

Auf kulinarischer Entdeckungsreise durchs kroatische Istrien

Trüffel in Hülle und Fülle

Auf der Welt gibt es nur zwei Orte an denen in den Herbstmonaten weiße Trüffel zu finden sind. Im Piemont rund um das weltberühmte Dorf Alba und im kroatischen Istrien. Letztere Region steht seinem italienischen Pendant in puncto Qualität des teuren Edelpilzes um nichts nach, und auch sonst hat die Halbinsel im Hinterland von Triest kulinarisch einiges zu bieten.

Wein & Olivenöl

Schon zu Cäsars Zeiten war das heutige Istrien für seine kulinarischen Vorzüge bekannt und jene Region, die für die Olivenölproduktion des Römischen Reiches verantwortlich war. Die optimale geologische Beschaffenheit der Böden sowie das einzigartige Klima lassen die Olivenhaine wie im Paradies gedeihen, und die viele hundert Jahre alte Tradition bei der Öl-Pressung, die über unzählige Generationen überliefert und weiterentwickelt wurde, machen das Olivenöl der Halbinsel auch heute noch zu einem der besten der Welt. Wer in der Herbstmonaten in Istrien unterwegs ist, kommt in den Genuss, es frischgepresst zu bekommen. Das Öl ist zu dieser Zeit noch trüb und von dunkelgrüner Farbe – ein wahres Geschmackserlebnis, das den Maßstab für Olivenöl aus österreichischen Supermärkten in unerreichbare Höhen schnellen lässt.



Winzer Franc Arman und Istrien-Kenner Guido Schwengersbauer

Auch die istrische Wein-Kultur schlägt ihre Wurzeln bei den alten Römern. Weingüter wie das „Kabola“ von Marino

Rotwein Istriens, ebenfalls ein Gedicht (www.francarman.hr). Für Freunde des Bio-Weins ist selbstverständlich auch noch der istrische Star-Winzer Giorgio Clai zu erwähnen. Trotz des Erfolgs seiner Weine ist er wie Franc Arman darauf bedacht, wenig zu produzieren. Verschieden hat er sich den sogenannten Orange-Weinen, sein „Malvazija Sv. Jakob“ hat bereits Kultcharakter. Dieser ist Jahr für Jahr ausverkauft, aber mit etwas Glück im Weinkeller der einen oder anderen „Konoba“ zu finden. Womit wir auch schon beim Wesentlichsten für den reiselustigen Feinschmecker angelangt wären, um Istrien kulinarisch zu entdecken.

Essen in der Konoba

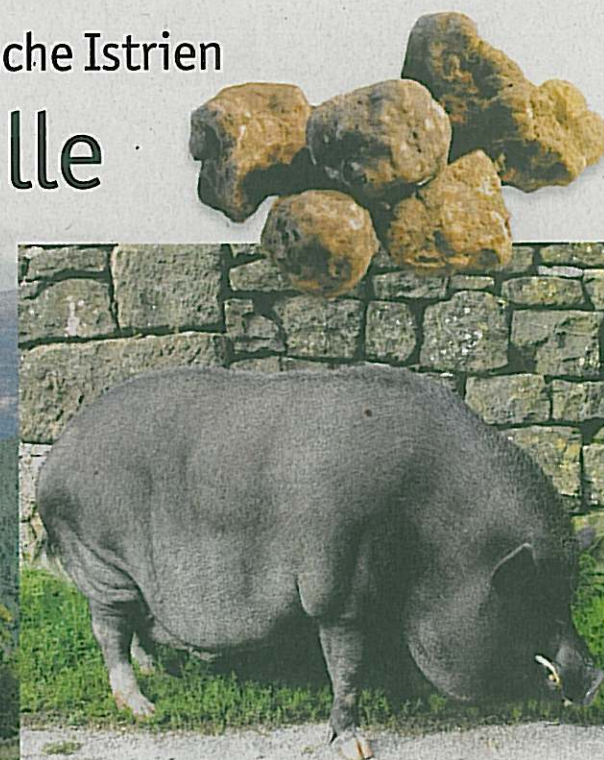
Der Begriff „Konoba“ steht für so etwas wie das Wort Wirtshaus in Österreich, oder Osteria in Italien. Hier isst man typisch istrisch. Die Küche ist meist rustikal und unkompliziert, zum Einsatz kommen ausschließlich feinste landwirtschaftliche Lebensmittel aus der Region. Zubereitet wird ein Großteil davon auf der offenen Feuerstelle, die in keiner authentischen Konoba fehlen darf. Als kalte Vorspeise serviert man gerne Schinken, Wurst und Käse die in der Regel von befreundeten Bauern hergestellt werden. Jede Gastwirtschaft hat hier also seine eigenen Produkte, die nirgendwo anders serviert werden. Zum Leidwesen von Genuss-Urlaubern fin-



Frische Trüffel aus Istrien bei Stari Podrum

Feuer gelegt. Hier empfiehlt sich unbedingt Seezunge auszuprobieren, denn der schlanke Meeresfisch ist typisch für die Gegend und kommt meist aus dem triestinischen Meeresbecken entlang der Küste Kroatiens, wo er zur Freude der Gourmets gefangen wird. Auch Wolfsbarsch, Jacobsmuscheln oder Scampis sind regionale Leckerbissen. Die „Buscina“ bei Umag ist auf der Suche nach Fischspezialitäten eine wärmstens zu empfehlende Adresse (www.konoba-buscina.hr).

Im Landesinneren steht vermehrt Fleisch auf dem Speiseplan. Und hier führt kein Weg am autochthonen Boskarin-Rind vorbei. Kaum zu glauben, wie es den kroatischen Grillmeistern ge-



Vielfalt, die in den Konobas in geballter Form geboten wird, steht jedoch ein Produkt über allen anderen: der Trüffel.

Schwarz oder Weiss: Der Trüffel hat in Istrien immer Saison

Als Trüffel-Liebhaber ist man in Istrien im Schlaffenland, und das wortwörtlich. Gehobelt wird in den Restaurants was das Zeug hält. Von Ende September bis Dezember vorwiegend weiße Trüffel, und das in einer Großzügigkeit, die den Gast das Fürchten lehrt. Aber keine Angst, die Preise sind weit niedriger als im Piemont, die Qualität aber ebenbürtig. Für eine Portion Pasta mit der weißen Knolle zahlt man ungefähr 10 Euro – ein Geschenk. Überhaupt ist Pasta für Trüffel-Fans hierzulande ein heißer Tipp, denn die Nudeln werden meist handgemacht. „Fuži“, eine Art Penne, gilt dabei als berühmtester Vertreter. Trüffel passt aber auch perfekt über Röhrei oder Rindersteak. Auch Carpaccio macht sich ausgesprochen exquisit mit dem Edelpilz.

Fen kann man die edlen Gewächse bei Händlern wie „Natura Tartufi“ (natura-tartufi.com) oder dem berühmten „Zigante“ (www.zigantetartufi.com), der den größten Trüffel aller Zeiten gefunden haben soll: 1,3 kg. Wer Glück hat, oder einen Ortskundigen kennt, der kauft direkt bei den Bauern zu wirklichen Schnäppchenpreisen. Frische Trüffel werden in der Regel ungeputzt bezogen, da die zarte Lehmsschicht vor dem Austrocknen schützt. Allzu viel kann man für den Eigenbedarf aber ohnehin nicht mitnehmen, denn weiße Trüffel halten maximal 7 Tage im Kühlschrank – am besten also man isst direkt vor Ort. Einige Konobas sind mit der Auszeichnung „Tartufo Vero“ beschildert: Hier werden nur frische Trüffel verwendet, und zwar das ganze Jahr. Im Frühjahr, Sommer und Winter schwarze Trüffel, und im Herbst weiße. Ein Geheimtipp ist das „Stari Podrum“ (Momjan, Most 52) von Mirna Zrnic, die so etwas wie die Pionierin der verfeinerten istrischen Konoba-Küche ist. Ihre Trüffelgerichte gleichen Aroma-Explosionen, die Antipasti sind traumhaft und die Zwetschenknödel bereits Legende. Zu guter Letzt bleibt es das „La Parenzana“ von Guido Schwengersberger zu empfehlen. Aber nicht nur um traumhaft gut zu essen und sich an einem der besten Weinkeller der Gegend zu erfreuen – das Haus gilt bei Kennern als die perfekte Unterkunft um Istrien



Auch die istrische Wein-Kultur schlägt ihre Wurzeln bei den alten Römern. Weingüter wie das „Kabola“ von Marino Markežić sind stolz auf ihre Ursprünge und erwecken sie zum Teil wieder zum Leben. Den Malvazija, jenen Weißwein, der so etwas wie das Aushängeschild der Region ist, baut man neben klassischer Methode nicht nur im Holz, sondern auch, ähnlich wie im Römischen Reich, in Amphoren aus. Das sind Tongefäße, die in der Erde vergraben werden. Das Ergebnis ist ein vollmundiger Bio-Wein. Ein Glas an einem sonnigen Herbsttag am „Kabola“-Weingut mit dem Blick über die Hügellandschaft ist schon ein besonderes Erlebnis (www.kabola.hr). Empfehlenswert ist auch ein Besuch bei Winzer Franc Arman, der traumhafte Weine zu wirklich fairen Preisen bietet. Seine Malvazija's, aus dem Stahltank oder dem Holzfass, sind beide großartig. Und sein Teran, der autochthone

kommen ausschließlich reinste landwirtschaftliche Lebensmittel aus der Region. Zubereitet wird ein Großteil davon auf der offenen Feuerstelle, die in keiner authentischen Konoba fehlen darf. Als kalte Vorspeise serviert man gerne Schinken, Wurst und Käse die in der Regel von befreundeten Bauern hergestellt werden. Jede Gastwirtschaft hat hier also seine eigenen Produkte, die nirgendwo anders serviert werden. Zum Leidwesen von Genuss-Urlaubern fin-



den sich im kroatischen Istrien so gut wie keine Feinkostgeschäfte, in welchen man Salami & Co kaufen könnte – alles ist nur direkt beim Bauern erhältlich. Wem also die Salami beim „Wirt'n“ besonders gut schmeckt, sollte diesen gleich darauf ansprechen und versuchen ihm ein wenig davon abzukaufen. An der Küste werden in den Konobas bevorzugt Fisch und Meeresfrüchte auf-

der schlanke Meeresfisch ist typisch für die Gegend und kommt meist aus dem triestinischen Meeresbecken entlang der Küste Kroatiens, wo er zur Freude der Gourmets gefangen wird. Auch Wolfsbarsch, Jacobsmuscheln oder Scampis sind regionale Leckerbissen. Die „Buscina“ bei Umag ist auf der Suche nach Fischspezialitäten eine wärmstens zu empfehlende Adresse (www.konoba-buscina.hr).

Im Landesinneren steht vermehrt Fleisch auf dem Speiseplan. Und hier führt kein Weg am autochthonen Boskarin-Rind vorbei. Kaum zu glauben, wie es den kroatischen Grillmeistern gelingt, Filets und Rumpsteaks auf offenem Feuer so himmlisch zart hinzukriegen – Niedergartemperatur in Ehren, aber frisch vom Grill ist einfach eine andere Liga. Ausprobieren sollte man auch die traditionellen Gerichte aus der „Peka“. Dabei handelt es sich um eine jahrhundertalte istrische Zubereitungsart, bei der unterschiedlichste Zutaten in einer hohen Pfanne, meist aus Metall oder Ton, mit einem Deckel darauf, stundenlang gegart werden. Bei aller kulinarischer

September bis Dezember vorwiegend weiße Trüffel, und das in einer Großzügigkeit, die den Gast das Fürchten lehrt. Aber keine Angst, die Preise sind weit niedriger als im Piemont, die Qualität aber ebenbürtig. Für eine Portion Pasta mit der weißen Knolle zahlt man ungefähr 10 Euro – ein Geschenk. Überhaupt ist Pasta für Trüffel-Fans hierzulande ein heißer Tipp, denn die Nudeln werden meist handgemacht. „Fuži“, eine Art Penne, gilt dabei als berühmtester Vertreter. Trüffel passt aber auch perfekt über Rührei oder Rindersteak. Auch Carpaccio macht sich ausgesprochen exquisit mit dem Edelpilz. Gesucht und gefunden werden die Trüffel mit Hunden. Die Trüffel-Schweine sind etwas aus der Mode gekommen, da sie schwer zu transportieren sind und die Fundstücke meist schneller verspeisen als den Trüffel-Jägern lieb ist. Kau-

ganze Jahr. Im Frühjahr, Sommer und Winter schwarze Trüffel, und im Herbst weiße. Ein Geheimtipp ist das „Stari Podrum“ (Momjan, Most 52) von Mirna Zrnic, die so etwas wie die Pionierin der verfeinerten istrischen Konoba-Küche ist. Ihre Trüffelgerichte gleichen Aroma-Explosionen, die Antipasti sind traumhaft und die Zwetschenknödel bereits Legende. Zu guter Letzt bleibt es das „La Parenzana“ von Guido Schwengersberger zu empfehlen. Aber nicht nur um traumhaft gut zu essen und sich an einem der besten Weinkeller der Gegend zu erfreuen – das Haus gilt bei Kennern als die perfekte Unterkunft um Istrien kulinarisch zu entdecken. Seine Zimmer sind im romantischen Landhausstil ausgestattet und der Hausherr ist wohl die beste Adresse um an unbezahlbare Insider-Tipps zu gelangen. (www.parenzana.com.hr)

SZ



Cuisine Int. – Die weltbesten Köche und ihre Rezepte von Roland Trettl

(Collection Rolf Heyne Verlag)

Roland Trettl hat das Ikarus bereits verlassen, zuvor veröffentlichte er aber noch ein grandioses Kochbuch. Darin findet sich eine Auswahl der besten Rezepte der Gastköche aus den vergangenen Jahren. Ein Schmuckstück von einem Kochbuch mit grandiosen Rezepten, das seinen Leser auf eine kulinarische Weltreise entführt.



ROTWEIN – Eine Genussreise durch Europa von Paula Bosch

(Brandstätter Verlag)

Paula Bosch ist für viele Deutschlands größte Sommeliers. Ihr neues Buch begleitet sie auf einer Reise quer durch Europa. Man erfährt Interessantes über erstklassige Weingüter, traumhafte Weinkeller und kulinarische Highlights der unterschiedlichsten Regionen. Ebenso erklärt die Kennerin was man beim Kochen und im Umgang mit Rotwein achten sollte – ein Muss für alle die Rotwein nicht nur liebend gerne trinken, sondern ihn auch erleben möchten!



Auf kulinarischer Wandschaft zwischen Paris und Neapel von Lorenzo Morelli

(edition sytria Verlag)

Lorenzo Morelli, Kosmopolit, Gastrosoph und Genießer, hat sich auf die Spur klassischer europäischer Rezepte begeben. Gefunden hat er herrliche und wunderbar köstliche Gerichte, begleitet von persönlichen, lustigen und skurrilen Anekdoten. Ein famoses Buch über das kulinarische Erbe Europas.

