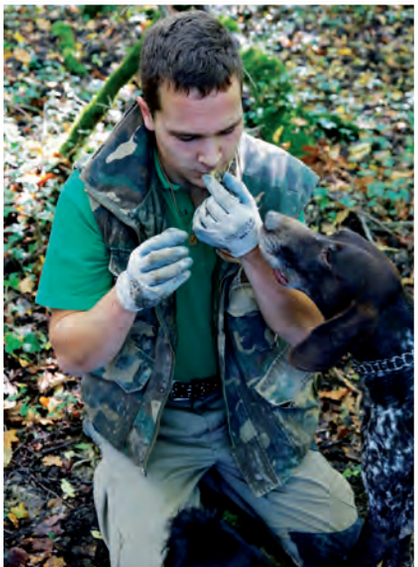
ISTRIEN

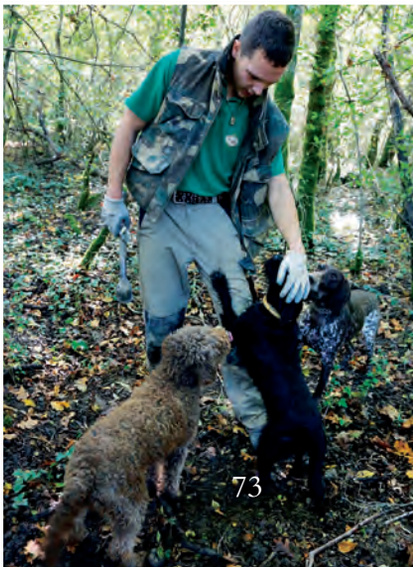
UNBERÜHRTE SCHÖNHEIT DER ÖSTLICHEN ADRIA

So oft Istrien unter fremder Herrschaft stand, so vielseitig präsentiert sich heute die kroatische Halbinsel, die ihre Besucher mit bezaubernden Ortschaften, Trüffeln, Wein, Olivenöl und Schinken zu verführen weiss.

FOTOGRAFIE: CHRISTINE ZENZ
TEXT: URSULA EGLI

Begehrte Trüffel, hervorragende Weine und würziges Olivenöl – diese drei Spezialitäten bietet Istrien im Überfluss. Die Reben und die meist noch recht jungen Olivenbäume prägen zusammen mit Säulenzypressen, Kiefern, Steineichenwäldern, Rosmarin- und Lavendelbüschen die abwechslungsreiche Landschaft, die oft als Toskana Kroatiens bezeichnet wird. Fast 3500 Quadratkilometer umfasst Istrien, das mit über 2000 Sonnenstunden im Jahr und ureigener Geschichte glänzt. Nach dem Ende der römischen Herrschaft gehörte es zur Mark Aquileia, die vom Frankenkönig Otto I. an Bayern und Kärnten überging, danach zum Osten Venetiens, zum Königreich Illyrien und zur österreichischen Markgrafschaft Istrien und Julisch-Venetien. Heute teilen sich drei Staaten die idyllische Halbinsel, wobei Kroatien mit 88 Prozent den Löwenanteil für sich beansprucht. Elf Prozent gehören zu Slowenien und ein Prozent zu Italien. Das sogenannte blaue Istrien umfasst den flachen Küstenstreifen mit vielen winzigen vorgelagerten Inseln. Vor allem die Westhälfte säumen viele schmucke Badeorte. Dahinter wellt sich das grüne Istrien mit seinen malerischen Hügeln, auf denen pittoreske mittelalterliche Städtchen thronen. Und hier im innersten Zentrum der Halbinsel, wo dichte Wälder die Landschaft überziehen, spürt man im Herbst eine gewisse Unruhe und Spannung. Männer und Frauen, begleitet von Hunden, sind frühmorgens oder sogar in der Nacht auf der Pirsch. Es ist Jagdzeit. Aber nicht etwa prächtige Hirsche oder Schwarzwild stehen auf der Abschussliste. Die Jagd gilt den Trüffeln. Auch bei uns in der Schweiz gibt es Trüffel. Mit Redaktionshündin Ambra habe ich in den Wäldern rund um Zürich schon zahlreiche der herrlich duftenden Knollen ausgegraben. Leider gibt es bei uns nur schwarze Trüffel. Die wahren Könige unter den Trüffeln sind aber die weissen und die lieben ein etwas milderes Klima. Zum Beispiel dasjenige von Istrien. Grund genug also, um mich hinter das Steuer zu klemmen und mich auf die Spuren meiner runzeligen Lieblinge zu begeben. Ivan Karlic rennt so schnell er kann. Crnko, sein schwarzer Terrier-Mischling, beginnt zu buddeln, und wenn Crnko buddelt, dann gibt es dort auch eine Trüffel. Nicht irgendeine, sondern eine weisse. Ivan ist mit drei Hunden unterwegs. Crnko ist sein Champion, er findet die meisten Trüffel und daher bekommt er auch am meisten Belohnungen, was sich leider auch etwas auf seine Figur niederschlägt. Mit dabei sind auch Gotty, eine verschmuste Lagotto-Hündin, und Leila, eine verspielte deutsche Jagdhündin. Die beiden sollen auch sehr gute Trüffelhunde sein, aber heute fehlt es ihnen ein bisschen an der Konzentration. Sie kommen erst in Schwung, wenn Crnko bereits gräbt. Jetzt haben sie allerdings an der Fundstelle nichts mehr zu suchen. Ivan schubst alle Hunde beiseite und befreit die wertvolle Knolle vorsichtig von den Wurzeln, die sie umgeben. Stolz zeigt er uns seine himmlisch duftende Trophäe.





KARLIC TARTUFI

Eine Wolke von Trüffelduft umgibt das Anwesen von Radmila und Goran Karlic. Ihr kleines Reich ist ein Mekka für Liebhaber der schwarzen und weissen Knollen.

Wenn Radmila Karlic hobelt, dann fallen keine Holzspäne. Vielmehr läuft ihren Gästen das Wasser im Mund zusammen, denn Radmila hobelt hauchdünne Scheiben von weissen Trüffeln über ein Rührei. Wir sind im kleinen Dorf Paladini, das auf einem von Wäldern umsäumten Hügel in der Nähe der istrischen Trüffelmetropole Livade liegt. Die ganze Familie hat sich der Suche und dem Verkauf von Trüffeln verschrieben. Nicht nur frische schwarze und weisse Trüffel gibt es hier zu kaufen. Radmila verfeinert mit Trüffeln auch Öl, Käse, Honig, Würste, verarbeitet sie zu Trüffelcreme oder macht sie haltbar, indem sie sie in Salzlake oder Olivenöl konserviert. Wer die Familie gerne einmal bei der Trüffelsuche begleiten möchte, ist herzlich willkommen. Inbegriffen in der «Trüffelsuchlektion» ist ein währschaftes Frühstück, natürlich mit Trüffeln. Hinter dem Haus steht ein grosser Zwinger. Hier sind die wichtigsten und liebsten Gefährten der Familie untergebracht. Sechs für die Trüffel ausgebildete Hunde. Sie sind die wertvollste Investition eines jeden Trüffelsuchers, denn mit ihren feinen Nasen spüren sie die reifen Trüffel auf. «Ein guter Trüffelhund erschnuppert aus zwanzig Metern Entfernung eine Trüffel, die einen halben Meter unter der Erde liegt», sagt Ivan Karlic, der jüngste Sohn der Familie, stolz. Als wir uns dem Zwinger nähern, beginnen die Hunde freudig herumzuspringen und demonstrieren uns ihr ohrenbetäubendes Jagdgeheul. Ivan lacht. «In unserem Dorf gibt es 50 Einwohner und ungefähr 300 Hunde. Wir brauchen morgens keinen Wecker, das besorgen die Hunde mit ihrem Gebell.» Ivan fährt mit uns zuerst in einen Wald, gleich unterhalb des Hauses. Hier gibt es schwarze Trüffel. Es dauert nicht lange und Crnko, der fleissige Terriermischling, beginnt zu graben. Laub und kleine Äste fliegen durch die Luft und plötzlich springt auch eine kleine schwarze Knolle aus der Erde. Um weisse Trüffel zu finden, müssen wir runter in die Ebene. Hier setzt Ivan drei Hunde ein, weil es viel schwieriger ist, weisse Trüffel zu finden. «Es kann sein, dass wir zwei, drei Stunden suchen, ohne etwas zu finden», meint er. «Tschug, tschug, tschug», ruft er seinen Hunden zu. Das heisst eigentlich nichts, ist für die Hunde aber das Kommando zu suchen. Und auch hier ist uns das Glück hold. Drei kleine weisse Trüffel, alle von Crnko aufgespürt, sind unsere Ausbeute. Gut gemacht Crnko, du hast dein Abendessen verdient!

AGRITURISMO TIKEL

Die Familie Tikel zelebriert Gastfreundschaft. Hier dürfen die Gäste einen Blick hinter die Kulissen einer istrischen Bauernfamilie werfen.

Das Agriturismo Tikel ist eigentlich nur einen Steinwurf von Motovun, einem kleinen Ort im Innern Istriens, entfernt. Aber wer es auf direktem Weg finden will, braucht einen kundigen Führer, denn ein herkömmliches Navigationssystem dürfte diesen abgelegenen idyllischen Ort kaum finden. Gut versteckt zwischen Wäldern, Olivenhainen, Weinbergen und Obstplantagen liegt die «Stancije», wie hier Bauernhöfe genannt werden, auf einer Anhöhe mit phantastischem Blick auf die hügelige, grüne Landschaft Zentralistriens und die mittelalterliche Stadt Motovun. In Istrien öffnen immer mehr Bauernhöfe ihre Türen und heissen Besucher willkommen. Einige, um ihre Gäste mit köstlichen hausgemachten Spezialitäten zu verwöhnen, andere bieten auch die Möglichkeit zur Übernachtung. 1999 hat die Familie Tikel ihr 300-jähriges Steinhaus umfassend renoviert. Im Haupthaus, das nach wie vor von der Familie bewohnt wird, gibt es nun auch zwei kleine Ferienwohnungen und ein Restaurant. Der Bauernhof ist von 13 Hektar Land umgeben, auf dem vorwiegend Weinreben und Olivenbäume stehen. Aus den Malvasia-, Teran- und Cabernet-Franc-Trauben werden Rot- und Weissweine gekeltert und aus den Oliven wird ein vorzügliches Olivenöl gepresst. Auch Früchte, Gemüse und Weizen, für das hausgemachte Brot, werden angepflanzt. Auf die Frage, ob sie auch Viehwirtschaft betreiben, antwortet Marijana, die vor guter Laune sprühende, jüngste Tochter: «Wir haben ein paar Hühner und Schweine. Aber wir haben auch Hunde, mit denen wir auf Trüffelsuche gehen, und den Esel Sime, der sich gerne zu den Gästen gesellt, damit er etwas gehätschelt wird. Morgens erwacht der Bauernhof nicht mit dem Kikeriki des Hahns, sondern mit dem Iah-Iah unseres Esels.» Wir sitzen auf der Terrasse des Restaurants und geniessen die Sonne und die wunderbare Aussicht. Marijana gesellt sich zu uns und schwärmt von Mutter Ivankas Küche. «Ihr müsst unbedingt von allem etwas probieren. Wir machen euch kleine Probierportionen», meint sie. «Als Erstes wird mein Vater Mario etwas vom hausgemachten luftgetrockneten Rohschinken, der hier Pršut heisst, aufschneiden. Als Vorspeise müsst ihr unsere verschiedenen istrischen Pastas probieren: Fuži mit Sugo, Njoki mit Wildragout und Pljukanci mit Trüffeln und als Hauptgang schlage ich das geschmorte Rindfleisch vom istrischen Boškarin-Rind und das Schweinssteak mit weissen Trüffeln vor. Zum Glück hat uns Marko von Istrien Tourismus begleitet. Nur dank ihm konnten wir die von Herzen gut gemeinten «kleinen» Portionen bewältigen.

Hoch oben auf einem Hügel hebt sich so mancher Ort in Istrien mit seinen roten Dächern vom satten Grün der Hügellandschaft ab – so auch Motovun.

MOTOVUN

Einst ein wichtiger Handelsort, gilt Motovun heute als eines der malerischsten Städtchen im Landesinnern Istriens und verzaubert seine Besucher mit einer ganz besonderen Atmosphäre.

Das grüne Istrien beginnt dort, wo der Trubel aufhört. Lässt man die belebten Küstenstädte hinter sich, breiten sich bald grüne Hügellandschaften aus. Auf den Spitzen der Erhebungen thronen verschlafene pittoreske Städtchen, die von zinnengekrönten Wehrmauern umgeben sind. Im nördlichen Teil von Istrien, oberhalb des Flusstals der Mirna, liegt das wahrscheinlich hübscheste mediävale Städtchen Motovun. Bei unserm Bummel durch die Gassen des Ortes fühle ich mich ins Mittelalter zurückversetzt, wären da nicht die Restaurants, Galerien und Boutiquen, die ein klarer Hinweis dafür sind, dass wir uns doch im 21. Jahrhundert befinden. Wir tun etwas für unsere Fitness und nehmen als Erstes die 1052 Treppenstufen, die vom Hauptplatz bis zum höchsten Punkt des Ortes führen, in Angriff. Die Gegend rund um Motovun war bereits von Kelten und Römern besiedelt. 983 schenkte der deutsche Kaiser Otto II. das Städtchen dem Bischof von Poreč. Unter der venezianischen Herrschaft, die vom 13. bis zum 18. Jahrhundert dauerte, erlebte Motovun seine Blütezeit. Zeugen dieser Epoche sind zahlreiche Bauwerke wie der Kommunalpalast, der als einer der grössten romanischen Paläste Istriens gilt, die mächtigen Wehrmauern, die mit Wappen und dem venezianischen Markuslöwen geschmückten Stadttore, die dreischiffige St.-Stephanus-Kirche und der 27 Meter hohe, romanisch-gotische Glockenturm mit Schiessscharten und Zinnen, der ursprünglich ein Wehrturm war. So malerisch Motovun heute wirkt, noch vor wenigen Jahren kamen kaum Besucher hierher. Die Bevölkerung ist nach dem zweiten Weltkrieg grösstenteils ausgewandert, das Städtchen war praktisch ausgestorben und die Gebäude vom Zerfall bedroht. Seit 1999 bildet Motovun die malerische Kulisse des alljährlich im Juli stattfindenden internationalen Filmfestivals. Während fünf Tagen werden in Freilichtkinos rund 50 Filme aus der ganzen Welt gezeigt. Der beste internationale Film wird mit dem «Propeller of Motovun» und der beste Kurzfilm mit dem «Motovun Online» ausgezeichnet. Wem der Sinn nach einem Bad in schwefelhaltigem Wasser steht, der kann es den alten Römern gleichtun und das Thermalbad im 9 km entfernten Istarske Toplice besuchen.

Ein steinerner Mauerring umspannt Motovun, das majestätisch auf einem 277 Meter hohen Hügel liegt und das Mirnatal überschaut. Das mittelalterliche Städtchen hat nichts von seiner venezianischen Grandezza eingebüsst. Der 27 Meter hohe Glockenturm aus dem 13. Jh. trägt eine gezackte Krone und die Mauer des Stadttores ist mit einem brüllenden venezianischen Markuslöwen dekoriert. Viele der prächtigen Bauten wurden liebevoll restauriert und beherbergen heute Hotels, Restaurants, Galerien und Boutiquen.

Ganz im Norden Istriens, in der Nähe der Ortschaft Momjan, liegt inmitten knorriger Rebstöcke das schmucke Weingut Kabola.

mm – VINA KABOLA

Im Weingut Kabola keltert Winzer Marino Markežic aus der Malvazija-Istarska-Traube einen ganz besonderen Wein, der nach einem alten Verfahren in Tonamphoren ausgebaut wird.

Schon Frauenheld Giacomo Casanova pries den dunkelroten Teran, einen istrischen Karstwein, dem das Bodenständige anhaftet. Auch in der istrischen Küche findet der charaktervolle Rotwein Verwendung. Aus dem Wein, geröstetem Brot, Zucker, Olivenöl und Pfeffer wird ein schmackhaftes Süppchen zubereitet. Flaggschiff unter den istrischen Weinen ist der autochthone weisse Malvazija Istarska. Im Tank ausgebaut ist der Malvazija ein trockener Wein mit mineralischen Noten. Kommt er ins Fass, glänzt er in strohgelbem Farbton und wird von einer Aprikosen-, Mandel- und Akaziennote geprägt. Istrien besitzt eine sehr lange Weinbautradition. Bereits die Phönizier und Griechen schätzten den istrischen Wein und die K-u.-K.-Monarchie fand Gefallen daran und baute die Anbauflächen aus. Im 19. Jahrhundert setzte die Reblaus dem istrischen Weinbau ein jähes Ende. Über lange Zeit wurde auf der kroatischen Halbinsel kein grosser Wert mehr auf Qualitätsweine gelegt. Das hat sich in den letzten Jahren spürbar geändert. Winzer Marino Markežic ist froh, dass die Zeiten des Mittelmasses vorbei sind. «Bei richtiger Behandlung können aus der Malvazija- oder Muskat-Traube ganz hervorragende Tropfen gekeltert werden», sagt's und lässt den Beweis gleich folgen, indem wir seine ausgezeichneten Weine degustieren dürfen. Im Weingut Kabola wird schon seit 1891 Wein angebaut, wie eine Flasche Teran aus diesem Jahr beweist. Das Logo des Weingutes ist eine stilisierte Traube mit einem doppelten «m», welches ganz einfach für die Initialen des Winzers Marino Markežic steht. Marino baut auf 18 Hektar Land sechs verschiedene Rebsorten an, 70 Prozent davon weissen Malvazija. Ein grosses Lob erhielt Marino für seinen besonders fein vinifizierten Momjaner Muškat. Die Spezialität des Hauses ist der Malvazija Amfora. Wie der Name erahnen lässt, wird dieser Wein nach einem alten Verfahren während sechs Monaten in Tonamphoren, den Marino aus Georgien mitgebracht hat, ausgebaut. Anschliessend kommt der Wein für 18 Monate in Eichenfässer und lagert nach der Abfüllung noch weitere 18 Monate in der Flasche. Das Resultat ist ein besonders charaktervoller Wein mit einem ausgeprägten Akazienaroma.

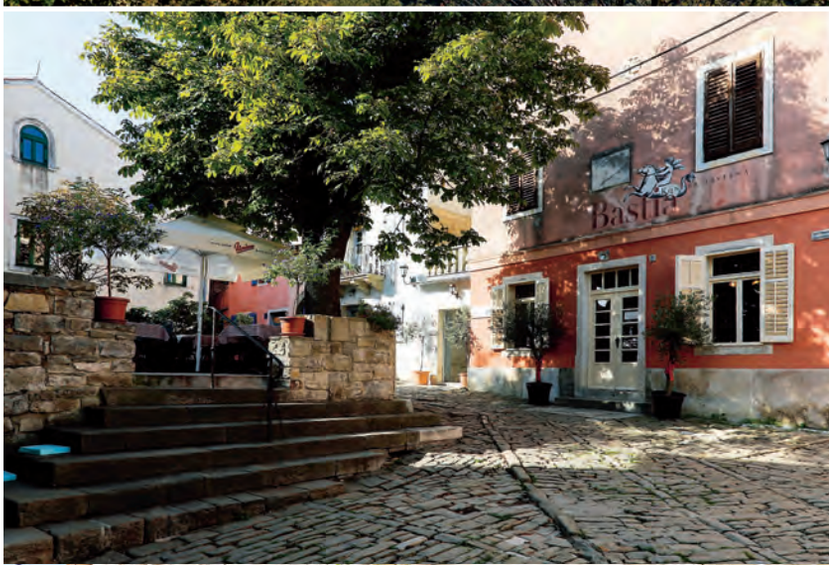
Vor dem Weingut Kabola steht eine riesige, tönerne Amphore, die der findige Winzer Marino Markežic aus Georgien mitgebracht hat. Sein Malvazija Amfora baut er in acht, je 2000 Liter fassenden Tonkrügen, die in die Erde eingelassen wurden, aus. Maja ist eine versierte Sommelière und gibt uns zu den verschieden ausgebauten Malvazija-Weinen fachkundige Auskunft. Ohne Probleme konnte ich mit meinem Range Rover Evoque selbst die unwegsamen Wege in den Weinbergen befahren.

★★★★HOTEL SAN ROCCO

Aus Liebe zu seinem Land hat Tullio Fernetich seinen jahrhundertealten Familiensitz in ein charmantes Boutiquehotel umgebaut.

Besonders gut aufgehoben und herzlich umsorgt fühlten wir uns im geschichtsträchtigen Hotel San Rocco in Brtonigla. Der jahrhundertealte ehemalige Familiensitz der Familie Fernetich war früher ein Gutshof mit drei Gebäuden und wurde 2004 von Tullio Fernetich mit viel Liebe zum Detail in ein Hotel umgebaut. Im ehemaligen Herrenhaus sind heute zwölf individuell im Landhausstil eingerichtete Zimmer, eine gemütliche Bar und das Restaurant untergebracht. Im Stall, wo früher die istrischen Boskarin-Rinder einquartiert waren, befindet sich die elegante ganz in Weiss- und Cremetönen möblierte Cavallerie Suite und ein Komfortzimmer. Das Boutiquehotel liegt leicht erhöht, rund zehn km von der Küste entfernt, zwischen Umag und Novigrad mit wunderbarer Sicht auf die stufenweise ins Tal führenden Olivenhaine, Weinberge und Wälder. Im grossen Garten gibt es einen kleinen Spa und einen grosszügigen Pool, der von alten Olivenbäumen umgeben ist. Unter Istrien-Kennern und Feinschmeckern ist das San Rocco längst kein Geheimtipp mehr – kombiniert es doch Komfort, Charme und eine exzellente Küche auf perfekte Weise. Für ihr Engagement und die herzliche Gastfreundschaft wurde die Familie im Mai 2013 gebührend belohnt. Ihr Haus wurde zum «Besten Hotel-Restaurant der Alpe-Adria-Region» gekürt. «Das Haus widerspiegelt das ‹neue Kroatien› in seiner besten Form, präsentiert sich mit grossem Charme und verwöhnt mit einer raffinierten Küche.» Mit diesen Worten übergab die Jury den Preis an Teo Fernetich, der für das hochgelobte Gourmetrestaurant des Hotels zuständig ist. Auch wir sind des Lobes voll ob der kulinarischen Köstlichkeiten, die der junge kroatische Küchenchef aus seiner kleinen Küche zauberte. Wir schwelgten in hausgemachten Ravioli mit Ricotta an einer Pilzcreme und Kürbismousse. Vorzüglich waren das kalte Seebarsch-Schaumsüppchen und das Tintenfischragout mit Kartoffelpüree und weissem Trüffel. Auch der Thunfisch in Kräuterkruste war auf den Punkt gegart und der gewagte Abschluss, ein Schokoladenmousse, das mit dem hauseigenen Olivenöl verfeinert wurde, hat ebenfalls überzeugt. Überrascht hat mich am nächsten Morgen auch das ausgezeichnete Frühstück mit hausgemachtem Brot und istrischem Käse und Schinken. Krönender Abschluss der morgendlichen Schlemmerei war der beste Cappuccino Istriens, den kein italienischer Barista hätte besser zubereiten können.

GROŽNJAN STADT DER KÜNSTLER

Ein kreativer Hauch durchzieht die Gässchen von Grožnjan. Das malerische Bergstädtchen ist ein Eldorado für gestaltende Kunst und Musik.

Grožnjan, im 14. Jahrhundert ein bedeutender Militärstützpunkt, war in den 1960er Jahren praktisch entvölkert, die Häuser vom Zerfall bedroht. 1965 besuchte der Kunstlehrer und Bildhauer Aleksandar Rukavina das fast ausgestorbene Bergstädtchen, in dem gerademal 20 Personen wohnten. Die spezielle Atmosphäre Grožnjans hat ihn offenbar dermassen fasziniert, dass er mit dem damaligen Bürgermeister von Buje ein «Abkommen» traf: Er durfte mietfrei die verlassenen Häuser bewohnen, im Gegenzug versprach er deren Renovierung. Aleksandar Rukavina begeisterte 30 Künstler, die in der Folge nach Grožnjan zogen, um dort zu leben und zu arbeiten. Das Konzept war erfolgreich. Grožnjan zählt heute wieder rund 200 Einwohner. Fast auf jeden vierten Bewohner entfällt eine Galerie oder ein Atelier, stolze 50 an der Zahl. Selbst die Strassenschilder aus handbemalter Keramik sind sehr kreativ gestaltet und es versteht sich von selbst, dass jeder Künstler mit originell gestalteten Schildern auf seine Galerie aufmerksam macht. Innovativ ist auch der Kunstwettbewerb Ex Tempore, bei dem rund 400 Künstler zu einem bestimmten Thema die Hauswände und Mauern der Stadt in eine einzige, grosse Open-Air-Galerie verwandeln. Seit den Siebzigerjahren hat sich Grožnjan als internationales Zentrum für Nachwuchsmusiker etabliert, die hier ihre Sommerkurse abhalten und zahlreiche Konzerte geben. Daraus entwickelt hat sich zudem das Jazzfestival «Jazz is back», an dem zahlreiche renommierte Jazz-Musiker aus der ganzen Welt teilnehmen. Initiiert wurde das Festival 1999 vom bekannten kroatischen Musiker Boško Petrovic. Kommt man nicht gerade in den Sommermonaten nach Grožnjan, präsentiert sich der Ort als Oase der Ruhe und Beschaulichkeit und bietet einiges an Sehenswürdigkeiten. So zum Beispiel das Stadttor oder das alte Haus der Schmiede aus dem 15. Jahrhundert sowie den schmucken Barockpalast Spinotti-Morteani von 1861. Originell und ein passender Ort für eine Pause ist die «Kaya Energy Bar», die von der Designerin Suzana Colarič mit Natur- und Recyclingmöbeln eingerichtet wurde. Am freakigen Kellner, der uns bedient, scheint ebenfalls ein Künstler verloren gegangen zu sein. Er passt perfekt in die kreative Szenerie und wir geniessen den leckeren hausgemachten Kuchen.