sein Elternhaus, in dem er geboren wurde und aufgewachsen ist. Heute wohnen wir beide über dem Restaurant. Von unserem Wohnzimmerfenster aus können wir das Meer und die kleinen Inseln sehen, die vor der Küste liegen. Die sind übrigens einen kleinen Ausflug wert. Vor allem die Inseln Sveti Andrija und Sveta Katarina mit ihren kleinen Buchten, Pinienwäldern und Klippen. Im Sommer fährt alle Stunde ein Taxiboot vom Pier im Zentrum dorthin. Jedenfalls besuchte ich in jenem Sommer 1987 auch das Restaurant von Danijels Familie. Ich bestellte ein Cordon bleu und bekam eines von der Größe eines Flugzeugs. Da wusste ich: Mit diesem Mann an meiner Seite werde ich niemals hungrig sein. Zwei Jahre später zog ich nach Rovinj und fing an, an der Bar des »Monte« zu arbeiten. Heute bin ich Sommelière und leite den Service.

Danijel ist ein Autodidakt, er hat nie eine formale Ausbildung zum Koch gemacht. Dass er 2017 einen Michelin-Stern erhielt, hat uns viel Aufmerksamkeit gebracht. Trotzdem kocht Danijel weiterhin Gerichte, die unsere Stammgäste lieben; in denen stecken viele Kindheitserinnerungen. Sie sind im besten Sinne mitteleuropäisch, sie verbinden kroatische Küche mit Einflüssen anderer Länder und Regionen wie Österreich und Osteuropa, die Istrien über die Jahrhunderte geprägt haben.



Tjitske Đekić-Brusse, 1969 in den Niederlanden geboren, lernte ihren Mann Danijel Đekić 1987 in Rovinj kennen. Zehn Jahre verbrachte das Paar in den Niederlanden, führte in Utrecht auch ein eigenes Restaurant. Seit 2001 leben sie in Rovinj. Ihr Restaurant »Monte« ist seit 2017 das erste Restaurant in Kroatien mit Michelin-Stern.

Überragende Baukunst: Herzstück von Rovinjs Altstadt ist die Kirche der heiligen Euphemia, deren markanter Turm gut 60 Meter in die Höhe ragt – und dem Campanile in Venedig ähnelt



Schussfahrt an den Strand: Zwei Kilometer südlich der Stadt liegt das Naturschutzgebiet Zlatni rt, Goldenes Kap

Besonders beliebt bei den Stammgästen ist das Spanferkel mit Linsen, Kohl und *Kulen,* eine sehr würzige, kroatische Wurst mit Paprika und Knoblauch. Danijel kauft hauptsächlich bei Bauern und Fischern aus der Umgebung. Unser Wein kommt zum Beispiel vom Weingut Dobravac. Ich mag den Sonata 2018 besonders gern, ein Malvasier.

Gut essen kann man natürlich auch an vielen weiteren Orten in Rovinj. Fürs Frühstück ist das Hotel Adriatic im Zentrum toll. Von der Terrasse sieht man den Hafen mit den bunten Fischerbooten, außerdem servieren sie Frühstück bis 12 Uhr – gut für Langschläfer.

Für einen ersten Überblick empfehle ich, danach einfach nur durch die Altstadt zu schlendern, durch die vielen kleinen Gassen mit Kopfsteinpflaster, gelb, rosa und weiß getünchten Häusern, den grünen Fensterläden, Blumentöpfen und Wäscheleinen. Das Leben hier ist einfach nicht so hektisch wie in vielen anderen Städten – und das Klima ist deutlich angenehmer als in meiner alten Heimat! Die Kirche der heiligen Euphemia, eine Barockkirche aus dem 18. Jahrhundert, sollte man sich auf jeden Fall anschauen. Der Glockenturm daneben ist sogar noch älter. Wer dort die Treppen hochgestiegen ist, hat die schönste Aussicht über Rovinj.

Wer mittags essen gehen möchte, ist im Restaurant Puntulina richtig. Die Tische stehen nicht nur auf der Terrasse, sondern auch auf den Felsen darunter, sodass man direkt am Wasser sitzt. Anschließend kann man durch die Carera ulica spazieren, eine hübsche Einkaufsstraße mit pastellfarbenen Fassaden und Marmor. Für Kunsthandwerk schauen Sie mal in der Galerie Ribartnica beim Fischmarkt vorbei. Sehr chic sind die Läden an der Lungomare Plaza um das Grand Park Hotel. Die Bar auf der Dachterrasse des Hotels ist auch großartig für einen Drink am Abend. Der Blick über die Altstadt von dort aus ist bezaubernd – vor allem, wenn die Sonne untergeht.

Um das kulinarische Rovinj kennenzulernen, lohnt auch ein morgendlicher Besuch auf dem Markt. Hier bekommt man Gemüse und Obst, Pilze, Honig und Käse von Bauern aus der Umgebung, außerdem fangfrischen Fisch. Auch Danijel kauft hier ein. Wer mag, kann sich morgens auf dem Markt ein Picknick besorgen und den Tag am Strand verbringen. Unsere Arbeitstage sind lang, aber trotzdem nehmen wir uns von Mai bis September jeden Tag die Zeit, einmal im Meer zu schwimmen, und wenn es nur für ein Stündchen ist.

Unser Lieblingsstrand heißt Škaraba, es sind nicht allzu viele Leute dort. Er liegt in einem wunderschönen Park mit Zedern, Pinien, Kiefern, Eichen und Zypressen im Naturschutzgebiet Zlatni rt (Goldenes Kap), wo man auch sehr schön wandern und radeln kann. Es ist einfach herrlich dort – genau richtig, um in den für uns arbeitsreichen Sommermonaten zu entspannen.

Sollten Sie übrigens im August hier sein, verpassen Sie nicht die Rovinjer Nacht, ein Fest, das immer am letzten Freitag im August beginnt und am Samstag um 23 Uhr mit einem riesigen Feuerwerk endet. Es ist ein fulminantes Fest, mit dem sich die Stadt vom Sommer verabschiedet. ■

Protokoll Silvia Tyburski

MARSCHALL-TITO-PLATZ

Mehrere Sehenswürdigkeiten liegen an diesem Platz, der auf Kroatisch Trg Maršala Tita heißt – nach dem diktatorischen Staatschef Jugoslawiens. Berühmt ist der Balbi-Bogen, der im 17. Jahrhundert als Ersatz für das Haupttor in die Altstadt errichtet wurde, außerdem das alte Rathaus und der rote Uhrturm. Zunächst wurde er als Südturm der Stadtmauer gebaut, später diente er als Gefängnis. Ganz in der Nähe liegt das Heimatmuseum, untergebracht im Barockbau der Familie Califfi.

www.muzej-rovinj.hr

ADRESSEN

Restaurant Monte
Ulica Montalbano 75
www.monte.hr

Weingut Dobravac
Ulica Karmelo 1
www.villa-dobravac.com

Hotel Adriatic
Obala Pina Budicina 16
www.adriatic.rovinj.hotels-istria.net

Kirche der heiligen Euphemia
Trg Sv. Eufemije

Restaurant Puntulina
Ulica Sv. Križa 38
www.puntulina.eu

Galerie Ribartnica
Ulica Vladimira Švalbe 2

Grand Park Hotel
Smareglijeva ulica 1A
www.maistra.com

Markt Ulica Giuseppea Garibaldija, täglich ab 8 Uhr

1| Den Adria-Blick gibt's im »Puntulina« als Gratis-Beilage 2| Was für ein Entree: Durch den Balbi-Bogen geht es auf den Platz Trg Maršala Tita mit Uhrturm 3| Im Spitzenrestaurant »Monte« kommen zum Spanferkel Linsen, Geranien und Kulen-Wurst-Schaum





DÖRFER ÜBER DEN

WOLKEN

Hinter der Küste beginnt ein anderes Istrien: Uralte Örtchen
Mittendrin liegt Hum, die selbst ernannte kleinste Stadt der



Auf einem Hügel über dem nebelverhangenen Mirnatal liegt Grožnjan – ein Dorf, in dem nur rund 160 Menschen leben

TEXT **SEBASTIAN HOLDER** FOTOS **STEFANO SCATÀ** UND **FRANK HEUER**

haben sich hier in Künstlerkolonien und kulinarische Paradiese verwandelt.
Welt. **Ein Roadtrip** ins Hinterland der Halbinsel





Keramik und Gemälde gibt's im 1972 eröffneten Atelier Togy – einem der ältesten von heute rund 40 Kunstwerkstätten in Grožnjan





Durch alte Steintore führt der Weg hinein nach Grožnjan. Der Künstler Marko Brajković erschafft hier seine Bilder, in denen immer wieder das Gesicht seiner Frau auftaucht

ängst hat die Sonne den Nebel aus dem Tal vor mir hinausgefegt, als hinter mir Grožnjan langsam erwacht. Mein Blick schwenkt über die sanften, bewaldeten Hügel des Mirnatals, die fast unmerklich in ein leichtes Rosa getaucht sind, als habe jemand einen Filter darübergelegt. »Dieses Licht«, erzählt mir später der Maler Marko Brajković, »hat mich magisch angezogen.« Und nicht nur ihn.

Der Bildhauer Aleksandar Rukavina war 1965 einer der ersten Künstler, die sich in Grožnjan niederließen, ihm folgten zahlreiche andere, darunter die serbische Performance-Künstlerin Marina Abramović, die in den siebziger Jahren eine Weile hier lebte und arbeitete. Sie alle schufen den Mythos, der auch mich in die Idylle der kleinen Künstlerkolonie gezogen hat. Hierher nach Grožnjan, ein Dorf auf einem steilen Hügel, mehr als 200 Meter über dem Mirnatal. Die Gassen sind voller Ateliers und Galerien, in denen gemalt, geformt und getöpfert wird. Die meisten Künstlerinnen und Künstler verkaufen ihre Werke direkt im Ort an die vielen Touristen. Marko Brajković verschickt seine an Kunden auf der ganzen Welt. Er fängt dieses Licht Grožnjans mit dem Pinsel ein und macht daraus komprimierte Geschichten. Seine Bilder erinnern ein bisschen an Klimt, mal auch an Chagall, haben aber ihre ganz eigene Note.

Es sind Rückkehrer wie er, die dieser Gegend ein neues Gesicht gegeben haben, Menschen, die in der Fremde Erfahrungen sammelten und diese nun hier weitergeben. Wer im Landesinnern durch die Dörfer streift, trifft aber auch auf fest verwurzelte Menschen, die unverrückbar zu dieser Erde gehören wie die Eichen, an deren Wurzeln die Trüffel wachsen.

Diesen ganz besonderen Zauber, der die Menschen hierherbringt und festhält, möchte ich auf meiner Reise durch Istriens Hinterland kennenlernen. Meine Route führt mich von Grožnjan durch das Mirnatal und dann weiter nach Süden bis Labin. Und sie führt mich zu Menschen wie Marko Brajković, die unter diesem sanften Licht ihre neue Heimat gefunden haben.

Marko ist in Jugoslawien aufgewachsen, als Kroate im heute serbischen Novi Sad. Als der Staat zerbrach, zog er nach Deutschland. 20 Jahre hat er dort verbracht, 2012 ist er mit seiner Frau Susanna und den vier gemeinsamen Kindern hierhergekommen. »Lange Zeit«, sagt Marko, »existierte Istriens Hinterland nur unbeachtet im Schatten der Küste mit ihren Stränden und Buchten für Badende und Segler. Dabei hat es so viel zu bieten.« Er führt mich durch die Gassen, vorbei an dem Haus, in dem Marina Abramović lebte, und vorbei an der Kapelle der Heiligen Kosmas und Damian mit ihrer modernen Wandmalerei.

Immer wieder öffnet sich zwischen den Gassen der Blick in die Weiten des Mirnatals oder über die



Heiliger Arbeitsplatz: Hari Vidović vor den Fresken in der Kirche des heiligen Rochus seines Heimatortes Roč

»ISTRIEN IST MEINE ERDE. ICH KONNTE MIR NICHT VORSTELLEN, WOANDERS ZU LEBEN«

Hari Vidović, Freskenmaler

Adria. Plötzlich bleiben wir stehen. Klavierklänge wehen über die Straße. Marko steuert zielstrebig auf eine Tür zu, tritt ein, ohne zu fragen. »Maestro«, begrüßt er den Mann, der am Klavier Sonaten von Haydn spielt. Es ist Tonči Bilić, Dirigent und Leiter der Kroatischen Musikjugend, die hier ein internationales Kulturzentrum betreibt. Auch die Musik zählt zu den Künsten, die das Dorf beleben. Vor allem im Sommer, wenn Grožnjan durch ein Jazzfestival, Workshops und Konzerte zur Bühne für Musiker aus aller Welt wird. Dann kommt auch Bilić und unterrichtet den Klassik-Nachwuchs. »Istrien und besonders Grožnjan«, sagt er, »haben eine ganz besondere Atmosphäre. Nach dem Zweiten Weltkrieg verließen viele Menschen die Halbinsel. Die Kunst und die Musik haben sie zurückgebracht.«

Im Herzen Istriens reihen sich pittoreske Dörfer und Städtchen aneinander wie Perlen an einem achtlos hingeworfenen Armband. Als es Zeit ist, sich von Marko und dem Maestro zu verabschieden, frage ich Marko noch, was diese Gegend für ihn so besonders macht: »Eine vielfältige Kultur und dieser Erde verbundene Menschen machen diese Region aus«, gibt er mir mit auf den Weg.

Mein nächster Halt ist das nahe gelegene Motovun. Wenn man von den Hügeln der Umgebung am frühen Morgen auf den Ort blickt, dann erhebt er sich aus den Fluten des Nebels wie ein wiederauferstehendes Atlantis. Wie Schiffbrüchige klammern sich die Häuser der Vorstadt an seine Hänge. Darüber thront, zweifach ummauert in 277 Meter Höhe, die Kirche St. Stephan, erbaut im 17. Jahrhundert, angeblich nach Plänen des großen venezianischen Architekten Andrea Palladio oder eines seiner Schüler.

Ein steiler Weg führt durch Gassen hinauf. Hier legte der wohl berühmteste Sohn des Ortes den Grundstein für seine späteren Erfolge: Der Formel-1-Weltmeister Mario Andretti, der Anfang der vierziger Jahre mit seinem Zwillingsbruder Aldo in Seifenkisten um die Wette über das Kopfsteinpflaster schoss. Das jedenfalls, so sagen heute die Älteren, hätten ihnen früher die Älteren erzählt. So bilden sich Legenden. Bereits 1948 zogen die Andrettis fort. Heute wären Seifenkistenrennen in den engen Gassen von Motovun nicht mehr möglich, denn normalerweise sind sie im Sommer voll mit Besuchern, die in den vielen Feinkostläden die Spezialität der Region kaufen wollen: Trüffel. Der Duft der teuren Pilze hängt schwer über den Gassen.

Klaudio Ivašić serviert sie kunstvoll in seiner »Konoba Mondo« unmittelbar vor dem ersten Stadttor und kurz dahinter in der »Montona Gallery«. Zur Vorspeise, zum Käse oder mit Spaghetti, im Risotto und zum Nachtisch über das selbst gemachte Walnusseis geraspelt. Der 49-Jährige ist hier geboren. Auch er ist ein Heimkehrer, auch er einer dieser erdverbundenen Menschen mit einer unaufdringlichen Freundlichkeit, wie sie Marko mir versprochen hat. Wie viele vor und nach ihm zog es ihn nach der Schule fort. Er lernte in Venedig, ein Restaurant zu führen. Er war einer der Ersten, die wiederkamen und damit einen Trend setzten, der half, Istrien zu erneuern. Er kaufte das Restaurant, in dem er als Jugendlicher gejobbt hatte. »Es war eine schwere Zeit. Aber heute weiß ich, dass es das Richtige war«, sagt Klaudio. Aus aller Welt kamen sie in den letzten Jahren wegen der Trüffel. Er hatte schon Gäste aus den USA, die sechs Monate im Voraus reservierten, sogar Google-Gründer Larry Page hat schon bei ihm diniert.

Die Hauptstadt der knolligen Pilze liegt nur 20 Kilometer flussaufwärts. Buzet nennt sich ganz offiziell »City of Truffles«. Am Stadttor erwartet mich Hari Vidović, Kunstlehrer im Sabbatical »auf unabsehbare Zeit«. Zurzeit arbeitet er als Freskenmaler und Touristenführer. Er entschul-

Durch eine sanfte Hügellandschaft führt die Straße nach Motovun, das malerisch auf einer Hügelspitze liegt. Dort angekommen, schlendert man durch enge Gassen – vorbei am Wandbild des legendären Riesen Veli Jože, der wie seine Artgenossen einst in den Wäldern ringsum gelebt haben soll



»Kleinste Stadt der Welt« – mit diesem Titel hat sich Hum international einen Namen gemacht. Lokale Berühmtheit: der Mistelschnaps Biska





Hums Bürgermeister Aleksandar Merlak hält Zepter und Holzstück, in dem Kerben seine Wahl bezeugen. Sind drei Stühle in Hums Kirche besetzt, dann haben sich schon mehr als zehn Prozent der Stadtbevölkerung versammelt

digt sich gleich dafür, dass die Bewohner der Altstadt sich dem Tourismus standhaft verweigern. »Sie haben vor allem Angst um ihre Parkplätze«, sagt Hari. Und in der Tat: Nur ein Café und ein schummriges Restaurant laden zum Verweilen ein, über die Gassen sind Wäscheleinen gespannt, kein Laden bietet die schwarzen und weißen Delikatessen feil. Das Geschäft mit den Trüffeln wird unten in der Neustadt erledigt.

Auf den ersten Blick schreit alles in der Altstadt: Gehen Sie bitte weiter, es gibt hier nichts zu sehen! Dabei ist Buzet ein wahres Schmuckkästchen. Patrizierhäuser formieren sich zu engen, verwinkelten Gassen. Die dem heiligen Georg gewidmete Kirche mit ihrem vergoldeten Altar und Bildern, die Tiepolos Schule zugeschrieben werden, ist eine schlichte Schönheit, allerdings immer abgeschlossen. Hari hat die Schlüssel von Pater Zmak erbettelt. Und von dem kleinen Platz, der sich ganz in der Nähe auftut, haben wir einen herrlichen Blick über das Tal.

Bevor ich weiterfahre, möchte Hari mir unbedingt noch seinen Heimatort zeigen. Roč ist eine kleine Stadt, in der gerade mal 80 Menschen leben. Und ein Idyll. Hari hat hier sein Atelier, in dem er sich der Freskenmalerei hingibt. Es gibt ein Café, eine Konoba und gleich drei Kirchen. In der größten ist gerade fast der ganze Ort versammelt. Die Gesänge sind die passende Untermalung für Haris Führung. Er schwärmt von der Architektur, von den Fresken in der kleinen romanischen Kirche des Pestheiligen Rochus, die gleich hinter dem Stadttor wie ein Wachposten steht. Und von der Glagolica, der vermutlich ältesten slawischen Schrift, die vor etwa 1200 Jahren entwickelt wurde. Heute wird hier ein Teil ihres Erbes verwaltet. Nicht nur wegen der glagolitischen Fundstücke aus dem Mittelalter, die in Istrien gefunden wurden, sondern auch, weil die Schrift hier bis ins 19. Jahrhundert verwendet wurde. Hari erzählt diese Geschichten nicht wie ein PR-Fachmann, sondern wie ein Junge, der zum ersten Mal verliebt ist, von der Schönheit des Mädchens, das sein Herz gerade erobert hat. Dabei lebt er seit 41 Jahren hier.

Ich kurve über Land, auf verschlungenen Wegen. Dann liegt sie plötzlich vor mir: die selbst erklärte kleinste Stadt der Welt, Partnerstadt von Shanghai, in drei Buchstaben gegossene Metropole im Taschenformat – Hum. 28 Menschen leben hier auf der Fläche eines halben Fußballfeldes. Riesen, so sagt die Legende, haben die Städte im Mirnatal gebaut. Am Ende hatten sie nur ein paar Brocken übrig. Die reichten gerade noch für Hum. Seit dem Mittelalter besitzt dieser Fleck das Stadtrecht. Eine geschlossene Stadtmauer und eine Kirche mit Turm – das waren die bescheidenen Anforderungen. Sie gelten bis heute.

Bürgermeister Aleksandar Merlak empfängt mich auf der Terrasse seiner Konoba. Von dort hat



Eine Kirche für die Kumpels: Rašas Gotteshaus ähnelt einer umgedrehten Lore

»WENN DICH DIE MENSCHEN HIER AUFNEHMEN, DANN IST ES FÜR IMMER«

Marko Brajković, Künstler

man einen weiten Blick über das lieblich bewaldete Tal. Irgendwo dort unten tröpfelt die Mirna aus den Felsen der Hügel. Das 43 Jahre alte Stadtoberhaupt ist leicht angeschlagen. Am Vortag war er Jurymitglied bei der Wahl zum besten Biska Istriens. Das ist ein Mistelschnaps aus der Region, auf den sie hier sehr stolz sind. Normalerweise wird der Wettbewerb begleitet von ausschweifenden Festivitäten, zu denen Besucher von überall kommen. Doch was ist schon normal in Zeiten der Pandemie?

Vor sich hat Merlak die Insignien seiner Macht ausgebreitet: ein Stück Holz mit Kerben und ein Stuhlbein. In das Holz hat jedes der elf Ratsmitglieder bei der Bürgermeisterwahl eine Kerbe in die Seite seines Favoriten geschnitten. Mit 7:4 entschied Merlak das Rennen für sich. Zum zweiten Mal nach 2006. Als Andenken an seine Wahl erhielt er das Holzstück, als Zeichen seiner Macht das Stuhlbein, das natürlich kein Stuhlbein ist, sondern eine Art Zepter, das jedes Jahr an den neuen Bürgermeister weitergegeben wird – inzwischen 500-jährige Tradition. Hum ist schnell besichtigt: durch das Stadttor, eine Gasse runter, die andere wieder rauf. Drei Souvenirshops, eine Galerie und die Kirche mit Turm, kein Arzt, keine Schule, der Friedhof liegt außerhalb der Stadtmauer.

Den neuen Erdenbürger, der sich in Hum kürzlich per Ultraschall für diesen Frühling angekündigt hat, werden sie freudig empfangen. Denn der Status als kleinste Stadt der Welt ist nicht bedroht. Der Vorsprung vor der zweitkleinsten ist riesig. Babys sind selten in Hum, sechs Kinder leben derzeit hier. Vier von ihnen sind 2014 geboren, im fruchtbarsten Jahr der Geschichte Hums. Auch Merlak war in seinem Geburtsjahr 1977 eine echte Sensation – das erste Baby seit 16 Jahren. Solche Skurrilitäten haben die Stadt für Touristen interessant gemacht. Sie kennen hier Sommer mit mehr als 500 Besuchern pro Tag.

Und dann hat das Hinterland auch noch eine ganz andere, im wahrsten Sinn tiefgründige Seite. Der Bergbau hat die Gegend geprägt, Zentrum der Kumpel und Zechen war lange Labin im Süden der Halbinsel. Vor 400 Jahren wurde hier erstmals Kohle gefördert. Im 19. Jahrhundert setzte dann ein regelrechter Boom ein, durch den sich die Zahl der Einwohner vervielfacht hat. Heute zeugt nur noch der Förderturm am Fuß der Altstadt von der Vergangenheit als Kohlerevier.

Fünf Kilometer weiter in Raša ist hingegen noch vieles so wie zur Zeit des Kohleabbaus. Hier ließ Benito Mussolini Mitte der Dreißiger ein ganzes Dorf für Istriens Bergarbeiter errichten. *Sretno* – Glückauf! – steht am Bogen über dem Ortseingang. Für die Siedlung entwarf der Architekt Gustavo Pulitzer Finali in drei Reihen jeweils Doppelhäuser, in denen die Kumpel und ihre Familien lebten. Dazu ein Gemeindeamt, eine Schule, ein Krankenhaus und Sportanlagen. Auch das Seelenheil kam nicht zu kurz: Die Barbarakirche in Form einer auf dem Kopf stehenden Lore zieht heute noch alle Blicke auf sich.

Meine Rundtour nähert sich dem Ende, zurück in Grožnjan treffe ich vor meiner Rückreise noch einmal Marko. Er führt mich durch sein Atelier. An den Wänden lehnen zahllose Bilder, auf denen er das Licht Nordistriens eingefangen hat. Zwischen mythischen Gestalten und griechischen Sagenhelden schaut immer wieder auch seine Frau Susanna aus den Szenarien seiner gemalten Geschichten. Sie ist, das spürt man bei jedem seiner Sätze über sie, ein Anker in seinem Leben. Ein anderer ist das Hinterland. »Wenn alles kaputt geht, habe ich immer noch Istrien«, sagt er. »Die Landschaft, das Licht und seine Menschen. Es sind keine Schwätzer. Es kostet Zeit, von ihnen aufgenommen zu werden. Aber wenn sie es tun, ist es für immer.« ■

Die Konoba von Hum ist der Treffpunkt der Stadt – sie gehört dem Bürgermeister. Das Örtchen Labin, früher Zentrum des Bergbaus, hat sogar ein eigenes Theater, 1844 wurde es in einem ehemaligen Getreideturm eröffnet



Von Kumpeln, Vampiren und Diplomaten

MERIAN-Autor **Sebastian Holder** fand auf seinem Roadtrip durchs Binnenland nicht nur gutes Essen und schöne Hotels, sondern auch manch skurrile Überraschung. Seine Tipps:

Nur rund 200 Kilometer lang ist der Roadtrip durch das hügelige Landesinnere der istrischen Halbinsel. Man sollte sich aber doch mehrere Tage Zeit nehmen, um die vielen Facetten dieser Region wirklich kennenzulernen. Diese Orte kann ich Ihnen besonders empfehlen:

❶ San Canzian Village & Hotel, Buje

Einer Festung aus dem 14. Jahrhundert wurde hier neues Leben eingehaucht. Das Hotel verbindet die alte Substanz der Gebäude auf elegante Weise mit aktueller Architektur. Alt trifft Neu auch im Restaurant »Luciano«: Direktor Zoran Užar lässt in stilvollem Ambiente traditionelle istrische Küche neu interpretieren. Bemerkenswert sind auch das Olivenöl aus eigenem Anbau und der Weinkeller, in dem neben internationalen Spitzentropfen auch viele gute Flaschen aus der Umgebung liegen. Der Swimmingpool mit seiner Terrasse liegt herrlich eingebettet zwischen sanften Hügeln, die Zimmer haben mitunter einen fantastischen Blick aufs Meer. Kurz: Ein idealer Startpunkt für den Roadtrip – oder die Erholung danach.

Buje, Mužolini Donji 7, www.san-canzian.hr/de

❷ Café Vero, Grožnjan

Dieses wunderbare Café am Rande des Künstlerdorfes Grožnjan betreibt Roberta Veroneze zusammen mit ihrem Bruder Daniel Božić. Dort gibt's als Zugabe zu Kaffee und Kuchen auf der Terrasse einen traumhaften Blick über das Mirnatal. Unbezahlbar schön.

Grožnjan, Korner 3

❸ Konoba Mondo, Motovun

In dieser rustikalen Konoba servieren Besitzer Klaudio Ivašić und seine Frau Leila köstliche Trüffel-Gerichte aller Art, dazu beste Weine aus der direkten Umgebung. Die Küche hat einen starken italienischen Einschlag. Ein Ort zum Wohlfühlen.

Motovun, Barbacan 1 ulica
www.konoba-mondo.com

❹ Pazin

Die Hauptstadt des kroatischen Istrien punktet mit einem markanten Wahrzeichen: Burg Pazin, auf Deutsch Mitterburg, die sich waghalsig über die spektakuläre, mehr als hundert Meter tiefe Fojba-Schlucht beugt, an deren Fuß der Fluss Pazinčica in einer Grotte versickert. Literarisch wurde die Stadt von einem der ganz Großen verewigt: Im Kastell sperrte Jules Verne seinen titelgebenden Romanhelden Mathias Sandorf ein und ließ ihn aus dem Fenster in die Schlucht springen, um zu fliehen. Er verschwand unterirdisch durch den im Fels versickernden Fluss in die Freiheit. Zur Nachahmung ist das nicht empfohlen, die Höhle lässt sich aber auf geführten Touren besichtigen.

www.pazin-cave.com

❺ Hotel Peteani, Labin

Auf den letzten Metern des Anstiegs zur Altstadt von Labin passiert man das hübsche kleine Boutique-Hotel von Denis Peteani. Es verfügt lediglich über elf Doppel- und drei Einzelzimmer, bietet aber einen schönen Ausblick über das Tal und ein Restaurant mit moderner mediterraner Küche. Beim Interieur ließ der Hausherr dem Designbüro »FABRIKA D.O.O.« aus Pula freie Hand – von den Stühlen bis zu Messer und Gabel. Dafür wurde er mit einem schlichten Design belohnt, das sich mit Hotels in europäischen Metropolen messen kann.

Labin, Ulica Aldo Negri 9
www.hotel-peteani.hr

❻ Stadtmuseum, Labin

Im Erdgeschoss des Hauses wird die versunkene Welt des Bergbaus wiederbelebt. Wenn man hier gebückt durch die Gänge eines originalgetreu nachgebildeten Stollens stolpert, kann man sich sehr gut in die harte Arbeit der Kumpel unter Tage einfühlen. Glückauf!

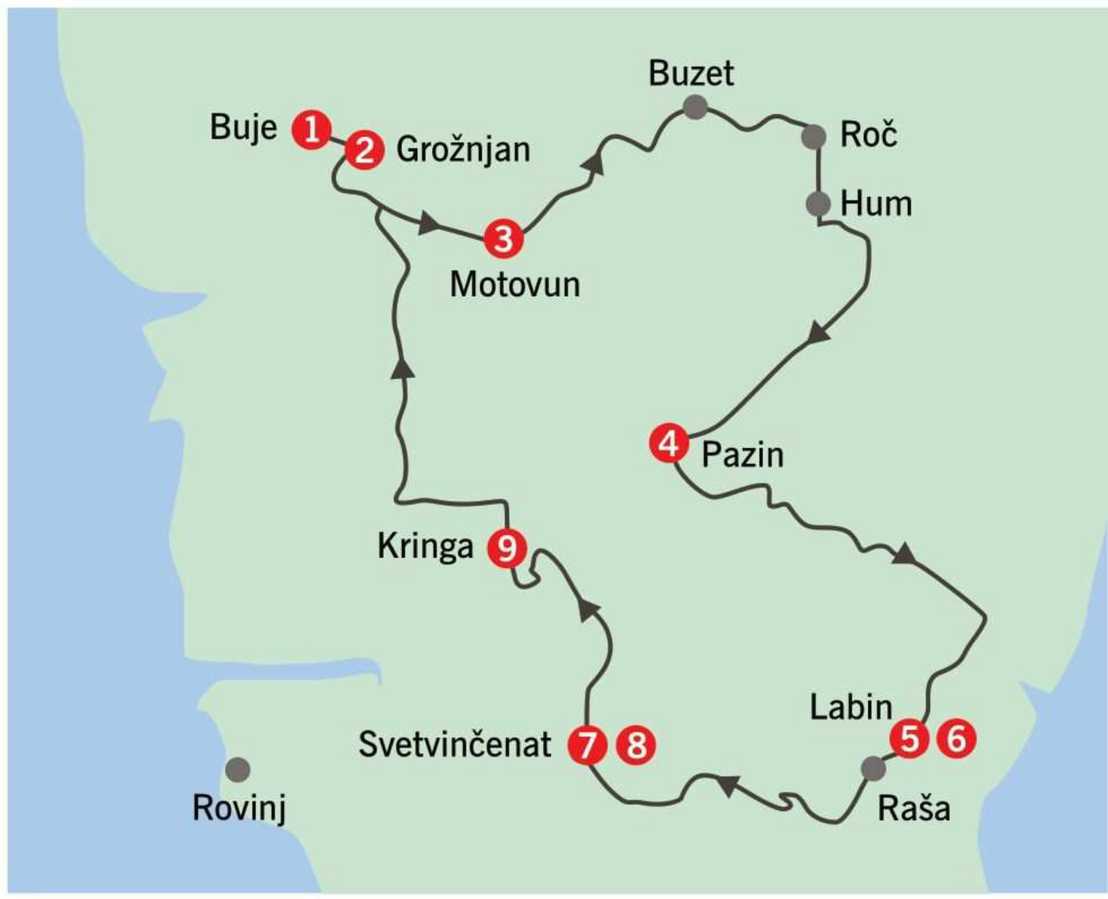
Labin, Prvog maja 6

❼ Kastell Morosini-Grimani, Svetvinčenat

Die Renaissance-Burg im Zentrum von Svetvinčenat ist ein echter Hingucker. Gerade mit EU-Geldern aufwendig renoviert, war sie schon Schauplatz zahlreicher kinderfreundlicher Feste und Ritterspiele. In den Räumen ist eine umfangreiche Waffensammlung aus dem Mittelalter zu sehen, außerdem eine multimedial aufbereitete Ausstellung zur Ortsge-



Feines Hotel und Schweizer Honorarkonsulat: Das »Stancija 1904« ist beides. Aber vor allem ist es auch ein Haus für Feinschmecker – alle Produkte kommen von lokalen Erzeugern



schichte und zu istrischen Legenden. Auch ein kleiner Escape-Room wurde eingerichtet. Und: In Zukunft sollen sich Verliebte im obersten Stockwerk des größten Turms in einer Flitterwochensuite einmieten können.

Svetvinčenat, Svetvinčenat 20
www.grimanicastle.com

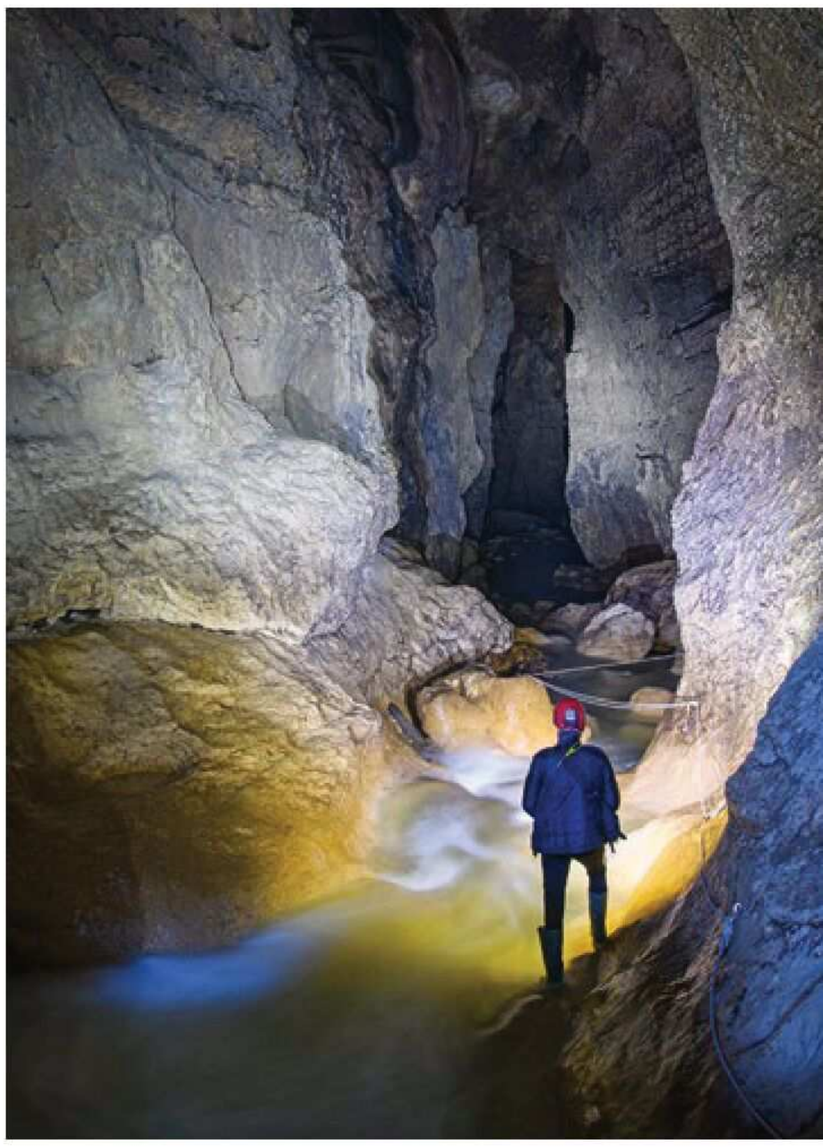
8 Stancija 1904, Smoljanci

In dem 173-Seelen-Dorf bei Svetvinčenat führt Draženka Moll dieses wunderbare kleine Hotel mit bezauberndem Garten. Ihre Philosophie: im Einklang mit der Natur leben. Deshalb verwendet sie ausschließlich saisonale und regionale Produkte. Alle Zutaten ihrer traditionellen istrischen Gerichte wie Käse, Fleisch, Eier, Gemüse, Olivenöl, Trüffel, Früchte und Fisch kommen von kleinen Erzeugern aus der Umgebung. Und ganz nebenbei führt Dada, wie sie genannt wird, aus einem kleinen Büro im ersten Stock ihres Hotels das kleinste Schweizer Honorarkonsulat der Welt. Diplomatie und Kochkunst unter einem Dach.

Svetvinčenat, Smoljanci 2-3
www.stancija.com

9 Kringa

In dem kleinen Dorf trieb 16 Jahre lang der erste namentlich erwähnte Vampir Europas sein Unwesen. Nach seinem Tod 1656 soll Jure Grando des Grabes entstiegen sein – und wo immer er nachts an die Tür klopfte, gab es einige Tage später einen Toten zu beklagen. So berichtete es zumindest Freiherr Johann Weichard von Valvasor in seinem Buch »Die Ehre des Herzogthums Crain«. 1672 hatten die Einwohner des Ortes genug und rückten dem Vampir zu Leibe. Sie öffneten seinen Sarg und machten ihm mit Kruzifix und Beil den Garaus. Heute erinnert lediglich eine schmucklose Plakette an die neun tapferen Bewohner, die den Ort vom Fluch erlösten.

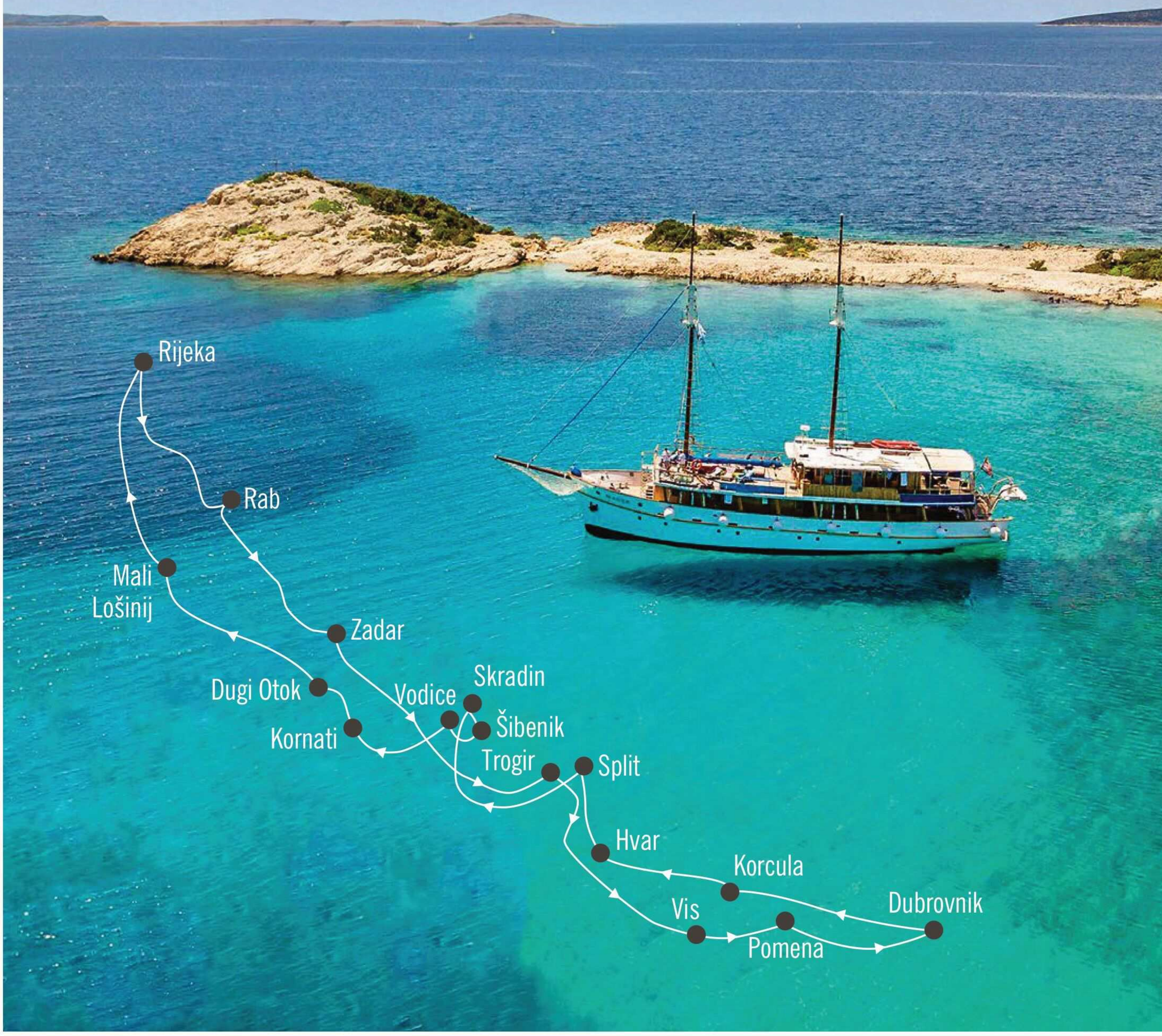


Die Paziner Höhle diente schon Jules Verne als Inspiration – und ist noch heute begehbar

ADVERTORIAL

Eine herrliche Zeit mit reichlich Meer

Hinaus aufs Wasser und entlang der kroatischen Adria-Inseln zum Baden, Schnorcheln und Schlemmen. Und wenn der Schiffsurlaub sich anfühlt wie auf einer Privatyacht, dann ist das Glück perfekt





Wohlfühloase: Allein das Sonnendeck der »MS Maček« ist 200 Quadratmeter groß. Viel Platz für eine sorgenfreie Zeit und tolle Ausblicke wie in der Bucht von Tomazina (links)



Es geht doch nichts über eine Ausfahrt ins Blaue. Auf dem Motorsegler »Maček« schippern die Gäste mitten durch die kroatische Inselwelt. Landgang und historische Altstädte sind inklusive. Die Hauptattraktion aber ist anderer Natur: leere Buchten, reichlich Meer und das herrliche Dasein auf See.

Der Schriftsteller Guy de Maupassant, einer der ganz großen Schreibmatrosen im Buchstabenmeer, notierte einmal über das Erlebnis, auf einem Boot die Segel zu setzen und hinaus aufs blaue Wasser zu fahren: »Er eilt, der Rauch des Zuges am Ufer! Ich aber treibe dahin in einer geflügelten Behausung, die hübsch wie ein Vogel auf dem Wasser schaukelt, sanfter als eine Hängematte, und die, wie es dem Wind gefällt, sorglos über das Wasser schweift.«

Recht hat der gute Maupassant. Und hier und heute sieht die geflügelte Behausung so aus: 35 Meter langer Stahlrumpf, zwei stolze Masten und eine fein säuberlich herausgeputzte Kajüte, als säße man auf einem Dampfer aus den 1930er Jahren. Dabei ist der Motorsegler, die »MS Maček«, erst 2004 erbaut und mit allem ausgerüstet, was man für den seegehenden Wohlgenuss braucht: 16 Kabinen auf drei Decks, 200 Quadratmeter Sonnendeck, blaue Leinenpersennige über weißen Segeln, lackiertes Holz, blitzendes Messing, ein mächtiger Klüverbaum mit großem Bugnetz über den Wellen. Und dann ist da natürlich noch – ohne ihn geht nichts – ein echter Mann von Meer: Kapitän Kristijan Gulić. Braungebrannt, mit kurzen, dunklen Haaren lehnt er in seinem Steuerstand und peilt mit dem Handkompass einen nahen Leuchtturm. Dann blickt er durchs Fernglas, prüft das Echolot.



1| Vier Glockentürme, eine Stadt, eine Insel: Rab, Heimathafen und Tagesziel während des Segeltörns

Gulićs Kommentar ist kurz und knapp, aber er reicht, um das Herz drei Etagen höher schlagen zu lassen: »Fünf Meter Wassertiefe, der Anker hält, hier liegen wir sicher.«

Draußen öffnet sich eine leere Bucht hinter hellen Felsen, das Meer so grün und blau und klar, dass man die Referenz zum Meeresgrund verliert. Scheinbar losgelöst schwebt die gute »MS Maček« auf der lichternen See, als wöge sie nicht 207 Tonnen, sondern: null. Nur Verrückte fackeln jetzt noch länger als 30 Sekunden. Also: T-Shirt aus, Taucherbrille auf die Nase und rein in dieses Meer! Genauer gesagt: in die 28 Grad warme Adria vor der Insel Rab, irgendwo an einem stillen Ankerplätzchen im kroatischen Sommerhimmel.

Das Meer ist lind wie Seide, und man wird gar nicht müde, seine Runden ums Boot zu kraulen. Gutmütig liegt die »MS Maček« derweil vor Anker, für 14 Tage das schwimmende Zuhause für die gut 20 Gäste an Bord.

Vor zwei Tagen hatten wir in Rijeka abgelegt, zurück blieben die palmengesäumte Promenade Korzo, die bunten Stadtpaläste, das Mastengetümmel im Hafen. Rijeka ist das Tor zu den kroatischen Inseln, von hier aus legte Käpt'n Gulić einen Kurs nach Süd an, und schon ging es hinaus aufs Meer. Nach zwei Seemeilen tuckerten wir durch einen blauen Frieden. Und dies ist denn auch das eigentliche Ziel dieser Woche Schiffsurlaub: Meer, baden, schnorcheln, schlemmen und im Deckchair dösen. Der Spruch auf dem T-Shirt von Martina, die Teil der Crew ist, muss es gar nicht erst auf den Punkt bringen: »Life is better on a boat.« Aber auch sie hält es nicht lange an Deck. Vom knarzenden Mast macht sie ein paar Schritte, springt kopfüber ins Meer.

Fast 900 Seemeilen liegen vor uns. Eine Tour die Küste entlang nach Süden, Stopps in vielen schönen Städten wie etwa Trogir, Zadar, Split und Dubrovnik, dann zurück durch den Nationalpark der Kornatischen Inseln. Zwischendurch: Buchten, Buchten, Buchten, stille Strände, wilde Steinküsten. Aber die abgesteckte Adria-Route über Korcula nach Süden kann sich jederzeit ändern. Käpt'n Gulić, 47, der jedes Jahr bis zu 25 Wochen auf See ist, sagt das so: »Der wahre Kapitän hier draußen sind Wind und Meer, nach ihnen richten wir uns. Und natürlich nach unserem Bauchgefühl – wenn wir irgendwo bleiben wollen, dann bleiben wir eben. Hallo? Das hier ist Kroatien!« Gulić schiebt sich die Sonnenbrille auf die Nase. Geht barfuß und mit seinen Seebeinen über Deck.

Das Schönste an dieser Kreuzfahrt: Die »MS Maček« fühlt sich an wie eine Privatyacht. Und das ist sie ja auch. Das Schiff gehört dem Käpt'n nämlich höchstpersönlich. Kristijan Gulić fuhr jahrelang die »Poseidon«, seit fünf Jahren navigiert er seine »MS Maček« durchs Inselreich. Heimathafen des stolzen Motorseglers ist Supetarska Draga auf der Insel Rab. Ein Seefahrerort, wo noch heute die Schweifhobel der alten Bootsbauer zu hören und die frischen Fische aus den Händen der Fischer zu haben sind.

Tradition ist auch, dass alle Yachten der Idriva-Flotte in privater Hand sind. Crew und Kapitäne kümmern sich selbst um ihre Schiffe, und das ist mehr als Ehrensache. Die Schiffe bedeuten: Heiligtum.

Am nächsten Morgen blähen sich die Segel, ein warmer Westwind weht über die nördliche Adria und bläst uns gen Süden. Mit sieben Knoten zieht die »MS Maček« nach Zadar, Kurs Dalmatien. Beim Landgang sehen wir die Altstadt hinter den mächtigen Mauern, das römische Forum, die Kathedrale Sveta. Nach einem Abendessen und einem Gang durch die Gassen, wiegen die Gäste in ihren Doppelkabinen, während in den Bullaugen noch die Lichter des Hafens leuchten.

Einige Tage später ist die »MS Maček« längst weit im Süden. Die Insel Vis schwebt vorbei, das schöne weiße Split, die Gäste besuchen die Krka-Wasserfälle, dann kommt auch schon der nächste Badestopp. Und das ist das Herrliche an diesem Bootsleben: die Welt vom Wasser aus zu erleben, seinen Fuß für Stippvisiten an Land setzen – aber dein Zuhause ist doch das Meer. Und auch das muss erst mal eine andere Kulisse schaffen als diese tiefblaue Adria: Vorn im Bugnetz liegen Laura und Miguel und zücken schon gar nicht mehr ihre Handys, als unter ihnen der x-te Delfin durch die Wellen zischt. Sie genießen einfach nur noch. ■

I.D. RIVA TOURS

Die Lieblingsbuchten des Kapitäns heißen Cifnata und Gozinka, beide im Nordosten der Insel Rab. Das Wasser hier ist wegen des feinen Sandgrunds extrem klar. Eine Woche Kreuzfahrt auf der »MS Maček« mit Halbpension: ab 549 Euro. Zwei Wochen durch die ganze Adria kosten ab 1598 Euro.

www.kroatien-idriva.de

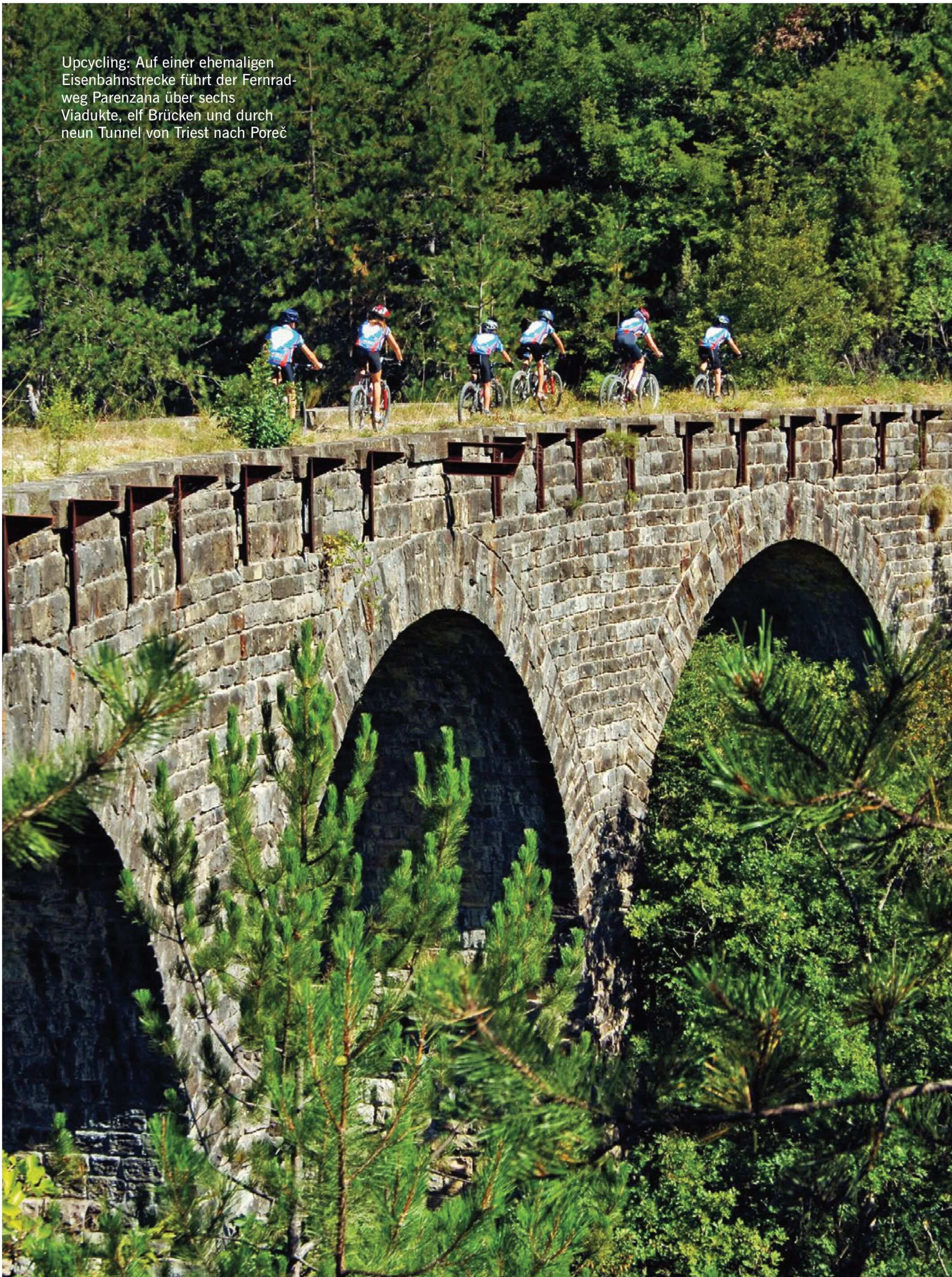








2| Spitzenplatz: Sonne tanken am Bug der Yacht 3| Kapitän und Eigentümer der »MS Maček«: Kristijan Gulić 4| Landgang: Auch in den Krka-Nationalpark und zu diesem spektakulären Wasserfall führt die Reise



Upcycling: Auf einer ehemaligen Eisenbahnstrecke führt der Fernradweg Parenzana über sechs Viadukte, elf Brücken und durch neun Tunnel von Triest nach Poreč

Touren ins Grüne und auf den Meeresgrund

Ob **Rad fahren, wandern, klettern oder tauchen:** Wer im Urlaub nicht nur auf der faulen Haut liegen will, ist in Istrien goldrichtig



Paddeln vor Pula: Die istrische Küste mit ihren Buchten und dem glasklaren Wasser lässt sich hervorragend im Kajak erkunden

Rad fahren

Einst verband eine Bahnstrecke die Städte Triest und Poreč. Von 1902 bis 1935 war die sogenannte Parenzana – Poreč heißt auf Italienisch Parenzo – eine wichtige wirtschaftliche Achse in Istrien. Heute ist die etwa 120 Kilometer lange, grenzüberschreitende Strecke vor allem bei Mountainbikern beliebt, ein Großteil der Parenzana führt durch den kroatischen Teil von Istrien und schlängelt sich durch ursprüngliche Täler, über grüne Hügel, durch Weinberge und Olivenhaine. Auf dem Weg passiert man zahlreiche mittelalterliche Ortschaften, darunter Motovun, eine Schönheit mitten in der Trüffelregion des Mirnatals. Das Streckenprofil ist nicht allzu anspruchsvoll, es müssen nur einige Hundert Höhenmeter überwunden werden. Charakteristisch für die Route sind mehr als 25 Tunnel, Brücken und Viadukte, die Radfahrer – oder auch Wanderer – unterwegs queren. Auch abseits der Parenzana bietet Istrien ein gut ausgebautes Wegenetz, insgesamt wurden rund 2000 Kilometer Radrouten angelegt.

Wandern

Das schönste Wanderrevier Istriens ist das teils als Naturpark geschützte Učka-Gebirge. Rund 200 Kilometer gut ausgeschilderte Wege führen durch diese atemberaubende Landschaft. Entlang der Routen gibt es zahlreiche Rastplätze, teilweise mit Restaurants, und immer wieder bieten sich Wanderern grandiose Aussichten, etwa am Poklon-Pass, der das Učka- mit dem Ćićarija-Gebirge verbindet, oder auf dem mit 1401 Metern höchsten Gipfel Istriens, dem Vojak. Hier reicht das Panorama von den Inseln Krk und Cres in der Kvarner-Bucht im Osten bis nach Italien im Westen. Doch auch in anderen Regionen gibt es fantastische Wanderwege: Zum Beispiel der »Weg der sieben Wasserfälle«, der in Buzet im Mirnatal beginnt. Über 13,5 Kilometer führt der Rundweg, teilweise entlang der Mirna, vorbei an – richtig – sieben Wasserfällen. Oder: die Stjepan-Hauser-Promenade, benannt nach dem istrischen Musiker, der Teil des bekannten Cello-Duos »2Cellos« ist (s. S. 10). Der Weg führt fünf Kilometer entlang der Raša-Bucht, stets mit Blick auf das Meer.

Klettern

Es gibt zahlreiche Klettergebiete für alle Schwierigkeitsgrade, etwa den Waldpark Goldenes Kap bei Rovinj oder die Gegend um den Limski-Kanal. Im Gebiet Kamena Vrata bei Buzet tut sich ein kleiner Canyon auf, der auch geübten Kletterern spannende Routen bietet. Vor allem am Nachmittag, wenn die Felsen kühlenden Schatten spenden, findet man hier hervorragende Bedingungen – noch dazu ist der Blick von oben über den Canyon auf das nahegelegene Buzet eine Augenweide. Auch in der unter Naturschutz stehenden Vela-Draga-Schlucht im Učka-Naturpark finden Anfänger wie Profis an den bis zu hundert Meter hohen Steinsäulen sportliche Herausforderungen.

Kajak fahren

Gleich mehrere Nationalmannschaften im Kanusport bereiten sich in istrischen Gewässern auf große Wettbewerbe vor. Aber egal, ob Profi oder Anfänger, ob auf eigene Faust oder organisiert, ob auf dem Meer oder auf Flüssen: Die Region ist ein Eldorado für Wassersportler. Bei Novigrad ist es zum Beispiel möglich, an einem Tag erst im Salz- und dann im Süßwasser zu fahren. Auf der Mirna, die drei Kilometer östlich von Novigrad ins Meer mündet, sollte man allerdings wegen ihrer Fließgeschwindigkeit schon etwas Erfahrung mitbringen. Ein atemberaubendes Revier für Kajak-Ausflüge ist das Kap Kamenjak nahe Pula. Dort kann man zum Beispiel zu einer Meereshöhle fahren und in türkisfarbenem Wasser schnorcheln, schwimmen und paddeln, und: Bei dieser geführten Tour sind keine besonderen Kajak-Künste gefragt. Auch Sonnenuntergangs- oder Vollmondtouren sind bei Veranstaltern wie Istrakayak oder Jistra Adventures möglich. Istrakayak

organisiert auch eine interessante Kajak-Tour vor Pula, die Einblick in die Militärgeschichte der Stadt gewährt.
www.istrakayak.com, www.jistra.com

Segeln

Vor allem für Deutsche und Österreicher gehört Kroatien zu den beliebtesten Segelgebieten im Mittelmeerraum. Unter anderem weil die Gewässer gut zu erreichen und auch für Skipper mit wenig Erfahrung zu meistern sind. In Istrien gibt es zwar nicht so viele Jachten zu chartern wie im Rest des Landes, aber das Segelrevier ist mindestens genauso spektakulär. Beliebter Ausgangsort ist Pula an der Südspitze Istriens bzw. die Jachthäfen in der Umgebung, wie Veruda oder Pomer. Wo der Törn dann hingeht, bleibt eine Frage des Geschmacks. Entweder die Westseite der Halbinsel Richtung Norden hoch über Rovinj, den Limski-Kanal, Poreč, Novigrad bis nach Umag oder auf der östlichen Seite in die Kvarner-Bucht, vorbei an den Inseln Cres und Krk bis nach Rijeka. Zahlreiche Charterfirmen bieten Segeltörns mit und ohne Skipper an, die sich auch online buchen lassen, etwa über diese Websites:
www.mitsegeln-kroatien.net
www.pco-yachting.com/de

Tauchen

Tauchschulen gibt es in fast jedem Küstenort, dank der guten Wasserqualität ist die Region prädestiniert für spannende Touren. Ein besonderes Abenteuer ist das Wracktauchen. Rund zwei Dutzend gesunkene Schiffe liegen vor der istrischen Küste zur Wahl, westlich von Novigrad etwa das Minensuchschiff »Coriolanus« der königlichen britischen Marine, das 1945 zerstört wurde – ausgerechnet von einer Mine. Vor der Insel Cres finden Taucher in etwa 55 Meter Tiefe

AB AN DEN STRAND!

Bijeca
Mit seinem feinen Sand ist der 1,5 Kilometer lange Küstenabschnitt bei Medulin eine Seltenheit in Istrien. Vor Ort: Windsurf- und Kiteschule, Bootsverleih, Bars und Restaurants direkt am Strand.

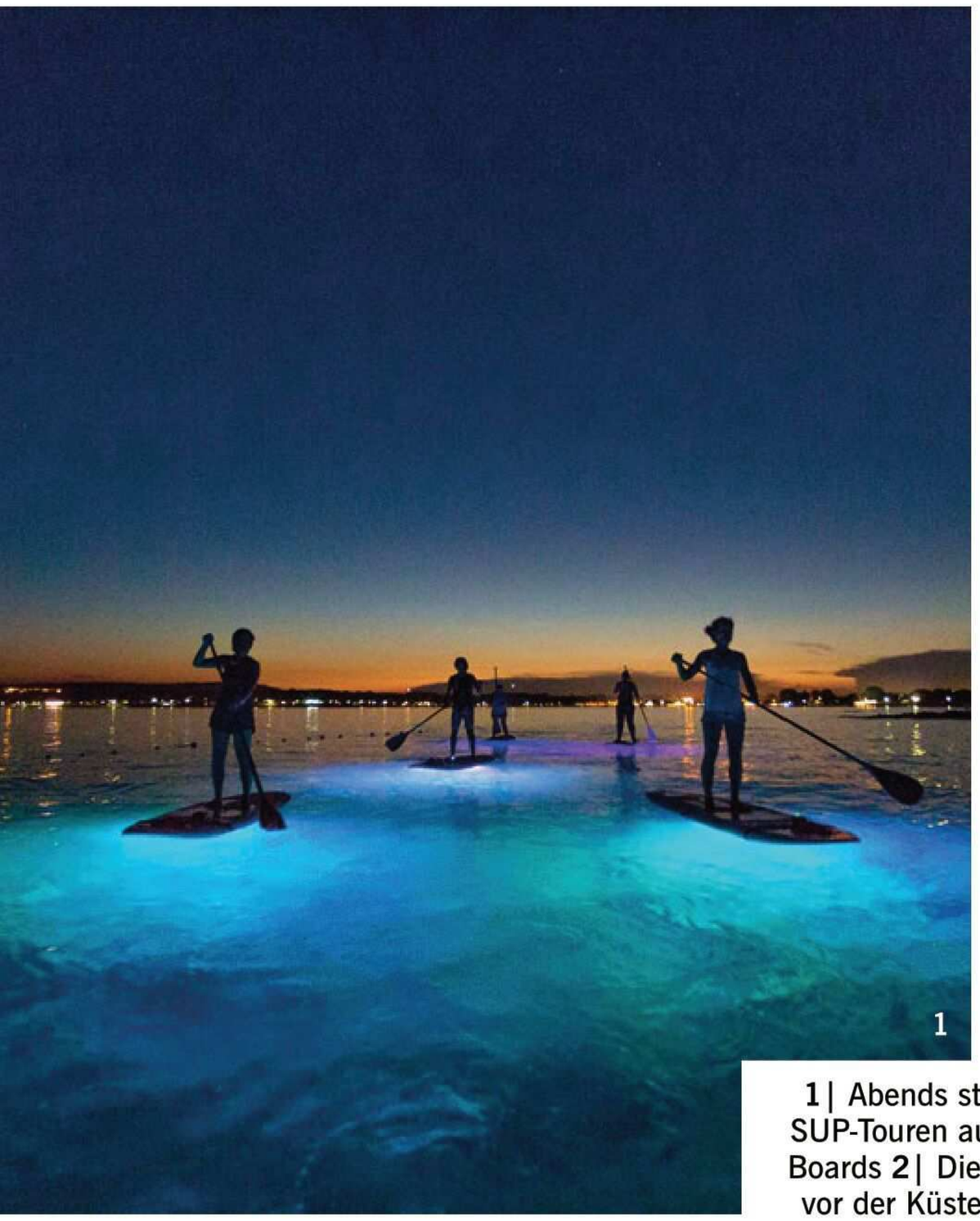
Cuvi
Wegen seines flachen Wassers ist der Strand bei Rovinj ideal für Familien. Das Wasser ist klar und ideal zum Schnorcheln. Der Pinienwald im Rücken lädt zu Pausen in Hängematten ein, die man allerdings mitbringen muss. Gutes gastronomisches Angebot.

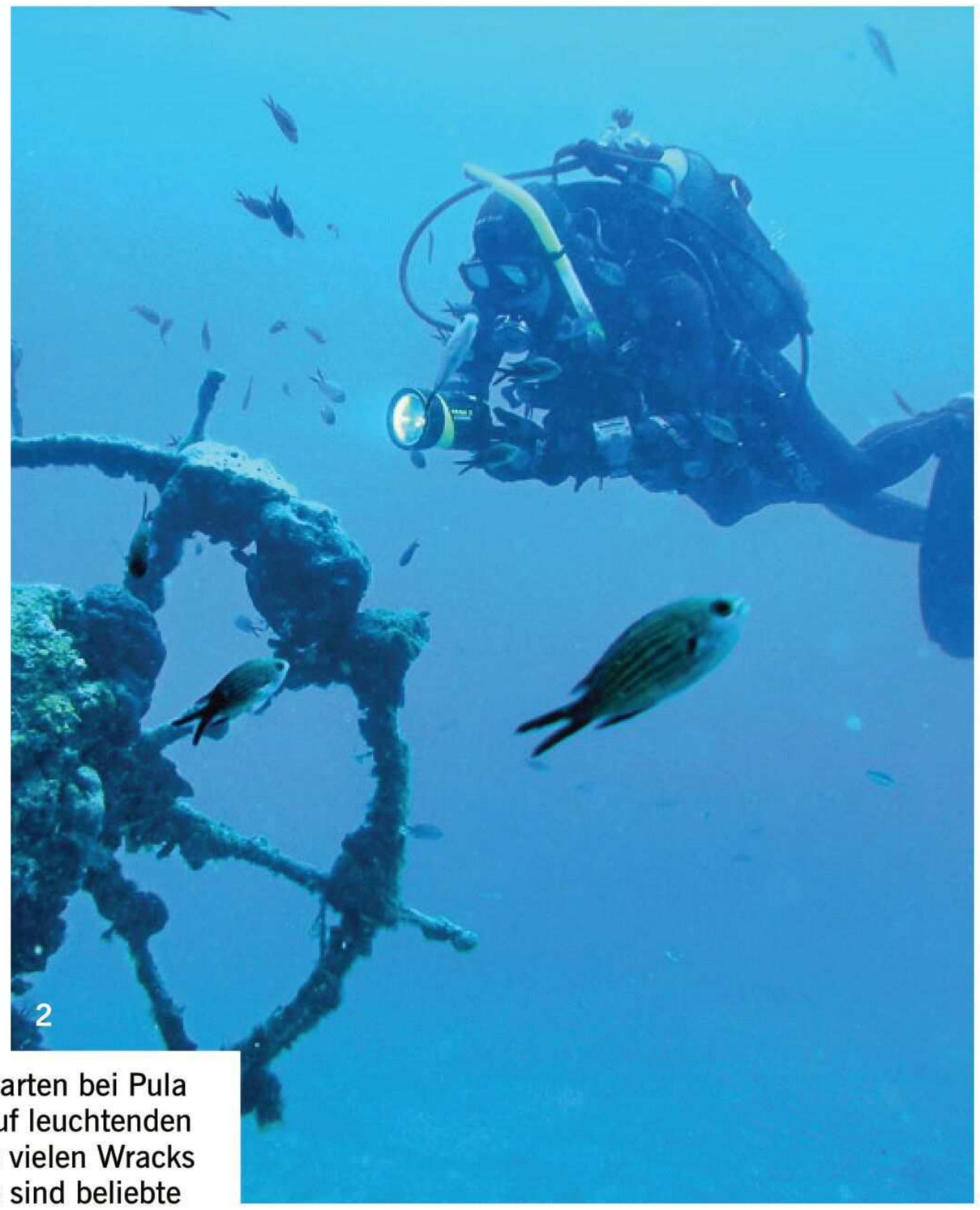
Sveta Marina
Gemütlich schaukeln in der engen Bucht südlich von Rabac die Boote im klaren Wasser. Am Kieselstrand gibt es eine Beach-Bar und einen Grill-Imbiss, aber wenig natürlichen Schatten – am besten einen Sonnenschirm mitnehmen.

das Wrack des britischen Eisendampfschiffs »Lina«, das 1914 bei schlechtem Wetter auf einen Felsen lief und sank. Unmittelbar vor Rovinj liegt die »Baron Gautsch«, eine Art »Titanic« des Mittelmeers. Das österreichisch-ungarische Schiff lief am 13. August 1914 auf dem Weg nach Triest allerdings nicht auf einen Eisberg, sondern auf eine Mine und sank in wenigen Minuten. Bei der schwersten mediterranen Seetragödie des Ersten Weltkriegs kamen Schätzungen zufolge über 500 Passagiere ums Leben. Heute ist das etwa 85 Meter lange Wrack in einer Tiefe von ungefähr 40 Metern Ziel von Tauchern aus aller Welt. Touren zu diesem Wrack sind nur über Zentren mit entsprechender Genehmigung möglich, etwa über das Diving Center Scuba-Rovinj.
www.diving-rovinj.com

Coasteering und Stand-up Paddling

Diese Trendsportarten sind auch in Istrien hoch im Kurs. So lässt sich an vielen Urlaubsorten die Küste auf einem Stand-up Paddle Board erkunden. Leihen kann man die Boards zum Beispiel auf Campingplätzen oder bei Wassersportzentren. Der Anbieter Metta Float treibt das hippe Angebot auf die Spitze und bietet am Bijeca-Strand bei Medulin sogar Yoga-Sessions auf den Brettern an oder auch nächtliche Ausflüge auf SUP-Boards mit Unterwasser-Beleuchtung. Ein Sport mit hohem Abenteuerfaktor ist das Coasteering, bei dem eine Klippe schwimmend und kletternd erkundet wird – gern auch mal mit einem beherzten Sprung von hohen Felsen ins Wasser. Wer entsprechende Angebote ausprobieren möchte, findet bei Pula Outdoor ein umfangreiches Programm, in dem beide Sportarten zu finden sind.
www.mettafloat.com, www.pulaoutdoor.com





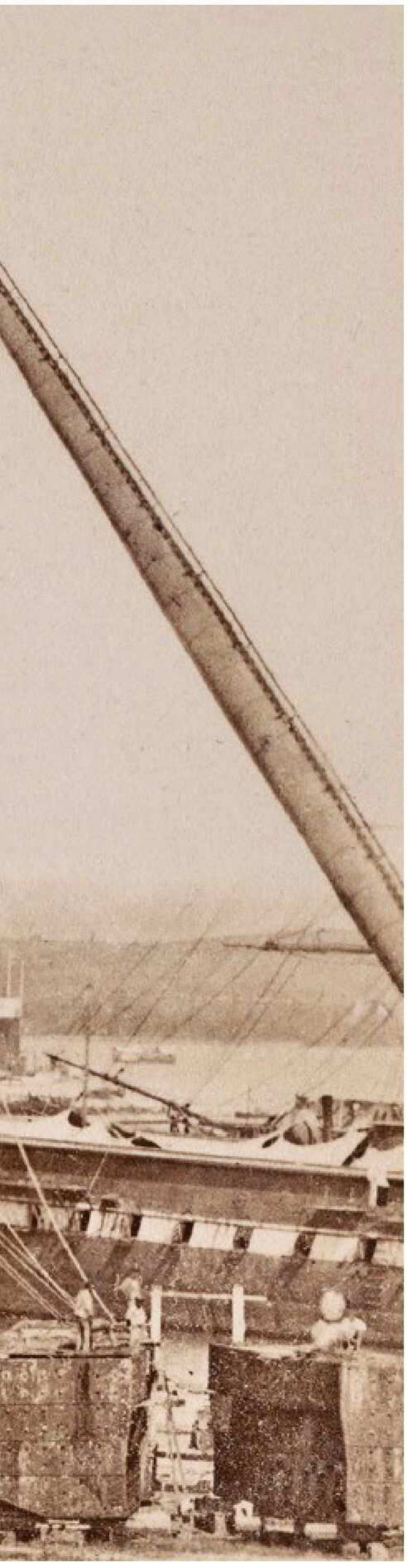
1| Abends starten bei Pula SUP-Touren auf leuchtenden Boards **2**| Die vielen Wracks vor der Küste sind beliebte Tauchziele **3**| Vom Gipfelgrat des Vojak reicht der Blick bis zum Meer **4**| Auf der Klippe: Coasteering am Kap Kamenjak







Um 1890 Kriegsschiffe ankern in der Bucht, ein paar Arbeiter befestigen einen Teil eines Dampfkessels am hohen Kran, mit dem auch Masten montiert werden können. Im Hintergrund überdachen auf einer kleinen Insel zwei Eisenkonstruktionen die Hellinge der Werft, auf denen neue Schlachtschiffe entstehen. Seit Mitte des 19. Jahrhunderts bauen die Habsburger Pula zum Hauptkriegshafen ihres Herrschaftsgebietes aus – und bescheren dem Ort einen enormen Aufschwung. Bis zur Jahrhundertwende wächst die Bevölkerung in Pula von gut 1000 auf 40 000 Einwohner. 1856 legt Kaiserin Elisabeth offiziell den Grundstein für das Arsenal mit Werft. In den Werkstätten rattern fortan die dampfbetriebenen Maschinen, in der Gießerei glüht das Eisen, eine Kaserne wird eröffnet, ein Militärhospital mit 500 Betten, ein Marinefriedhof, aber auch eine Jugendstil-Markthalle und ein Offizierskasino mit Bibliothek. Auf der Insel, auf der einst Bauern ihre Olivenbäume pflegten, werden nun Kriegsschiffe für die K.-u.-k.-Kriegsmarine vom Stapel gelassen, 56 sind es insgesamt. Rund um Stadt und Hafen stehen gut zwei Dutzend Festungen und Forts für den Ernstfall bereit. Aber selbst nach Ausbruch des Ersten Weltkriegs bleibt es ruhig vor Pula: Einheiten der Entente sperren die Seestraße von Otranto am italienischen Stiefelabsatz. Die Kreuzer und Zerstörer sitzen in der Adria fest und sind meist zur Untätigkeit verdammt.



Schiffe für die Habsburger

Zu Zeiten der Doppelmonarchie Österreich-Ungarn boomte Pula als **Haupthafen der Kriegsmarine.** Mehr als 160 Jahre hat die damals gegründete Werft überdauert. Jetzt ist offen, ob es weitergeht



2020

Auf der kleinen Insel vor Pula stehen jetzt moderne Anlagen: Es gibt sie noch, die Uljanik-Werft. Während Pulas Verteidigungsanlagen längst ihren Zweck verloren haben, konnte der Betrieb sich den Anforderungen der Zeit lange anpassen. Bis 1945 reparierte die Werft unter italienischer Herrschaft Schiffe und baute U-Boote. In der Jugoslawien-Zeit produzierte sie Dieselmotoren, später auch riesige Kähne für den Frachtverkehr, etwa Autotransporter und Öltanker. 2019 aber ging die Dachgesellschaft in Konkurs. Größter Gläubiger ist die kroatische Regierung, das macht Hoffnung. Dennoch: Nach gut 160 Jahren ist die Zukunft der Uljanik-Werft ungewiss.

48 STUNDEN IN Pula

Die Modedesignerin Staša Randall lebt in London, kommt aber oft in ihre Heimatstadt Pula – wegen des guten Essens, um die besondere Energie zu spüren und um am Strand Delfine zu sehen

Viele Erinnerungen an meine Heimatstadt Pula sind mit der Adria verbunden. Wenn ich nicht gerade etwas genäht habe, war ich als Kind und Teenager dreimal in der Woche beim Segeltraining, viele Wochenenden habe ich auf Regatten verbracht. Ein eigenes Boot besitze ich aber bis heute nicht. Wenn ich meine Familie besuche, gehe ich am liebsten an den Strand am Kap Kamenjak. Das ist ein Schutzgebiet an Istriens Südspitze – unbebaut und wunderschön, dort wachsen sogar Orchideen. Man kann schwimmen, mit Blick auf das Wasser joggen und Fahrrad fahren. Das Meer ist und bleibt mein »happy place«.

Als ich mit 18 nach Zagreb ging, um Textildesign zu studieren, habe ich meine neue Freiheit und den kulturellen Input schon sehr genossen. Und jetzt ist London für mich als Modedesignerin einfach der richtige Ort. Aber wenn ich nach Pula zurückkomme, habe ich immer sofort das Gefühl, wieder richtig atmen zu können. Hier sitzen die Leute auch mal zwei Stunden einfach in der Sonne, trinken Kaffee und reden.

Und genau das mache ich dann auch. Einer der besten Orte dafür ist das Restaurant Backyard, wo man grandioses Seafood bekommt. Es hat genau einen Tisch, an den acht Gäste passen. Auf Anfrage kann man einzeln sitzen, eigentlich will Inhaber Petar Stojković aber Leute zusammenbringen. Das »Backyard« ist auch ein idealer Ausgangspunkt, um die Altstadt zu erkunden, es liegt in der Nähe von Highlights wie dem Kastell, dem Sergierbogen, dem Amphitheater und dem Augustus-Tempel.

Das Amphitheater ist ein Muss. Besonders, wenn dort Konzerte oder das Filmfestival stattfinden, die Stimmung ist magisch. Das Filmfest ist übrigens das älteste in ganz Kroatien. Der Augustus-Tempel ist 14 Meter hoch und beeindruckt mich jedes Mal wieder. Im Innern befindet sich eine kleine Sammlung mit antiken Bronze- und Steinstatuen. Touristen machen auf seinen Stufen gern mal kurz Verschnaufpause. Am Abend ist der Tempel von außen beleuchtet, ich mag die Atmosphäre sehr, die dann auf dem Platz davor herrscht.



Staša Randall, 1990 in Pula geboren, nähte schon als kleines Mädchen und ging später zum Studieren nach Zagreb und Frankreich. 2015 gründete sie in London ihr eigenes Modelabel »Stasa«. Ihre minimalistischen Kollektionen aus Naturtextilien werden in Kroatien produziert.

Drei Pula-Highlights auf einen Blick: links das fast 2000 Jahre alte Amphitheater, eines der größten der Antike, nördlich davon das Kastell aus dem 17. Jahrhundert – und rechts der Jachthafen, Ausgangspunkt für viele Insel-Ausflüge



Stadt- und Strandleben in einem: Badende in einer der Buchten von Verudela, Pulas südlichem Stadtteil

Noch ein paar Lieblingsorte im Zentrum: das wirklich interessante Istrische Olivenöl-Museum, dort kann man an einer Verkostung teilnehmen und kulinarische Mitbringsel kaufen. Dazu passende, sehr schöne Keramik von Marina Marinski und andere Wohn-Accessoires gibt es im Laden Hižica. Ich mag auch das Memo Museum, das Besucher den Alltag einer Familie in den 50er bis 80er Jahren erleben lässt. Wer sich für Street-Art interessiert, sollte in den Sommermonaten in der Altstadt nach Vedran Štimac und seiner mobilen Straßengalerie Polite BastART suchen. Vedran ist 30 Jahre alt und sieht mit seiner Baskenmütze und dem Vollbart aus wie ein typischer Hipster – und seine fast surrealistischen Porträts von Karl Marx, Alfred Hitchcock oder Ernest Hemingway sind großartig.

Kein Heimatbesuch ohne einen Abend in meinem Lieblingsrestaurant, ich liebe die Polenta mit Tintenfisch im Farabuto! Es liegt nicht weit vom wunderschönen Strand Gortanova uvala, und das Essen ist für mich das beste der Stadt. Anschließend lohnt sich ein Spaziergang in den Stadtteil Verudela. Dort kann man vor allem abends, etwa zwischen 18.30 und 20 Uhr, sehr gut Delfine beobachten – offenbar haben sie eine bestimmte Route, auf der sie zu relativ verlässlichen Zeiten unterwegs sind. Die Delfine sind wirklich etwas Besonderes in Pula – und genauso freundlich wie die Menschen hier. Vergangenen Sommer war ich mit meinem Bruder segeln, da sind sie ganz nah an unser Boot herangekommen, so, als wollten sie mit uns spielen. Verschiedene Anbieter bieten Delfin-Touren mit dem Boot an, die Tiere kommen aber häufig auch so nah ans Ufer heran, dass man sie von dort aus sehen kann. Ein idealer Aussichtspunkt ist der Sveta Stijena, der »heilige Felsen«. Früher soll dort eine Kirche gestanden haben.

Abgesehen von den Delfinen gibt es noch weitere gute Gründe, am Abend durch Verudela zu schlendern: der herrliche Ausblick bei Sonnenuntergang etwa oder das neue Restaurant Bonaca. Ich kann auch sehr die Boutique Laar & Co. empfehlen, dort findet man einzigartige Stücke kroatischer Modedesigner – allerdings eher zu später Stunde. Nachmittags ist der Laden geschlossen, dafür aber abends bis 23 Uhr geöffnet.

Wer mehr als einen Tag Zeit hat, sollte einen Ausflug zur Insel Veliki Brijun machen – zur größten der 14 Brijuni-Inseln, die vor Pula liegen und unter Naturschutz stehen. Bis 1980 waren sie Staatschef Tito und seinen Gästen vorbehalten, die Bevölkerung durfte nicht dorthin. Titos sprechender Kakadu Koki lebt nach wie vor auf Veliki Brijun. Familien besuchen heute gerne den Safaripark oder halten am Strand nach Hirschen und Rehen Ausschau, die hier angeblich zwischen den Inseln umherschwimmen sollen. Normalerweise treffen sich dort auch viele Jugendliche zum Feiern – bis gegen 23 Uhr die letzte Fähre zurückfährt.

Unberührte Natur findet man auf der Insel Levan, ein paar Kilometer südlich von Pula. Vergangenen Sommer hatte ich dort ein Fotoshooting für mein Label, ich wollte zeigen, wie sehr wir Menschen die Natur brauchen, wie gut uns ihre Wildheit und Stille tut. Irgendwann möchte ich wieder in Pula leben und dort meine Mode in einer eigenen Boutique verkaufen. Und wenn es gut läuft, kann ich mir dann auch endlich mein eigenes Boot kaufen. *Protokoll Silvia Tyburski* ■

ZUM ESSEN IN DIE STADTMARKTHALLE

Sie ist ein Jugendstil-Schmuckstück aus Eisenträgern und viel Glas. 1903, noch zur K.-u.-k.-Zeit, wurde die Stadtmarkthalle eingeweiht, seitdem ist sie in der Stadt die Institution für regionale Köstlichkeiten. Heute bieten dort auf rund 1000 Quadratmetern mehr als 60 Stände Fisch, Fleisch, Obst, Gemüse und Delikatessen an. Und die Halle strahlt aus: Lokale und weitere Stände beziehen die Plätze und Straßen ringsum mit ein ins große, bunte, kulinarische Genuss-Erlebnis.

Narodni trg 9, www.trznica-pula.hr

ADRESSEN

Kap Kamenjak www.kamenjak.hr

Restaurant Backyard Emova ulica 12, www.facebook.com/Istrianculinaris

Filmfestival
www.pulafilmfestival.hr/en

Istrisches Olivenöl-Museum
Ulica Svetog Teodora 1a
www.oleumhistriae.com

Hižica
Veronska ulica 6, www.facebook.com/hizicakumpanija

Memo Museum Scalierova ulica 4
www.memo-museum.com

Polite BastART, www.facebook.com/politebastart

Restaurant Farabuto
Sisplac ulica 15
www.farabuto.hr

Restaurant Bonaca
Verudela 11
www.bonaca-verudella.eatbu.hr

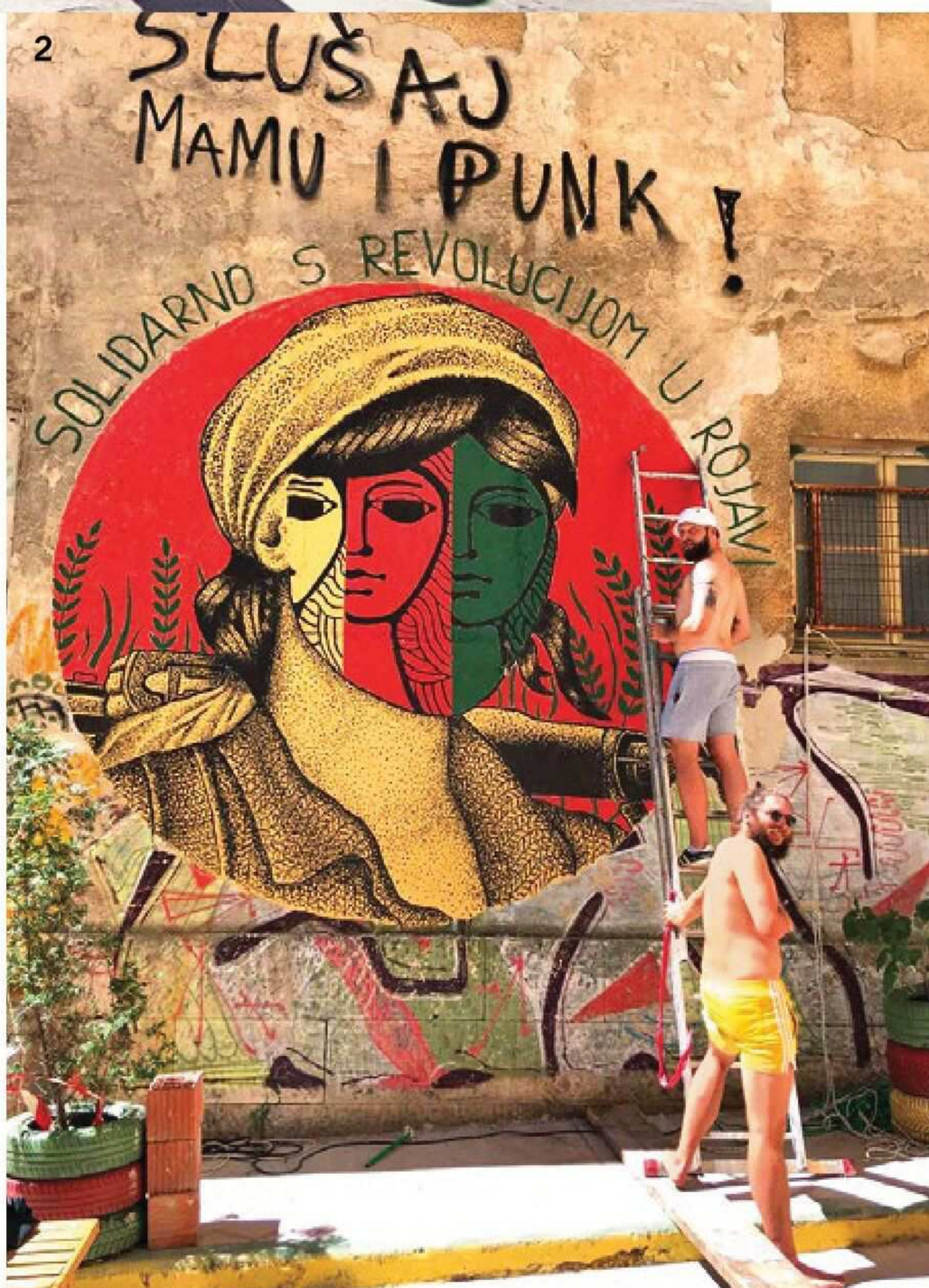
Laar & Co. concept store
Park Plaza Histria, Verudela 15

Fähre zur Insel Veliki Brijun
www.np-brijuni.hr

Mode von Staša Randall
www.stasadesign.com

1| Relikt der Antike: der acht Meter hohe Sergierbogen in der Fußgängerzone **2**| Künstler bei der Arbeit: Vedran Štimac (auf der Leiter) vor einem seiner Wandbilder **3**| Accessoires für zu Hause: Leuchten und Hocker im Laden Hižica

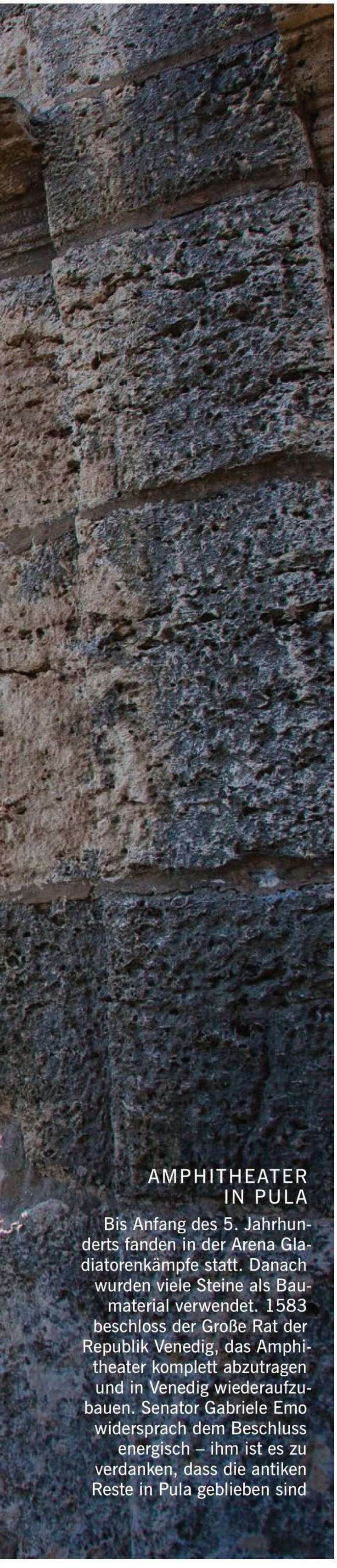




TEXT **SAMUEL RIETH**

AUF ZEITREISE DURCH ISTRIEN

Die Halbinsel in der Adria hat schon viele Regenten gesehen: Römer, Byzantiner, Franken, Venezianer. Sie alle haben Istrien erobert und wieder verloren. Ihre Bauten sind geblieben



AMPHITHEATER IN PULA

Bis Anfang des 5. Jahrhunderts fanden in der Arena Gladiatorenkämpfe statt. Danach wurden viele Steine als Baumaterial verwendet. 1583 beschloss der Große Rat der Republik Venedig, das Amphitheater komplett abzutragen und in Venedig wiederaufzubauen. Senator Gabriele Emo widersprach dem Beschluss energisch – ihm ist es zu verdanken, dass die antiken Reste in Pula geblieben sind

DIE RÖMER

Mit Liebe zur Macht

Als Sklavin kommt sie nach Rom – und steigt dort auf zur vielleicht mächtigsten Frau des damaligen Imperium Romanum: Antonia Caenis lebt und wirkt um 70 n. Chr. fast wie eine Kaiserin, obwohl sie diesen Titel nie trägt. Viel ist nicht bekannt über ihre Herkunft, doch vermuten Historiker, dass sie aus Istrien stammt. Im 2. Jahrhundert vor Christus haben die römischen Legionen die Halbinsel erobert und jenen Volksstamm unterworfen, dem sie ihren Namen verdankt, die Histrier.

Caenis dient in Rom keiner Geringeren als der Mutter des Kaisers Claudius als Privatsekretärin. Sie kann lesen und schreiben, vergisst angeblich kein Wort, das ihre Herrin je diktiert hat. Sie genießt deren Vertrauen – und nutzt wohl ihren Einfluss, um die Karriere des ehrgeizigen jungen Mannes zu fördern, den sie kennen und lieben lernt: Vespasian ist Sohn eines Steuereintreibers, kein hoher Adeliger, bewährt sich aber als Feldherr.

Als 68 n. Chr. schließlich ein Bürgerkrieg ausbricht, sitzen binnen eines Jahres nacheinander drei Männer auf dem Kaiserthron, die alle eines gewaltsamen Todes sterben. Der vierte ist Vespasian: Er triumphiert im Kampf, besiegt den letzten Rivalen und steigt selbst zum Herrscher auf.

Tot ist inzwischen auch seine Frau. Zwar kann Vespasian seine Geliebte Antonia Caenis nicht heiraten – zu niedrig ist ihr Status, wenngleich sie inzwischen in die Freiheit entlassen worden ist. Doch sie lebt nun offen als Konkubine an der Seite des neuen Kaisers. Zudem verwaltet sie seine persönlichen Finanzen, häuft dabei auch für sich ein Vermögen an, besitzt selbst Sklaven und eine herrschaftliche Villa.

Und Vespasian lässt in Istrien ein Amphitheater errichten – eines der größten der Antike. Aus Liebe zu Antonia? So zumindest lautet die Legende, die allerdings nicht belegt ist. Der weitaus kleinere Vorgängerbau, der vor den Toren der Stadt Pula nahe der Südspitze der Halbinsel steht, muss einem gewaltigen Monument weichen. Rund 70 mal 40 Meter misst die Arena des neuen Amphitheaters. Für Jahrhunderte werden darin Gladiatoren und wilde Tiere kämpfen – bejubelt von Zehntausenden Zuschauern auf den Steinbänken, die sich um das Oval etwa 30 Reihen in die Höhe erheben.

Ein Ort zur Belustigung der Massen. Und vielleicht auch ein Geschenk für Antonia Caenis, die heimliche Kaiserin aus Istrien.

SPUREN DER RÖMER

Vinkuran Das Material zum Bau des Amphitheaters kam u. a. aus einem imposanten Steinbruch bei Vinkuran.

Pula Weitere antike Highlights sind der Augustus-Tempel, der Triumphbogen der Sergier und – etwas versteckt – das Mosaik der Bestrafung Dirkes (Ulica Benediktinske opatije 13).

Nesactium Bis zur Bronzezeit reichen die Spuren der Siedlung zurück. Erhalten sind römische und spätantike Reste.

Poreč Das Straßenraster der Altstadt spiegelt bis heute den Grundriss des römischen Parentium wider. Auch Reste zweier Tempel sind erhalten.

6. JAHRHUNDERT

BYZANZ

Ein Bischof in bester Gesellschaft

Die Mauern brüchig, das Dach beschädigt. Jederzeit könnte die Kirche einstürzen. Ihr Inneres: eng und ärmlich. Dringend muss eine neue Kathedrale her, glaubt man Euphrasius, dem ehrgeizigen Bischof der Stadt Poreč an der Westküste Istriens. Größer und prächtiger als die alte soll das Gotteshaus werden. Und so entsteht dort Mitte des 6. Jahrhunderts eine der bedeutendsten Basiliken aus der Zeit des Byzantinischen Reiches, die heute noch erhalten sind.

Euphrasius, davon ist auszugehen, ist ein Kleriker nach dem Geschmack von Kaiser Justinian I. Der tiefgläubige Herrscher, der in der Hauptstadt Konstantinopel residiert, hat Italien und auch Istrien von den Ostgoten zurückerobert, die diese Territorien im späten 5. Jahrhundert besetzt hatten. Er will sein Imperium in einen Gottesstaat verwandeln. Nur eine einzige Auslegung des christlichen Glaubens soll es dort noch geben dürfen, jegliche Trennung zwischen religiösem und weltlichem Gesetz aufgehoben sein. Mitunter brutal sind seine Methoden: Wer etwa Irrlehren abschreibt, dem wird die Hand abgeschlagen. Zugleich aber bringt Justinians Regentschaft etliche neue Kirchen und Klöster hervor, eine Blüte von Kultur und Kunst.

In Poreč erschaffen die Arbeiter auf Euphrasius' Geheiß eine dreischiffige Basilika, mit Marmorsäulen, Stuck und prachtvollen Mosaiken, Verzierungen aus Edelsteinen und Perlmutt. Allerdings beziehen sie etwa mehrere Außenmauern des erst einige Jahrzehnte alten Vorgängerbaus mit ein: Wahrscheinlich war die frühere Kirche in Wahrheit also keineswegs so baufällig, wie der Bischof es nun in einer Inschrift betonen lässt.

Die Euphrasius-Basilika trägt nicht nur den Namen ihres Stifters sowie am oberen Ende der Säulen dessen Monogramm. Auch sein Abbild hat er an einer der prominentesten Stellen des Innenraums hinterlassen. Das große Mosaik auf der Halbkuppel über dem Altar zeigt die Mutter Jesu. Nicht nur Engel und Märtyrer stehen an ihrer Seite, sondern unter anderem auch ein Mann in weitem braunen Gewand: Euphrasius, aus Tausenden winziger Steine zusammengesetzt, schaut auf die Gläubigen herab, während er ein Modell seiner Kirche im Arm hält.

Nicht nur Gott hat der Bischof mit der neuen Basilika ein Denkmal geschaffen. Sondern auch sich selbst.

GLAUBE AN GOTT UND BYZANZ

Basilika der heiligen Maria
Die Brijuni-Inseln sind voller Überreste aus zahlreichen unterschiedlichen Epochen. Auf der größten Insel erzählen die Ruinen der Basilika der heiligen Maria auch vom byzantinischen Einfluss – obwohl die Apsis der Kirche an der Dobrika-Bucht ganz untypisch nicht halbkreisförmig, sondern viereckig ist. Gebaut wurde sie im 5. oder 6. Jahrhundert für die Einwohner der befestigten Siedlung nebenan, von der ebenfalls viele Mauern erhalten geblieben sind.
www.np-brijuni.hr



EUPHRASIUS-BASILIKA

Das berühmte Mosaik mit Euphrasius und Maria in der Apsis, aber auch Marmorsäulen und Einlegearbeiten aus Perlmutt schmücken die Kirche in Poreč. Seit 1997 gehört sie zum Weltkulturerbe der UNESCO

MAURITIUS-ZIBORIUM

Talentierte Steinmetze aus dem Friaul haben die Taufkapelle der ehemaligen Kathedrale von Novigrad ausgestaltet. Auf dem Baldachin haben sie etwa ein Einhorn und einen Löwen kunstvoll in den Stein gehauen. Die Inschrift darüber ist eine wichtige frühmittelalterliche Quelle: Sie nennt den Bischof Mauritius



9. JAHRHUNDERT

DIE FRANKEN

Der eigenmächtige Herzog

Der Hilferuf hallt durch halb Europa. Die Bewohner Istriens wissen nicht mehr weiter. Herzog Johannes, der dort um 800 herrscht, behält Steuereinnahmen für sich, die ihm nicht zustehen, beschlagnahmt Ländereien und Pferde. Die frühere Beamten-Hierarchie aus byzantinischer Zeit hat er abgeschafft, Machtpositionen besetzt er stattdessen mit seinen Kindern und einem Schwiegersohn, die sich prächtige Paläste errichten. Er zwingt Männer zu Frondiensten: Häuser müssen sie für ihn und seine Familie bauen, deren Weinberge bestellen, Vieh mästen, Hunde füttern. Wer sich widersetzt, muss den Tod fürchten. Also schicken die Unzufriedenen eine Botschaft an Karl den Großen, den Kaiser der Franken.

Denn Herzog Johannes gebietet nicht aus eigener Macht, sondern im Namen Karls, der ihn als örtlichen Regenten eingesetzt hat. Zu riesig ist das fränkische Reich, das unter anderem weite Teile der heutigen Länder Frankreich, Deutschland und Italien umfasst, als dass der Kaiser überall selbst walten könnte. Die Lage in Istrien, am südöstlichen Rand des Imperiums, ist brenzlig, die Herrschaft der Franken noch nicht gefestigt.

Erst um 788 haben sie die Gegend erobert. Die Küstenstadt Novigrad hat sich seitdem zum politischen und geistlichen Zentrum der Halbinsel gewandelt. Die Jahrhunderte überdauern wird das Ziborium, das ein Bischof namens Mauritius dort für eine Taufkapelle herstellen lässt: ein kunstvoll aus Kalkstein gefertigter Baldachin für das Taufbecken.

Auch um die Wirtschaft anzukurbeln, fördern die Franken als neue Herren die Einwanderung von Slawen aus dem Osten – jener Ethnie also, deren Nachfahren heute die Mehrheit der Bevölkerung bilden. Karl der Große fürchtet wohl, Unruhen könnten sich ausbreiten und Chaos in der Region entfachen. Er setzt um 804 eine Art Untersuchungsausschuss ein. Beim Fluss Rižana kommt es zu einer Versammlung, deren Protokoll erhalten ist; eine der bedeutendsten Quellen aus dem mittelalterlichen Istrien. Karls Gesandte hören die Vertreter der Städte und Festungen an, lauschen den Vorwürfen, die sie gegen Herzog Johannes erheben – und auch gegen die einflussreichen Bischöfe, die die Bevölkerung ebenfalls drangsalieren. Verarmt, verzweifelt, von den Nachbarn verspottet: So beschreiben sich die Istrier, selbst der Tod, sagen sie, sei einem solchen Leben vorzuziehen.

Offenbar überzeugen sie die Abgesandten Karls des Großen. Der beschuldigte Herzog muss wortreich geloben, etliche der kritisierten Maßnahmen zurückzunehmen. Die Rebellion, die Karl befürchtet haben mag, bleibt aus. Zumindest für den Moment ist die Ordnung wiederhergestellt, in diesem kleinen Winkel des großen Reichs der Franken.

FRÄNKISCHE RELIKTE

Lapidarium-Museum In einem puristischen Neubau sind die Reste des Ziboriums (Foto) und weitere Steinfragmente aus der ehemaligen Kathedrale von Novigrad ausgestellt – oft in neuem Kontext, da im Museum auch regelmäßig zeitgenössische Kunst gezeigt wird.

Novigrad, Veliki trg 8a, Tel. 052 726582, www.muzej-lapidarium.hr

15. JAHRHUNDERT

DIE VENEZIANER

Palazzi und ein Bollwerk

Hart wie Marmor ist der Stein, der Rettung verheißt. Block um Block bauen Arbeiter ihn ab etwa 1740 in den Steinbrüchen Istriens ab. Denn Venedig ist in Gefahr – und Zehntausende Tonnen des widerstandsfähigen Materials sollen die Lagunenstadt vor dem Untergang bewahren.

Istrien und Venedig: Jahrhundertelang sind die Geschicke dieser beiden Orte eng verknüpft. Die Handelsmetropole steigt ab dem frühen 13. Jahrhundert zur Großmacht auf, zeitweise beherrscht sie etliche Territorien am östlichen Mittelmeer – Eilande wie Zypern und Kreta, Teile Oberitaliens, ab etwa 1270 auch die Küstenregionen Istriens.

Besonders deutlich sind die Spuren jener Ära im östlich gelegenen Labin zu erkennen: Reiche Bürger lassen sich damals Palazzi errichten, herrschaftliche, mehrstöckige Wohnhäuser. Familien wie die Battialas oder die adeligen Scampicchios, die sich zunächst als Hüter des Stadtarchivs verdient machen und im Lauf der Zeit immer wieder Bürgermeister, Denker und Forscher hervorbringen. Oder die Negris, die 1512 aus Norditalien nach Labin ziehen – Bankiers und Kaufleute, die nicht weniger als neun Häuser in der Stadt kaufen oder bauen lassen. Ständig kreuzen Handelsschiffe zwischen Istrien und Venedig; die Distanz beträgt nur knappe 100 Kilometer.

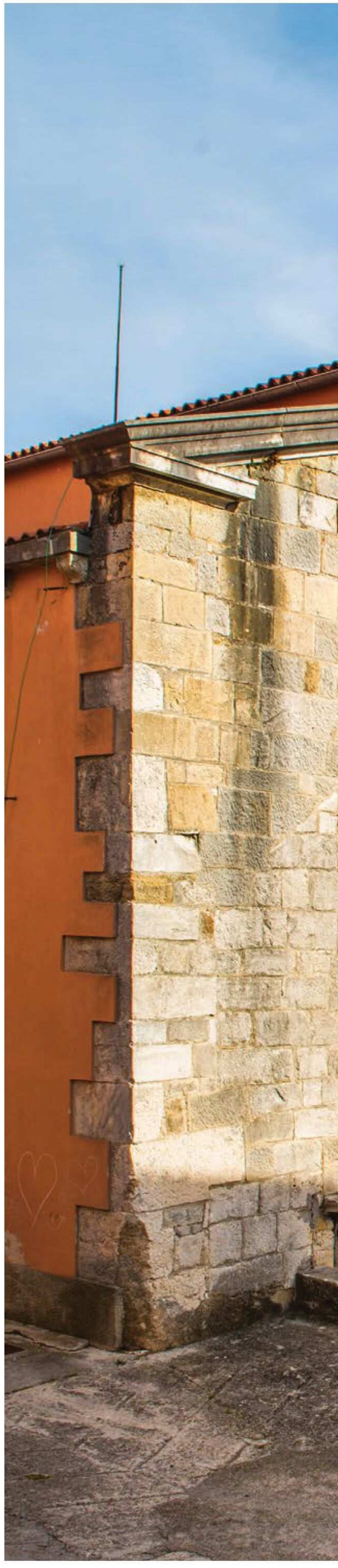
Für Venedig ist das Meer Lebensader und Bedrohung zugleich: Bis zu vier Meter hohe Wellen schleudert die See gegen die von Kanälen durchzogene Stadt, unterspült die Sandbänke, die sie zur Adria hin abschirmen. Der venezianische Senat beauftragt daher im März 1740 den angesehenen Gelehrten Bernardino Zendrini, einen gewaltigen Schutzwall zu konstruieren. Aus jenem besonderen Kalkstein, der in Istrien zu finden ist. Die fast 5,5 Kilometer lange Mauerkonstruktion ist das größte Bauwerk, das je in Venedig entsteht. 38 Jahre vergehen, bis die *murazzi*, die »Mauer-Ungetüme«, fertiggestellt sind.

Längst erodiert zu dieser Zeit die Macht der Stadt. 1797 wird sie zum ersten Mal in ihrer Geschichte erobert – von Napoleon Bonaparte. Die siegreichen Franzosen treten einige der venezianischen Besitzungen im Tausch gegen andere Gebiete an die österreich-ungarische Habsburger- Monarchie ab, darunter auch Istrien. Venedig verliert die Halbinsel für immer. Das gewaltige Bollwerk aus istrischem Stein aber schützt die Stadt der Kanäle noch heute.

BAUKUNST DER VENEZIANER

Palast Soardo-Bembo Für die Residenz der Adelsfamilien Soardo und später Bembo im Städtchen Bale wurden zwei mittelalterliche Wehrtürme mit einem Wohntrakt verbunden.

Vodnjan Auch in dieser Stadt zeugen Paläste wie der Bau der Familie Bettica von der Herrschaft Venedigs. Allerdings wird die dort typische Gotik oft nur zitiert: Besonders »venezianisch« wirkt das Rathaus – ein neugotischer Bau von 1910.

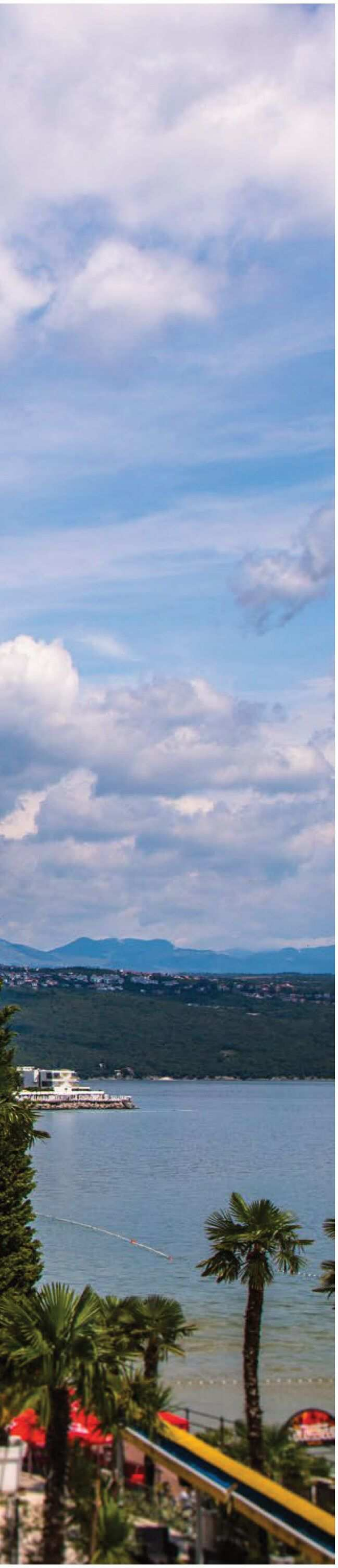


LABIN

Herrschaftliche Residenzen für die Adelsfamilien und ein venezianischer Löwe auf der Fassade der Pfarrkirche zeugen in Labin noch vom Einfluss der Lagunenstadt. Im Haus direkt daneben (rechts im Bild) wohnte die Famiie Scampicchio. Sie schenkte einen Teil ihres Grundbesitzes der Kirche, als diese im 16. Jahrhundert erweitert wurde – und bekam vom Papst die Erlaubnis, ihren Palazzo direkt mit dem Gotteshaus zu verbinden

OPATIJA

Um 1900 schlenderte die Schickeria aus Wien liebend gerne an der Promenade des Kurorts entlang – vorbei an der Villa Madonna mit ihren zwei Türmchen, in der sich Kaiser Franz Joseph heimlich mit der Schauspielerin Katharina Schratt getroffen haben soll



ÖSTERREICH-UNGARN

Kaiserliches Rendezvous

Salutschüsse donnern über das Meer. Jubelnde Menschenmassen säumen die Straßen. Und nachts schimmern Lampions in den Kronen der Bäume, leuchten Feuer auf den Bergen um die Stadt. Noch nie hat der Kurort Opatija im Nordosten Istriens zwei so hochrangige Gäste willkommen geheißen wie nun im März 1894.

Der eine ist Kaiser Franz Joseph I., Herrscher über Österreich-Ungarn, zu dessen Reich auch die Halbinsel am Mittelmeer gehört. Ein pflichtbewusster Frühaufsteher, der sich um halb vier Uhr morgens wecken lässt, trotz seiner 63 Jahre. Der andere ist der deutsche Kaiser Wilhelm II., 28 Jahre jünger, Träger eines imposanten Schnurrbarts und begierig darauf, sein Land zur Weltmacht zu erheben.

Sie sind zwei der mächtigsten Monarchen Europas, ihre Reiche enge Verbündete. Mit Handschlag und Küssen begrüßen sie sich am Bahnhof, fahren dann mit der Kutsche zum Hotel »Kronprinzessin Stephanie«, speisen gemeinsam und unternehmen einen Jacht-Ausflug hinaus aufs Meer.

Die Begegnung ist kein politisches Gipfeltreffen, sondern dient eher der Erholung und Kontaktpflege. Und doch zeugt sie davon, welch rasante Wandlung Opatija – das damals noch Abbazia heißt – durchgemacht hat. Wenige Jahrzehnte zuvor gab es dort kaum mehr als ein Fischerdorf und ein altes Kloster. Doch um 1840 erwirbt der reiche Kaufmann Higinio Scarpa ein Grundstück, lässt eine Villa errichten und einen Park anlegen. Adelige Gäste besuchen ihn, zur Erholung in frischer Meeresluft oder für die Feste, die er veranstaltet. Und ab Ende der 1860er Jahre entstehen in der Nähe immer mehr Hotels, Pensionen, Villen, Sanatorien und eine zwölf Kilometer lange Strandpromenade. Opatija wird einer der bedeutendsten Kurorte Europas. Prinzen, Könige und reiche Bürger reisen dorthin. Und dann: die beiden Kaiser.

»Die Zusammenkunft der beiden Monarchen«, heißt es überschwänglich in einer Wiener Zeitung, »war eine erneute und herzerfreuende Kundgebung jenes unerschütterlichen und unauflöslichen Friedens- und Freundschaftsbundes, in dem man die höchste Grundlage der Weltruhe erkennt.« Ein Irrtum: Nicht Weltruhe, sondern ein Weltkrieg wird das Schicksal der zwei Kaiser. 1914 ziehen sie Seite an Seite in den Kampf, der Millionen Menschen das Leben und sie beide ihre Reiche kosten wird. Der Glanz Opatijas verblasst im Pulverdampf. Mit der Niederlage büßt Österreich auch Istrien ein: Die Halbinsel fällt zunächst an Italien – und wird ab 1947 Teil von Jugoslawien. ■

DAS ERBE DER DONAUMONARCHIE

Gallerion Mit Schiffsmodellen, Fotos und Originalobjekten bietet das Museum Einblicke ist die Geschichte der K.-u.-k.-Marine (siehe auch S. 106).
Novigrad, Mlinska 1
Tel. 098 254279
www.kuk-marine-museum.eu

Pula Vom Boom als österreichischer Hauptkriegshafen zeugen bis heute einige Gebäude: Villen um die Ulica Pina Budicina, das Militärhospital (Alda Negrija 9) oder das ehemalige Grandhotel »Riviera« (Splitska ulica 1).

James Joyce und die Eiskugel-Jongleure

Zugewandt, höflich, verspielt, aber nie aufdringlich. Nirgendwo, weiß die Schriftstellerin **Jagoda Marinić,** wird man als Gast so herzlich empfangen wie in Istrien. Deswegen ist sie dort auf ewig Stammgast

TEXT **JAGODA MARINIĆ**
ILLUSTRATIONEN **P. M. HOFFMANN**

Es gibt keinen zweiten Ort, in den ich mich so leicht verliebt habe wie in Istrien. Ein Journalist der *New York Times* schrieb nach seinem Aufenthalt auf der Halbinsel völlig liebestrunken: »Istrien ist die Toskana, wie sie früher einmal war.« Hier könne man noch reisen wie früher, essen wie früher, und die Menschen hätten auch noch so viel Zeit wie früher. Man könnte meinen, da sei einem zu viel Teran serviert worden, der landestypische Rotwein, aber wann immer ich auf der Halbinsel bin, geht es mir nicht viel besser als diesem US-Amerikaner, der bei so viel Bilderbuch-Europa ins Schwärmen geriet.

Natürlich macht das die Landschaft mit einem, dieses grüne Inland und die kurzen Strecken zur Küste. Doch viele Landschaften sind schön. In Istrien verdankt sich die Verzauberung vor allem den Einheimischen, die allesamt fast drei Sprachen fast alltagstauglich sprechen. Sie wirken langsamer, etwas wärmer, etwas nähebegabter als andernorts. Zugewandt, höflich, verspielt, aber nie aufdringlich. Seit 15 Jahren fahre ich jedes Jahr nach Istrien. Für meine dalmatinische Familie ist das natürlich Hochverrat: »Wie bitte? Du gehst in diese andere Ecke Kroatiens statt alle freie Zeit direkt am türkiseren Meer zu verbringen?« »Ja! Tut mir leid«, sage ich, »nirgends wird man so herzlich empfangen wie dort.«

In Istrien war ich schon nach dem zweiten Espresso für immer und ewig ein *stalni gost,* ein Stammgast. In den kleinen Cafés ist die jährliche Wiedersehensfreude der Kellner so groß, als wäre ich angereist, um meinen Geburtstag mit ihnen zu feiern. Komme ich einmal außerhalb der Hauptsaison, sind sie so begeistert von meiner Begeisterung für Istrien, dass sie mir mehr Getränke spendieren als ich eigentlich vertragen kann. In meine Lieblingsbar in Deutschland gehe ich seit 15 Jahren fast täglich und bekomme selbst mit Akkord-Charme-Alarm von meiner Seite höchstens alle 18 Monate ein solches Strahlen mitserviert. Nicht einmal nach einem langen Urlaub.

Schon bei meinem ersten Besuch in Istrien war ich nach einer halben Stunde wie verhext. Am Bahnhof in Rijeka wartete ich auf die junge Tochter des Hotelbesitzers, bei dem ich mich eingemietet hatte, Bus und Bahn sind auf Istrien leider nicht das Mittel der Wahl. Als sie schließlich kam, setzte ich mich bei Dämmerung in ihre alte rote Klapperkiste, sie strahlte auf dem Fahrersitz der Windschutzscheibe entgegen, weil sie sich freute, die Erste zu sein, die mir ihre kleine Halbinsel zeigt. Die Landschaft war in



An dieser Stelle schreiben unsere Kolumnisten in unregelmäßiger Folge über die Welt und wie sie ihnen begegnet. Diesmal die in Waiblingen bei Stuttgart geborene Schriftstellerin ***Jagoda Marinić,*** *deren familiäre Wurzeln in Dalmatien liegen.*



kitschigstes Abendlicht getaucht. Als hätte sie mich staunen gesehen, sagte sie: »Ja, ist schon etwas Besonderes. Wir koexistieren gut hier: die vielen Sprachen, die Grenze zu Slowenien, die Fährverbindungen ins nahe Italien, alles friedlich. Ich habe neulich in einem Buch gelesen, in Istrien fließen drei unterirdische Energieströme so übereinander, dass sich die Kraftfelder nicht stören. So fühlt sich das Leben hier auch an.« Fast hätte ich sie gefragt, welche Energieströme oder Kraftfelder sie meint, aber dann bin ich ins Abendlicht getaucht.

Am nächsten Tag in den Marmorgassen von Rovinj fliegen plötzlich Eiskugeln durch die Luft. Jedes Kind bekommt seine eigene Kugelshow, manchmal kümmern sich sogar zwei Eisverkäufer um eine Familie. Natürlich könnte man sagen, es herrsche auf so engem Raum eben Konkurrenz unter den Eisdielen, doch wo in Deutschland reißen sich die Eisverkäufer in der Fußgängerzone fast beide Arme aus, um eine Kugel in die Eiswaffel zu jonglieren.

Am liebsten setze ich mich in Pula ins Café mit James Joyce. Dort bestelle ich Schnäpse und die Kellner schmunzeln, wenn man gleich einen für Joyce mitbestellt. So sind die Menschen in Istrien, sie setzen das Denkmal für einen Schriftsteller nicht in die einsamen Straßen, sondern an einen Café-Tisch. Weil auch Dichter Gesellschaft suchen und eben nicht einsam unter der Decke liegen mit ihrem gespitzten Bleistift, den sie vor lauter Einsamkeit anknabbern. Joyce spazierte gerne von Fažana nach Pula. Wenn es nicht zu heiß ist, tue ich es ihm zumindest jeden Sommer einmal nach. In Fažana, diesem kleinen Fischerdorf, trinke ich einen Espresso und fahre mit dem Schiff in Titos ehemaliges Privatparadies, zur Inselgruppe Brijuni. Am Hafen der Hauptinsel Veliki Brijun gibt es nur zwei Restaurants, und sie fertigen uns Massentouristen ab wie in einer Industriekantine, aber selbst das tun sie mit dieser istrischen Fürsorge und einem derart schlechten Gewissen, dass sie die Preise so günstig ansetzen, als hätten sie nicht das Versorgungsmonopol auf dem Eiland.

Es ist, als hätten sie den Kapitalismus noch nicht ganz verstanden, diese Menschen, vielleicht traut man sich aber auch unter den Augen des sozialistischen Tito-Erbes nicht, Preiswucher zu betreiben. Auf der Hauptinsel des Archipels, der nach Titos Tod zum Nationalpark wurde, finden sich Fußstapfen von Dinosauriern in den Küstensteinen, und man kann, wenn man das Abstruse nicht scheut, mit einem fast lebensgroßen Dino tanzen. Niemand in Istrien würde darüber auch nur staunen. Als ich das letzte Mal dort war, hat ein mitteljunges Ehepaar seine Hochzeitsbilder vor diesem alten Dino geschossen, mit Schuhen und Frisuren wie aus den Goldenen Zwanzigern. Die Hochzeitsgesellschaft tuckerte unterdessen die Safari-Landschaft ab, von Tier zu Tier, von Drink zu Drink.

Als ich auf der kleinen Fähre zurück zum Festland stand, kamen die Feiernden im Restaurant mit dem Versorgungsmonopol an. Einer im Frack spielte Ziehharmonika und ich wusste, sie werden der Hochzeitsgesellschaft feinsten istrischen Trüffel servieren. ■

IMPRESSUM

MERIAN

ERSCHEINT IM

JAHRESZEITEN VERLAG

EIN UNTERNEHMEN DER **GANSKE VERLAGSGRUPPE**

Chefredakteur	Hansjörg Falz
Stellvertretende Chefredakteurin	Kathrin Sander
Art Direction	Isa Johannsen
Chefin vom Dienst	Jasmin Wolf
Textchefinnen	Kathrin Sander, Tinka Dippel
Redaktion	Tinka Dippel, Kalle Harberg, Jonas Morgenthaler, Stefanie Plarre, Inka Schmeling; Mitarbeit: Uwe Fischer, Hannes Lübcke
Bildredaktion	Violetta Bismor, Tanja Foley, Katharina Oesten (Leitung)
Layout	Lena Glauche (stellv. AD), Tanja Schmidt
Redaktionsmanagement	Bodo Drazba (Ltg.)
www.merian.de	Jennifer Bielek
Assistenz der Chefredaktion	Nik Behrend, Birgit Janssen
Konzeption dieser Ausgabe	Jonas Morgenthaler (Text), Tanja Foley (Bild)
Autoren	Antonia Baum, Kristine Bilkau, Dennis Gastmann, Finn-Ole Heinrich, Thomas Pletzinger, Till Raether, Saša Stanišić, Ilija Trojanow, Hans Zippert
Verantwortlich für den red. Inhalt	Hansjörg Falz
Head of Editorial Teams	Dr. Thomas Garms
Geschäftsführung	Thomas Ganske, Sebastian Ganske, Heiko Gregor (CEO), Peter Rensmann
Brand Owner/Verlagsleitung	Oliver Voß
Gesamtvertriebsleitung	Jörg-Michael Westerkamp (Zeitschriftenhandel), Thomas Voigtländer (Buchhandel)
Abovertriebsleitung	Christa Balcke
Leitung Leserreisen	Oliver Voß
Head of Sales	Helma Spieker (verantwortlich für Anzeigen), Tel. 040 2717-0
Senior Brand Manager	Henning Meyer, Tel. 040 2717-2496
Anzeigenstruktur	Corinna Plambeck-Rose, Tel. 040 2717-2237
Marketing Consultant	Alexander Grzegorzewski
Ihre Ansprechpartner vor Ort:	
Region Nord	Jörg Slama, Tel. +49 40 22859 2992, joerg.slama@jalag.de
Region West / Mitte	Michael Thiemann, Tel. +49 40 22859 2996, michael.thiemann@jalag.de
Region Südwest	Marco Janssen, Tel. +49 40 22859 2997, marco.janssen@jalag.de
Region Süd	Andrea Tappert, Tel. +49 40 22859 2998, andrea.tappert@jalag.de
Repräsentanzen Ausland:	
Belgien/Niederlande/Luxemburg	Mediawire International, Tel. +31 651 48 01 08, info@mediawire.nl
Frankreich/Monaco	Dagmar Hansen, Tel. +49 4027172030, dagmar.hansen@jalag.de
Großbritannien/Irland	Mercury Publicity Ltd., Tel. +44 7798 665 395, stefanie@mercury-publicity.com
Italien	Media & Service Inter national Srl, Tel. +39 02 48 00 61 93, info@it-mediaservice.com
Österreich	Michael Thiemann, Tel. +4940228592996, michael.thiemann@jalag.de
Schweiz/Liechtenstein	Affinity-PrimeMEDIA Ltd., Tel. +41 21 781 08 50, info@affinity-primemedia.ch
Skandinavien	International Media Sales, Tel. +47 55 92 51 92, fgisdahl@mediasales.no
Spanien/Portugal	K. Media, Tel. +34 91 702 34 84, info@kmedianet.es

Die Premium Magazin Gruppe im Jahreszeiten Verlag
Gültige Anzeigenpreisliste: Nr. 10
Heft 03/2021 – Istrien. Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 11.02.2021
MERIAN erscheint monatlich im Jahreszeiten Verlag GmbH, Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg, Tel. 040 2717-0
Redaktion Tel. 040 2717-2600, E-Mail: redaktion@merian.de **Internet** www.merian.de
Abonnementvertrieb und Abonnentenbetreuung DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH, Tel. 040 2103-1371, Fax -1372, www.dpv.de
E-Mail: leserservice-jalag@dpv.de
Vertrieb DPV Vertriebsservice GmbH, www.dpv-vertriebsservice.de
Litho K+R Medien GmbH, Darmstadt
Druck und Verarbeitung Walstead Kraków Sp. z o.o., Obrońców Modlina 11, 30-733 Krakau, Polen

Das vorliegende Heft März 2021 ist die 3. Nummer des 74. Jahrgangs. Diese Zeitschrift und die einzelnen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes bedarf der Zustimmung des Verlages. Keine Haftung für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos.

Jahresabonnementspreis im Inland 99 €, für Studenten 49,50 € (inklusive Zustellung frei Haus). Der Bezugspreis enthält 7 % Mehrwertsteuer. Auslandspreise auf Nachfrage. Postgirokonto Hamburg 132 58 42 01 (BLZ 200 100 20) Commerzbank AG, Hamburg, Konto-Nr. 611657800 (BLZ 200 400 00). Führen in Lesemappen nur mit Genehmigung des Verlages. Printed in Germany
ISBN 978-3-8342-3292-2, ISSN 0026-0029, MERIAN (USPS No. 011-458) is published monthly by JAHRESZEITEN VERLAG GMBH.

Weitere Titel der JAHRESZEITEN VERLAG GmbH: A&W ARCHITEKTUR & WOHNEN, CLEVER LEBEN, COUNTRY, DER FEINSCHMECKER, FOODIE, HOLIDAY, LAFER, MERIAN SCOUT, PRINZ, POLETTO, ROBB REPORT, SCHÖNER REISEN, WEIN GOURMET

Bildnachweis

Anordnung im Layout: o = oben, u = unten, r = rechts, l = links, m = Mitte

Titel: Gulliver Theis; S.3lo Volker Renner; S.4u, 5lo Frank Heuer, S.4o, 5ro Günter Standl/A.R.T. Salzburg; S.6-7 Frank Heuer; S.8l Gulliver Theis; S.10 Roger Rich/Sony, S.12o Shutterstock, S.12m Frank Heuer, S.14 Jody Hartley, S.14m Frank Heuer/A.R.T. Salzburg, S.14u Dalibora Bijelic; S.14lo Tim Langlotz, S.14ro Isabela Pacini, S.14lu Visit Stockholm, S.14ru Gulliver Theis, S.16-17 Georg Friedrich Schuh, S.17u Katharina Oesten; S.18/19, 22, 26-29 Frank Heuer, S.20/21, 30/31 Frank Heuer/A.R.T. Salzburg, S.23 Markus Bassler, S.24/25 Petr Blaha/A.R.T. Salzburg; S.33 Frank Heuer; S.37, 39, 40lo, 44ro Günter Standl/A.R.T. Salzburg, S.38, 40lu, ru, Markus Bassler, S.40ro Petr Blaha/A.R.T Salzburg, S.43, 44, lu, ru Frank Heuer, S.44lo Frank Heuer/A.R.T. Salzburg, S.45 Peter Rigaud; S.46-49, 51 Gulliver Theis, S.50, 53 Günter Standl/A.R.T. Salzburg, S.54-59 Gulliver Theis; S.62-64, 66 Andrea di Lorenzo, S.65o, u, 68 Günter Standl/A.R.T. Salzburg, S.65m Volker Renner; S.70, 74, 76o ullstein bild, S.71 All mauritius images, S. 72 Frank Heuer, S.73 ÖNB/Wien/Sign. 53019-53179, S.76m Rainer Hackenberg/akg-images; S.78 Lone Hotel Rovinj, S.79 Günter Standl; S.80, 81ru SGFd.o.o, S.80ro Günter Standl/A.R.T. Salzburg, S.81lu Frank Heuer; S.82, 85lu Petr Blaha/A.R.T. Salzburg, S.83, 84, 85o, 85ru Frank Heuer; S.86-87, 89ro, 90, 91u, 93, 95, 97 Stefano Scatà, S.88, 89lo, 91o, 92, 94 Frank Heuer; S.98 Kristofor Gulić, S.99, 101lu Philip Reichwein, S.101lo, ro Željko Maletić, S.101ru Vlado Bugarin; S.102 Kosinozic, S.103 Pula Outdoor, S.105lo Mettafloat, S.105ro Goran Ergovic/Kroatische Zentrale für Tourismus, S.105lu Aktivist Sport, S.105ru Nereo Crnić; S.106 COLL. GALLERION, S.107 Siegfried Kuttig/mauritius images, S.109-111o Frank Heuer; S.112-115, 120/121 Frank Heuer, S.116/117 Živko Bačić/Muzej-Museo Lapidarium, S.118/119 Petr Blaha/A.R.T Salzburg, S.122/123 Illustrationen: P. M. Hoffmann; S.128 Frank Heuer; S.130lo Clemens Zahn/IDM Südtirol, S.130ro Stefano Scatà, S.130lu Studio Ignatov, S.130ru Tiberio Sorvillo
Kartenillustration: Jochen Schäfers
Karten: maps4news.com ©HERE

Foto-Syndication
Stockfood GmbH
Tumblingerstraße 32, 80337 München
Tel. 089 747202-90
E-Mail: willkommen@seasons.agency
www.seasons.agency

Redaktionsschluss
13. Januar 2021

Wir bedanken uns bei Dr. Wolfgang Neuhuber und dem A.R.T. Redaktionsteam, Salzburg, für die Unterstützung.



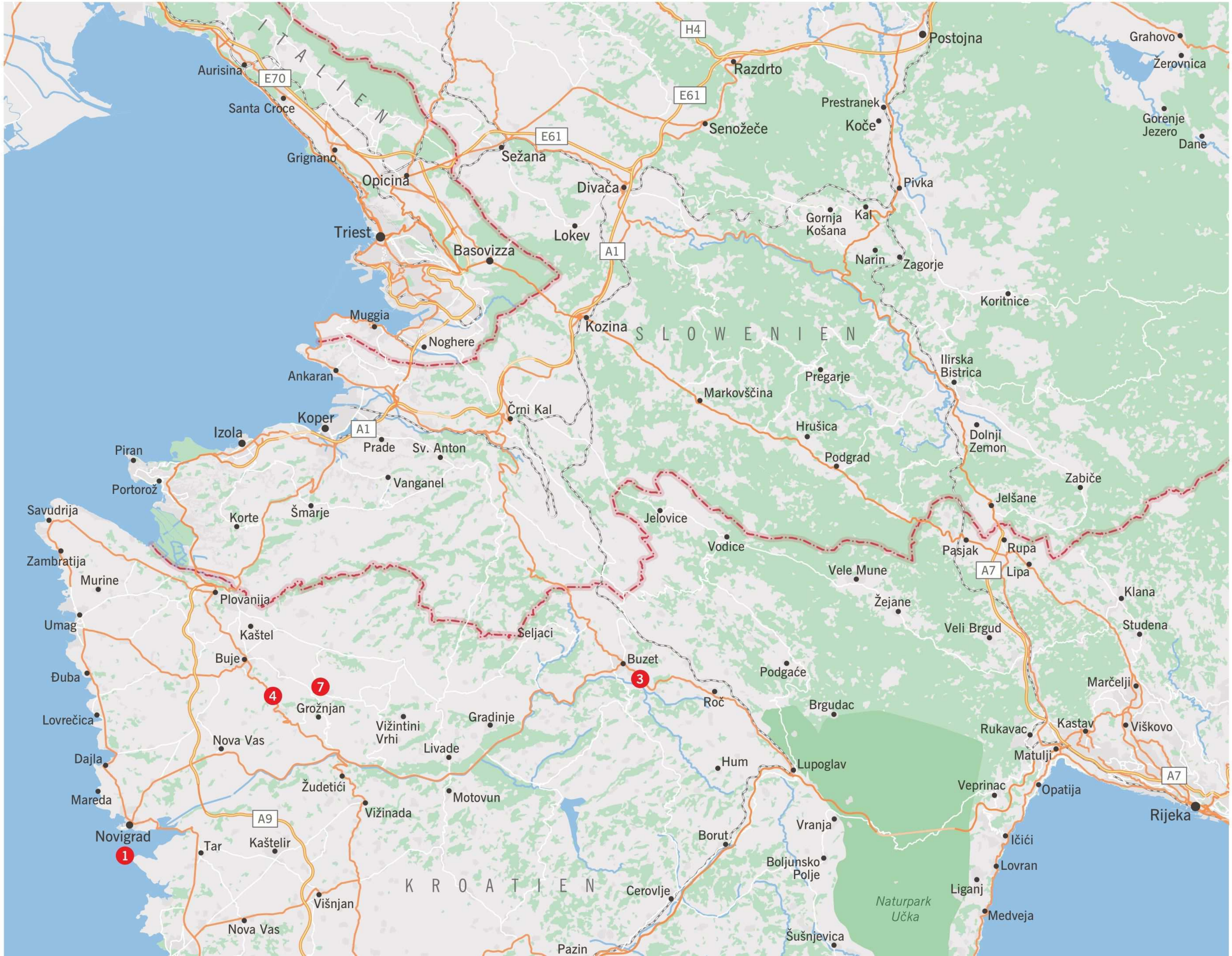
Jetzt die F.A.Z. abonnieren und Debatten mitgestalten.
Ab 14,90 Euro/4 Wochen —
freiheitimkopf.de

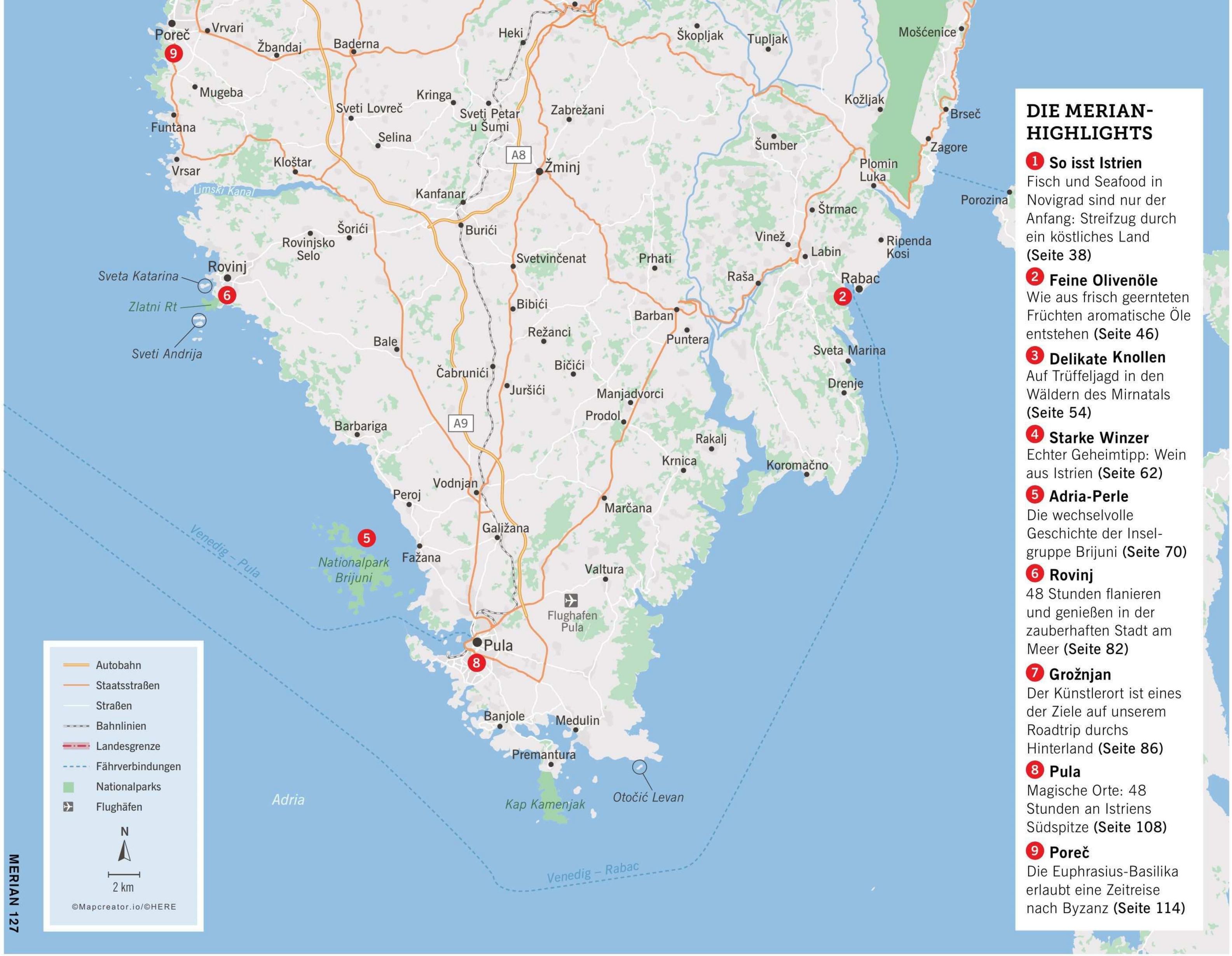
Weil wir ein besseres Streitklima brauchen, wenn wir die Klimakrise lösen wollen.

Die Frankfurter Allgemeine macht es sich zum Anspruch, Debatten und Diskurse in Deutschland zu fördern. Dafür liefert sie täglich sachliche Einordnungen, verschiedene Perspektiven und auch kontroverse Meinungen und Standpunkte zum aktuellen Geschehen.

Mit einem Abonnement der F.A.Z. fördern Sie die unabhängige Berichterstattung unserer Redaktion. Sie investieren in tiefgehende und ausgewogene Analysen. Und leisten einen Beitrag für die Debattenkultur in Deutschland.
—— **Freiheit beginnt im Kopf.**

Frankfurter Allgemeine
ZEITUNG FÜR DEUTSCHLAND


ITALIEN
SLOWENIEN
KROATIEN
Aurisina
Santa Croce
Grignano
Opicina
Triest
Basovizza
Muggia
Noghere
Ankaran
Koper
Izola
Piran
Portorož
Savudrija
Zambratija
Murine
Umag
Đuba
Lovrečica
Dajla
Mareda
Novigrad
Tar
Kaštelir
Plovanija
Kaštel
Buje
Grožnjan
Nova Vas
Žudetići
Vižinada
Višnjan
Nova Vas
Vanganel
Korte
Šmarje
Prade
Sv. Anton
Črni Kal
Sežana
Divača
Lokev
Kozina
Seljaci
Razdrto
Senožeče
Postojna
Prestranek
Koče
Pivka
Gornja Košana
Kal
Narin
Zagorje
Koritnice
Grahovo
Žerovnica
Gorenje Jezero
Dane
Ilirska Bistrica
Pregarje
Markovščina
Hrušica
Podgrad
Dolnji Zemon
Zabiče
Jelšane
Pasjak
Rupa
Lipa
Klana
Studena
Jelovice
Vodice
Vele Mune
Žejane
Veli Brgud
Buzet
Podgaće
Roč
Brgudac
Marčelji
Gradinje
Vižintini Vrhi
Livade
Motovun
Hum
Lupoglav
Rukavac
Kastav
Viškovo
Matulji
Veprinac
Opatija
Rijeka
Vranja
Borut
Boljunsko Polje
Cerovlje
Ičići
Lovran
Liganj
Medveja
Naturpark Učka
Šušnjevica
Pazin
H4
E70
E61
A1
A9
A7
1
3
4
7



DIE MERIAN-HIGHLIGHTS

1 So isst Istrien
Fisch und Seafood in Novigrad sind nur der Anfang: Streifzug durch ein köstliches Land **(Seite 38)**

2 Feine Olivenöle
Wie aus frisch geernteten Früchten aromatische Öle entstehen **(Seite 46)**

3 Delikate Knollen
Auf Trüffeljagd in den Wäldern des Mirnatals **(Seite 54)**

4 Starke Winzer
Echter Geheimtipp: Wein aus Istrien **(Seite 62)**

5 Adria-Perle
Die wechselvolle Geschichte der Inselgruppe Brijuni **(Seite 70)**

6 Rovinj
48 Stunden flanieren und genießen in der zauberhaften Stadt am Meer **(Seite 82)**

7 Grožnjan
Der Künstlerort ist eines der Ziele auf unserem Roadtrip durchs Hinterland **(Seite 86)**

8 Pula
Magische Orte: 48 Stunden an Istriens Südspitze **(Seite 108)**

9 Poreč
Die Euphrasius-Basilika erlaubt eine Zeitreise nach Byzanz **(Seite 114)**



Olivenhaine, Weinberge und Wälder: Ursprünglich, grün und sehr ruhig ist das Hinterland bei Weilern wie Oprtalj

Sanfte Hügel und eine schroffe Küste

... machen die Halbinsel Istrien zu einem ganz besonderen Ziel: Vom Badestrand ist das nächste ruhige Dorf im Hinterland meist nur eine kurze Fahrt entfernt

Geografie

Istrien ist eine knapp 3500 Quadratkilometer große Adria-Halbinsel zwischen dem Golf von Triest und der Kvarner-Bucht. Ein winziger Landstrich im Norden um die Ortschaft Muggia gehört zu Italien, südlich davon beginnt der gut 45 Kilometer lange slowenische Küstenabschnitt. Fokus dieser Ausgabe ist der kroatische Teil, der rund 90 Prozent der Halbinsel umfasst. Abgesehen von einem kleinen Bereich an der Ostküste gehört er zur gut 2800 Quadratkilometer großen Gespanschaft Istrien; sie ist die westlichste der 21 politischen Verwaltungseinheiten, in die Kroatien unterteilt ist. Offizieller Verwaltungssitz ist die Kleinstadt Pazin, regiert wird hingegen von Pula aus, dem wirtschaftlichen Zentrum an der Küste.

Bevölkerung

Knapp 210000 Einwohner leben in der Gespanschaft Istrien. Gut ein Viertel davon in Pula, dem größten Ballungsgebiet der Halbinsel. Rund 80 Prozent der Bevölkerung gehören der römisch-katholischen Kirche an. In den Jahren nach dem Zweiten Weltkrieg ist der größte Teil der italienischen Einwohner – Schätzungen reichen von 200000 bis 350000 Menschen – aus Istrien geflüchtet. Die Einwohner mit italienischen Wurzeln sind aber auch heute noch die größte nationale und ethnische Minderheit der Region. Das zeigen etwa die zweisprachigen Straßenschilder, die auch die italienischen Namen der Orte berücksichtigen, etwa Rovigno (Rovinj), Pola (Pula), Cittanova (Novigrad) oder Grisignana (Grožnjan). Für den besseren Überblick haben wir in dieser Ausgabe durchgehend die kroatischen Namen verwendet.

Klima und Reisezeit

Das größtenteils mediterrane Klima sorgt in Istrien für warme Sommermonate und milde Winter. Im Juli und August wird es besonders an der Küste voll. Für alle, die den großen Rummel meiden möchten, sind die Monate Mai, Juni und September empfehlenswert. Insbesondere für Aktivurlauber, die in Istrien zum Beispiel wandern oder Rad fahren möchten, ist das Wetter dann sehr angenehm. Aber auch zum Baden ist es vor und nach der Hochsaison oft noch warm genug.

Anreise

Wer mit dem eigenen Fahrzeug anreist, hat von vielen Startpunkten aus

die Wahl zwischen einer Anfahrt über Slowenien oder über Italien (etwa via Udine und Triest oder aus Südwestdeutschland und der Schweiz auch via Mailand und Venedig). Einen größeren Flughafen finden Reisende in Pula, nicht weit von Istrien entfernt sind die Flughäfen Triest und Rijeka. Nach Rijeka verkehrt von München zudem ein Nachtzug. Eine interessante Reisemöglichkeit ist auch die Bahnstrecke von Ljubljana über Pazin nach Pula (Infos und Fahrpläne: prodaja.hzpp.hr). Eine Verbindung ins gegenüberliegende Venetien ermöglichen die meist von Tagesausflüglern benutzten Fähren von Poreč, Pula, Rovinj und Umag nach Venedig (www.venezialines.com und www.adriatic-lines.com). Schnellboote verkehren zudem regelmäßig zwischen Pula und der norddalmatinischen Stadt Zadar (www.catamaran-line.hr).

Unterwegs

Wer nicht mit dem eigenen Fahrzeug oder Mietwagen unterwegs ist, kann Istrien mit öffentlichen Bussen erkunden. Zumindest die Küstenstädte und die Hauptorte im Hinterland sind damit gut erreichbar. Infos zu den Verbindungen auf www.buscroatia.com und www.getbybus.com.

Währung

Kroatien ist EU-Mitglied und will den Euro Anfang 2023 als Landeswährung einführen. Bis dahin wird offiziell noch in Kroatischen Kuna (HRK) abgerechnet. Wechselkurs: ca. 7,5 Kuna für einen Euro (Stand: Januar 2021).

Vorwahl

Internationale Ländervorwahl von Kroatien: 00385

Reiseführer

Fundierter Reiseführer: »Istrien« von Lore Marr-Bieger (Michael Müller Verlag 2020). Interessantes zur istrischen Küche »Eine kulinarische Reise: Die Kvarner Bucht, das benachbarte Istrien und mehr« (Bibliothek der Provinz 2019). Autorin Karin Hauenstein-Schnurrer arbeitete auch am Kulinarik-Dossier ab Seite 37 mit.

Informationen

Viele Tipps und Hintergrundwissen zur Region bietet der Tourismusverband Istrien auf www.istra.hr – auch auf Deutsch. Sehr informativ ist auch die Website www.istrien7.com.



DAS NÄCHSTE MERIAN ERSCHEINT IM HANDEL AB 25. MÄRZ 2021



Wandern mit Weitsicht: Im Villnösstal bei St. Magdalena mit Blick auf die Geislergruppe



Glück im Stall: Mit der Familie auf dem Großplonerhof im Eisacktal



Geschmack der Berge: Norbert Niederkofler kocht mit den Zutaten der Dolomiten



Architektur für Urlauber: Hotels, die Design und Nachhaltigkeit kombinieren

Südtirol

WANDERN Hütten-Trips für Anfänger wie Fortgeschrittene
STÄDTE Tipps und Touren in Meran, Bozen, Bruneck und Brixen
VISIONEN Wie Südtirols Architekten den Tourismus neu erfinden
WEIN Eine neue Winzer-Generation wagt die Geschmacks-Revolution

Haben Sie eine MERIAN-Ausgabe verpasst?
Bestellservice: Tel. (040) 2717-1110
E-Mail: sonderversand@jalag.de
oder online bestellen unter
www.merian.de
oder www.einzelheftbestellung.de

Abo bestellen:
Tel. (040) 21031371
E-Mail: leserservice-jalag@dpv.de
oder online unter
shop.jalag.de

Zuletzt erschienen



Oktober 2020



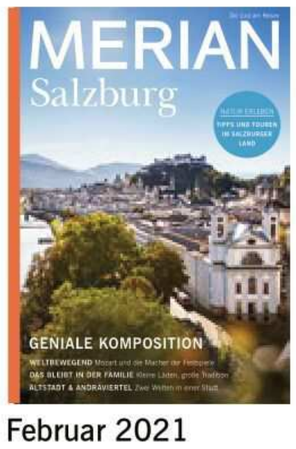
November 2020



Dezember 2020



Januar 2021



Februar 2021

In Vorbereitung:
Eifel
Der Rhein
Bremen

MERIAN shop

MERIAN Nachbestellservice

* AUCH ALS ENGLISCHE VERSION ERHÄLTLICH

Haben Sie eine Ausgabe verpasst?
Ergänzen Sie Ihre Bibliothek des Reisens.

A

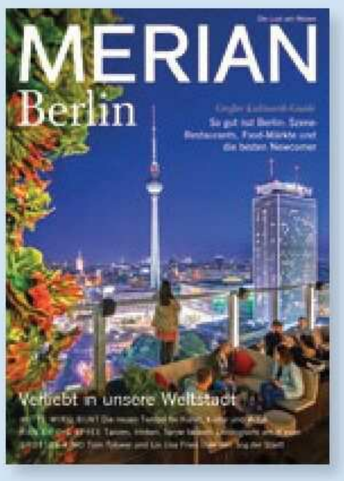
Aachen
Ägypten
Algarve
Allgäu



Alpen
Amsterdam
Andalusien
Augsburg

B

Baden-Württemberg
Barcelona
Berlin *



Bielefeld
Bodensee
Bonn *
Brandenburg
Braunschweig *
Budapest

C

Chiemgau
Cornwall
Costa Rica

D

Deutschland / Kultur erleben
Deutschland / Natur & Genuss
Die Burgenstraße



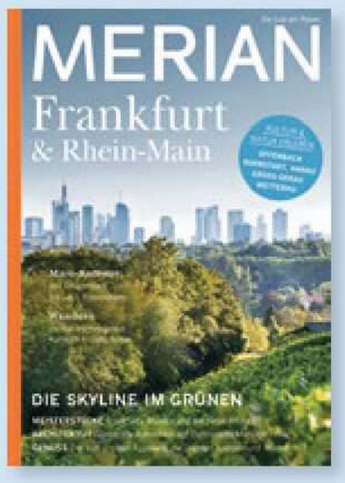
Donau
Dresden

E

Elsass

F

Fernweh
Finnland
Florenz u. d. Toskana
Florida
Frankfurt & Rhein-Main



Freiburg

G

Gardasee
Georgien

H

Hamburg
Heidelberg *

I

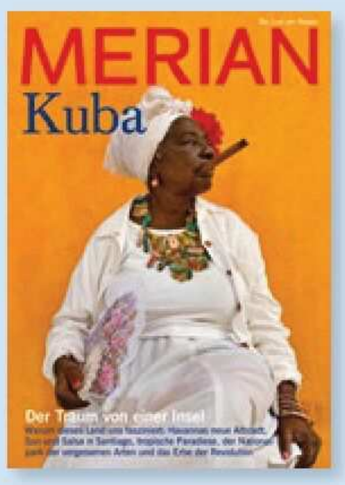
Irland
Island
Israel

J

Japan
Jerusalem

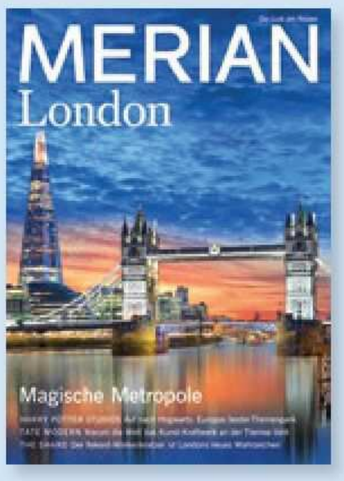
K

Kanada
Kappadokien
Kassel *
Katalonien
Köln
Kopenhagen
Kuba



L

Leipzig
Lissabon
London



Lübeck

M

Madrid
Mailand
Mallorca
Mannheim *
Marrakesch
Marokko
Mexiko
München

N

Namibia
Neapel und die Amalfiküste
New York
Nordrhein-Westfalen *

O

Oberbayern
Osnabrück
Ostsee

P

Paris



Passau
Pfalz
Piemont/Turin
Portugal
Prag

R

Rheinhessen
Riga
Rostock *
Rund um die Ostsee

S

Saarland
Sachsen
Sachsen-Anhalt *
Safari in Afrika
Salzburg
Sardinien
Schleswig-Holstein *
Schottland
Sizilien



Spanien
Sri Lanka
Steiermark
Südafrika
Südschweden
Südtirol
Stuttgart
Sylt
Syrien/Libanon

T

Tansania
Tel Aviv
Teneriffa
Thailand
Thüringen *
Toskana
Trentino
Trier *
Türkei/Schwarzes Meer
Türkische Ägäis

V

Venedig
Vietnam

W

Wien

Bestellservice:

Telefon: 040/27 17 11 10

Oder einfach online bestellen unter **www.merian.de/heft**

MERIAN
Die Lust am Reisen

Aufregend wie es sein sollte

Istrien

Offizieller Partner

FC BAYERN MÜNCHEN

KROATIEN Voller Leben

Nur in Istrien
www.istra.com