

mobil

Das Magazin der Deutschen Bahn

07.2013

DB BAHN

Gourmetreisen
*Wo das Land
am besten
schmeckt*

Buchpremiere
Tom Hillenbrand:
»Letzte Ernte«

**Heidelberger
Bahnstadt**
*Dem Klima
und den
Menschen
verpflichtet*

Axel Prahl

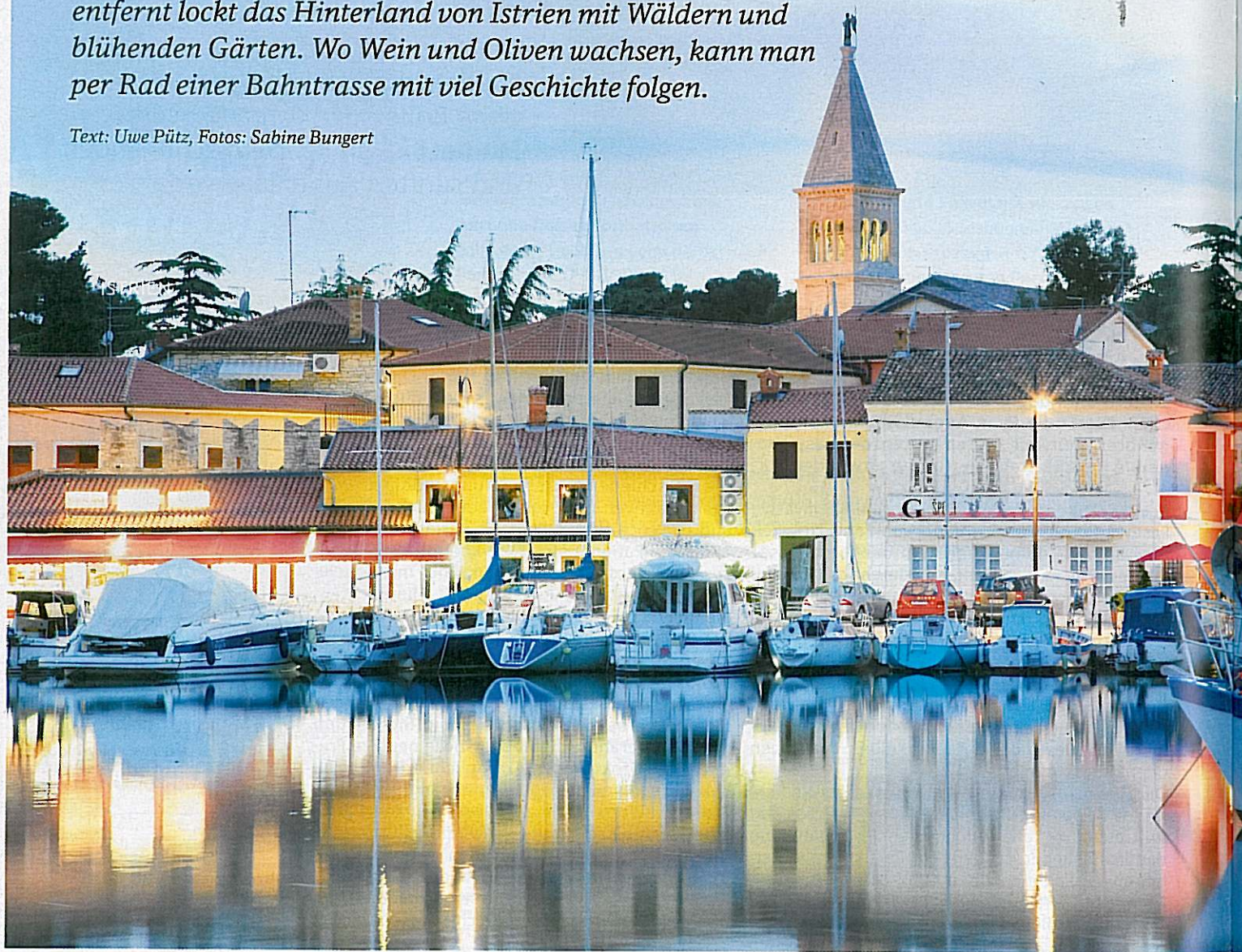
Leidenschaft Nord

Ihr persönliches Exemplar zum Mitnehmen

So weit, so schön

Hier Meeresblau, dort tiefes Grün: Nicht weit von der Küste entfernt lockt das Hinterland von Istrien mit Wäldern und blühenden Gärten. Wo Wein und Oliven wachsen, kann man per Rad einer Bahntrasse mit viel Geschichte folgen.

Text: Uwe Pütz, Fotos: Sabine Bungert



Vielleicht hätten wir auf den Wirt hören sollen. »Auf der Strecke wird es zum Teil stockdunkel, nehmt eine Lampe mit«, riet uns Viljan Jugovac vom Restaurant Čok, nachdem er den letzten Gang, eine Cremespeise mit Beerenfrüchten, serviert hatte. Es war ein warmer Abend in Novigrad, die Sonne strich mit letzter Glut über den Hafen, an

Der Küstenort Novigrad [1] ist ein guter Ausgangspunkt für Ausflüge ins grüne Istrien, wo man auch per Fahrrad die auf Hügeln gelegenen Städte Motovun [2] und Grožnjan [3] erreicht.



[2]



[1]



[3]

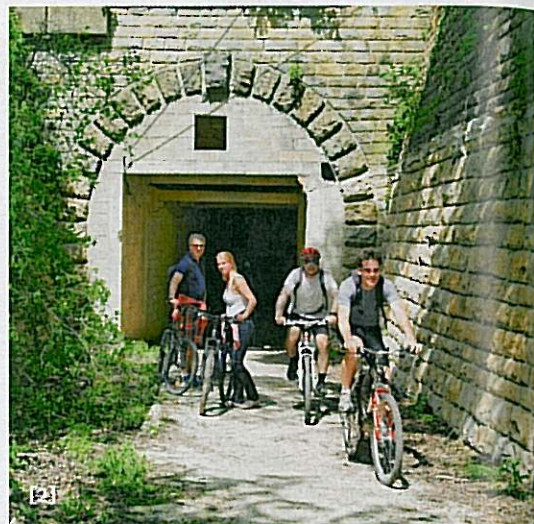
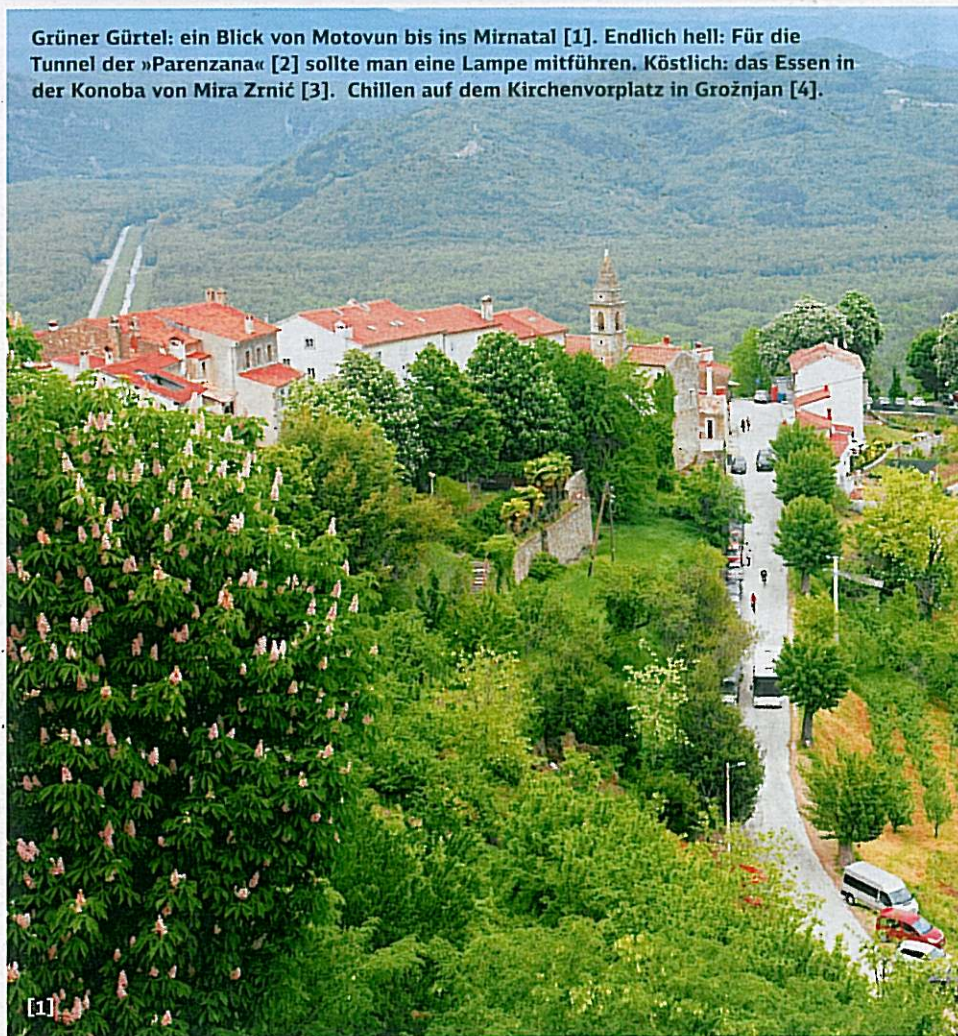
dessen Kai die Passanten ihren Abendspaziergang machten. Es gab überhaupt keinen Anlass, schon jetzt einen Gedanken an den nächsten Tag zu verschwenden.

Der empfangt uns frühmorgens mit einem himmlischen Blau, das nur die eine Botschaft verbreitete: Nutze den Tag! Das hatten wir vor. Nicht an der Küste, die im Sommer so sehr von Touristen bevölkert ist. Wir, ein Team aus Fotografin und Au-

tor, wollten das Hinterland von Istrien erkunden, jene zu Kroatien gehörende Terra incognita, die schon Römer und Venezianer anlockte, weniger wegen der landschaftlichen Reize als wegen der roten Erde mit ihren Weinstöcken und Olivenbäumen.

Wer das Innere der Halbinsel Istrien kennen lernen möchte, kann dies auf vielen Wegen tun. Überall winden sich schmale Straßen hinauf zu Glockenturmstädtchen, die auf felsigen Hügeln thronen. Hier ein Hinweisschild zur »Straße der Oliven«, da zu einem

Grüner Gürtel: ein Blick von Motovun bis ins Mirnatal [1]. Endlich hell: Für die Tunnel der »Parenzana« [2] sollte man eine Lampe mitführen. Köstlich: das Essen in der Konoba von Mira Zrnić [3]. Chillen auf dem Kirchenvorplatz in Grožnjan [4].



VOM GÜTERWEG ZUR RADSTRECKE

Die »Parenzana« war eine Eisenbahnstrecke, die unter Führung der Österreich-Ungarischen Monarchie ab 1902 betrieben wurde. Sie verlief auf 123 Kilometern von Triest in Italien über Slowenien bis nach Poreč an der Adria, beförderte Personen und Güter wie Marmor, Salz, Olivenöl, Wein. 1935 wurde sie stillgelegt, 2008 begann man mit dem Ausbau zur Radstrecke, die in fast voller Länge befahrbar ist.

der vielen Weingüter. Wir entscheiden uns für die Fahrradroute, die einer ehemaligen Eisenbahnlinie folgt. Die »Parenzana« diente einst dazu, die Früchte aus den blühenden Gärten Kroatiens über Slowenien bis ins italienische Triest zu befördern. »Drei-Länder-Gesundheits- und Freundschaftsweg« heißt sie heute und verknüpft 33 Orte miteinander. Wir haben uns ein Teilstück vorgenommen, das ins Tal des Mirna-Flusses führt, von Volpia bis nach Motovun. »Schaut's mal«, ruft Guido Schwengersbauer, Besitzer des Hotels »Casa La Parenzana«, und breitet eine Karte aus. »Bis nach Grožnjan sind es rund zwölf Kilometer. Das ist easy«, sagt der Österreicher, »erst das letzte Stück nach Motovun geht in die Beine.«

Wir leihen uns Mountainbikes von ihm aus und folgen schon bald der ausgewiesenen Bahntrasse. Die Stollenreifen knirschen auf dem Splittbelag, der in zwei Parallelsuren an einem Steineichenwald vorbeiführt. Bei Büje kreuzen wir die Hauptstraße, fahren ein Stück durch die Ortschaft und sind nach einigen hundert Metern allein mit uns und der Natur. Wie ruhig es auf einmal ist! Der süße Duft von Wiesenblumen steigt einem in die Nase. Überall Farbsprenkel am Wegesrand, Glockenblumen, Fingerkraut und Anemonen. Der Wald gewährt uns immer wieder schattige Abschnitte auf unserer Route. So gut

wie nie kommen uns andere Biker entgegen, dabei hat die Strecke wenig Steigung, der Untergrund ist angenehm. Nach einer Stunde sehen wir zur Rechten die aufragenden Mauern von Grožnjan, der Stadt der Künstler, die wir uns später ansehen wollen. Jetzt sehen wir erst mal – nichts. Der Weg hat uns direkt in einen Tunnel geführt, und der ist komplett unbeleucht-



tet. Im Dunkeln spüren wir sandigen, unebenen Boden unter uns, nicht gerade vertrauenerweckend. Hat denn niemand eine Taschenlampe dabei?

Jetzt rächt sich, dass die Warnung unseres Wirts unerhört blieb. Ich suche nach meinem Handy. Aber die grauen Umrisse, die im Schein des Kamerablitzes sichtbar werden, wecken eher noch schlimmere Befürchtungen. Gibt es hier etwa Ratten? Mit gefühlt 150 Blitzen pro Minute tasten wir uns mit den Rädern voran, endlos lange Meter, bis sich endlich ein paar matte Sonnenstrahlen am Ende des Tunnels abzeichnen.

Was danach folgt, ist eine Fahrt durch eine der schönsten Landschaften Europas. Mit leichtem Gefälle rauschen wir vorbei an grünen Tälern und Berghängen mit terrassenförmig angelegten Feldern, an Weinstöcken und Olivenhainen, wild wucherndem Buschwerk und rot leuchtender Erde, überhöht in seiner Ursprünglichkeit nur von den wildromantischen Gemäuern, die wie Wachposten einer fernen Zeit die Stellung halten.

Bei Završje lassen wir zwei kurze Tunnel hinter uns, bevor wir einem Viadukt in 30 Meter Höhe folgen. Dann heißt es noch einmal eine Nachtschicht einlegen: 146 Meter Dunkelheit, bevor die nächste Herausforderung auf uns zukommt.

Schatztruhe im
Hügelland: Das
mittelalterliche
Grožnjan [1] lockt
mit schönen Gassen
und Galerien. Der
Oliveölproduzent:
Klaudio Ipša auf
seinem Gut in
Livade [2]



Die Festung Motovun ist wie ein Frontalangriff auf unsere Oberschenkel. Langsam kämpfen wir uns hinauf, 277 Meter hoch. Die Burgenstadt wölbt sich wie eine Kuppel über den Hügel, ein gut erhaltenes Denkmal aus dem Mittelalter, mit Stadtpalast im Renaissancestil, zwei Kirchen und nicht weniger als 1052 Stufen, die hinauf zur Spitze des Hügels führen. Wer früh dran ist, schafft es wohl vor Eintreffen der Reisegruppen, die Burgmauern abzuschreiten. Hier oben weitet sich der Blick über das Mirnatale mit seinen Weinbergen und Wäldern, die so fruchtbare Gründe für Trüffeljäger bilden. Trüffeln: Überall in den Gaststätten weht einem am Mittag das nussig-süßliche Aroma um die Nase. Eine der besten Adressen ist das Restaurant »Zigante« in Livade, nicht weit von Motovun entfernt. Über die etwas pompös geratene Einrichtung des Lokals lässt sich streiten. Nicht aber über die Küche, die es versteht, von der Vorspeise bis zum Dessert jeden Gang raffiniert mit dem edlen Pilz zu verfeinern. Im Eingang erinnert eine golden glitzernde Nachbildung an die größte

Knolle, die jemals in Südeuropa gefunden worden ist. 1,3 Kilogramm soll sie gewogen haben, und sie stammt mitten aus den Motovuner Wäldern, deren Ruf sich bis ins italienische Alba herumgesprochen hat.

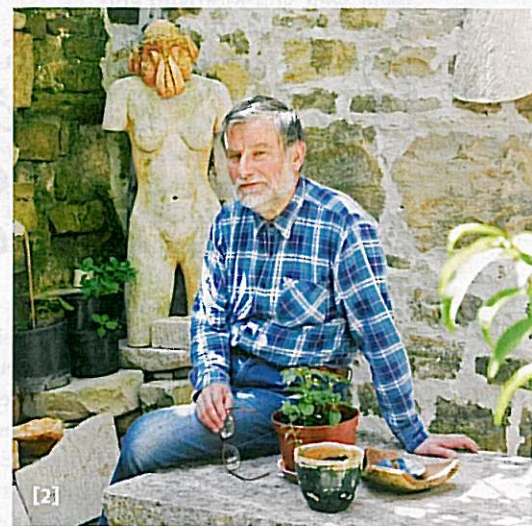
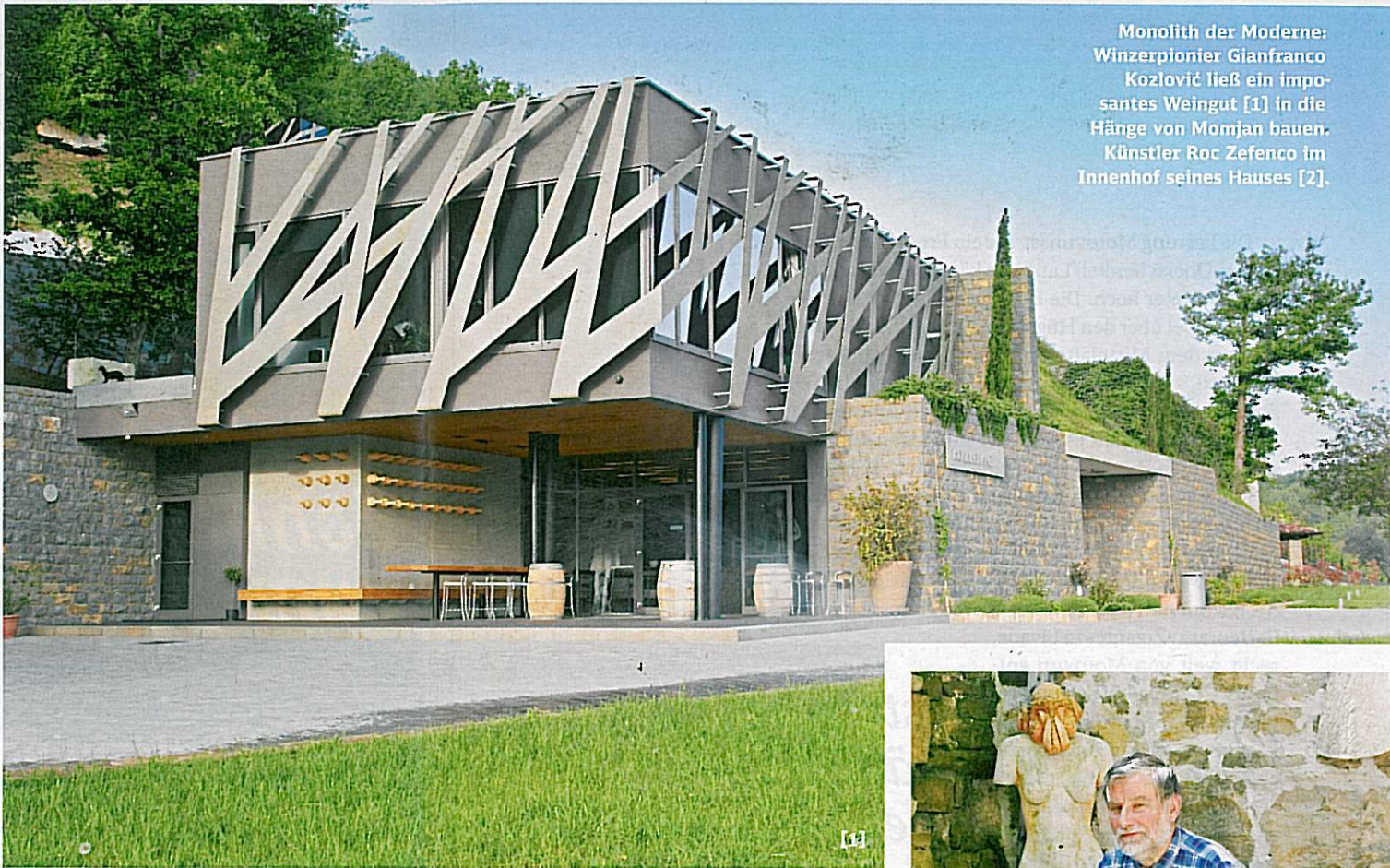
Der Pilz brachte einiges ins Rollen. »Ein Geschenk des Himmels«, sagt Guido Schwengersbauer, der nach Livade gekommen ist, um uns mitsamt den Rädern im Bus mitzunehmen. Lange Zeit, erinnert sich der Hotelier, ließen die Urlauber das istrische Binnenland links liegen. »Mit den Trüffeln wurde es zum Ziel für Genussreisende. Heute hat es sich herumgesprochen, dass in der Region auch Wein und Öl in bester Qualität erzeugt werden.«

Zur Erschließung neuer Zielgruppen gewann der Tourismusverband Winzer und Olivenölproduzenten dafür, ihre Türen für Urlauber zu öffnen. Die eigens deklarierte »Straße der Oliven« führt auch zu Klaudio Ipša, der seit Jahren nationale und internationale Preise gewinnt. Mit seinem »Frantoio«, einem würzigen Öl mit Anklängen an wilde Kräuter, erzielte er 2011 einen Platz unter den besten 20 Ölen der Welt. Das wird sich mit dem Jahrgang 2012 nicht wiederholen, ist sich Ipša sicher. »Es war ein trockener Sommer«, lässt er seine Frau Irena ins Englische übersetzen, »das schmeckt man am Öl, es enthält mehr Bitterstoffe.«

In der hauseigenen Kantina heißt es: nicht schnacken, Kopf in Nacken. Runter damit, Probe für Probe, Olivenöl pur. Das will gelernt sein, denn die Tropfen sind so komplex, dass man minutenlang nach Aromen forschen könnte. Was auffällt: Immerzu drängt

Istrische Öle zählen zu den besten der Welt

Monolith der Moderne:
Winzerpionier Gianfranco
Kozlovič ließ ein imposantes
Weingut [1] in die Hänge von
Momjan bauen. Künstler Roc
Zefenco im Innenhof seines
Hauses [2].



FEUERSTELLEN FÜR GOURMETS

Wie vielfältig die Küche Istriens ist, erfährt man am besten in einer der urigen Gaststätten, die »Konoba« [kroatisch für Keller] heißen. Hier bekommt man herzhafte Hausmannskost [Gemüsesuppen, Ragouts] bis hin zu feinen Trüffeln und Fischgerichten. Im Zentrum steht die offene Feuerstelle, auf der Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte – zum Teil in einem Topf – zubereitet werden. Besonders empfehlenswert: die Konoba »Stari Podrum« in Momjan und die Konoba »Astarea« in Brtonigla, konoba-astarea-brtonigla.com

sich eine pfeffrige Note im Abgang auf, offenbar ein Markenzeichen des Öls, das mit seinem intensiven Geschmack schon bei den Römern Gefallen fand. In der Neuzeit besannen sich die Bauern erst nach Ende des Sozialismus und der Auflösung des Vielvölkerstaats Jugoslawien auf den Ausbau und die Kultivierung der 23 istrischen Olivensorten.

»Heute sind es mehr als 40 Familien, die wieder Olivenöl in größeren Mengen herstellen«, erzählt Klaudio Ipša. Dabei erstrecken sich die größten Anbaugelände vom Umag im Nordwesten der Halbinsel über Porec, Pula und Medulin im Süden bis nach Buzet und Rabac im Osten. Dass die Früchte längst nicht mehr in alten Steinmühlen, sondern in hochmodernen Anlagen verarbeitet werden, erklärt uns wenig später Valter Smilović. Seine Produktionshalle, in der viele Bauern aus der Umgebung ihre Oliven pressen lassen, besteht aus blitzblanken Tanks und Förderbändern, wie man sie von modernen Winzern kennt. »Hier werden alle Öle kalt und ohne Beimischung von Wasser gepresst«, erklärt Smilović. »Was den Unterschied im Geschmack ausmacht, sind zwei Dinge: Der Zeitpunkt der Ernte, denn die Oliven dürfen nicht zu reif sein, sonst verlieren sie Wasser und damit Aromen. Und es darf nicht viel Zeit zwischen Ernte und Pressung vergehen.« Das istrische Öl beschreibt er als eines, das besonders gehaltvoll ist. »Es ist schwerer als das aus dem Süden des Mittelmeerraums. Das macht seinen starken Charakter aus.«

Nach einer Erholungspause kehren wir abends in einer der gemütlichen Landgaststätten ein, die hier »Konoba« heißen. Typisch: eine ausladende Feuerstelle im Gastraum, auf der Fisch und Meeresfrüchte, Steaks und Wildfleisch zubereitet werden. Manchmal steht dort auch ein geschlossener Topf, die »Peka«, in der Braten mitsamt Kartoffeln und Gemüse garen. Als Besonderheit in der Konoba »Stari Podrum« in Momjan erweisen sich neben der grünen Wildspargelsuppe Morcheln mit fein geraspeltetem Parmesankäse. »Und – schmeckt es gut?«, fragt uns forsch Marinka Zrnić, die Tochter der Hausherrin, und verrät: »Im Motovuner Wald wachsen sehr viele Pilze. Mehr als 2000 Sorten hat man gezählt, davon sind 200 essbar.«

Am nächsten Tag nehmen wir erneut Kurs auf Grožnjan. Unterwegs streifen wir die sanften Berghänge mit verstreuten Hügelsiedlungen, die nahezu unbewohnt sind. Kostanjica und Završje mit seinem schönen Kastell, beide Orte denkmalgeschützt. Grožnjan ist anders, in vielem anders. Auf den ersten Blick scheint auch hier die Zeit stehen geblieben zu sein, doch das holprige Kopfsteinpflaster führt durch schmale Gassen mit bunten Ladentüren, die weit geöffnet sind. 35 Galerien beheimatet der Ort, Keramik- und Glasarbeiten, Schmuck und Bilder – ein einziges Schaufenster in die Welt der Kunstfertigkeiten.

Einmal im Jahr strömen Künstler aus Europa zum Malertreffen »Ex Tempore« herbei, zudem richtet die Stadt ein internationales Musikfestival aus. »Hier lebt man von und mit der Kunst«, schwärmt Bürgermeister Rino Duniš, »es macht Spaß zu sehen, wie ein so kleiner Ort jedes Jahr so viele kreative Menschen anlockt.« Einer von ihnen ist geblieben. Roc Zefenco gehört zu den 100 Menschen, die sich dauerhaft in diesem Kleinod niedergelassen haben. In seiner Galerie Porton verkauft er bemalte Kacheln und kleine Arbeiten, seinen Unterhalt verdient er mit aufwändigen Auftragsarbeiten, Decken- oder Bodenfresken. In gebeugter Haltung rückt Zefenco einen roten Kinderstuhl zu uns heran und erzählt in englischer Sprache von den 60er-Jahren, als viele Künstler den von grünen Hügeln umrahmten Ort aufsuchten.

Es ist warm geworden. Nach einer Erfrischung im Café »Kaya Energy Bar & Design« wollen wir den Hügel verlassen. Vom Kirchplatz aus meint man in der Ferne das dunkelblaue Meer zu erkennen. Der Zauber des Landes wirkt ja gerade auch in dem Wissen, dass die Küste nie weit entfernt ist. Zeit für einen Stadtbummel. Durch Poreč zum Beispiel, die ewige Stadt an der Adria mit ihrer 2000 Jahre alten Geschichte, um dort den Spuren römischer und venezianischer Besiedlung zu folgen. Hier gibt es Häuser mit Renaissance- oder Gotikportalen, Reliefs und venezianischen Wappen. Und unbedingt ansehen: die Euphrasius-Basilika mit ihren kunstvollen, goldenen Mosaiken.

Ist Poreč wie eine Lektion in Geschichte, verströmt das südlicher gelegene Rovinj die Lässigkeit einer Stadt, die sich selbst genug ist. Wie sehr der Westen Kroatiens von seinen italienischen Einflüssen lebt – hier wird es fühlbar. Die Kleinstadt wirkt – trotz touristischem Rummel – entspannt, an der Küste wie in den Gassen, die hinaufzugehen sich schon deshalb lohnt, weil man leicht mit Künstlern ins Gespräch kommt. Hier an der Adria ist das ruhige, grüne, hügelige Istrien plötzlich wieder ganz nah. Auf einem Ölbild sehen wir ein Stilleben mit Früchten, Wein und Oliven, mit Flecken von Erde, dieser fruchtbaren roten Erde. Und wir wissen: Zum Abendessen fahren wir wieder ins Hinterland. ■