

ISTRIEN

GENUSSVOLL URLAUBEN AN DER KROATISCHEN ADRIA

Magazin
2023

Grenzenlos!

FREIE FAHRT:

Ab 1. Januar 2023
entfallen die Kontrollen
an den Grenzen zwischen
Slowenien und
Istrien.

Terra
Magica

Verführerisch

Top Produkte – gastronomische Vielfalt
Erlebniswelt für jeden Gusto

Das
**Paradies
nebenan**

Die Lifestyle-Oase
für Individualisten

INSIDER-INFOS
ERPROBTE ADRESSEN
NEWS



ISTRIEN POREČ, RABAC, FUNTANA, VRSAR, PULA



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 faulenz 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



Willkommen!

Adäquat zur bewährten Immobilienweisheit »Lage, Lage, Lage« lautet die magische Erfolgsformel der istrischen Touristiker: »Vertrauen, Vertrauen, Vertrauen«. Istrien ist eine Urlaubsdestination mit hohem Qualitätsanspruch und befindet sich deshalb auch in einem stetigen Wandel. Unsere Vision wird aber immer dieselbe bleiben:

JEDER FORTSCHRITT MUSS VON EINER NACHHALTIGEN UND VERANTWORTUNGSVOLLEN IDEOLOGIE GETRAGEN WERDEN. WIR WOLLEN UNSERE ENGE VERBINDUNG MIT DER NATUR UND UNSERER TRADITION NIE VERLIEREN. SIE IST EINFACH TEIL UNSERER DNA.

Alle unsere Werbemaßnahmen, einschließlich der Neuentwicklung einzelner Reiseziele, dürfen Sie als Versprechen betrachten, die wir in jedem Fall einlösen möchten. Nur so können wir das im Tourismusgeschäft so wichtige Vertrauen aufbauen, damit Sie, die Besucher unserer schönen Heimat, sich sicher und wohl fühlen.

Gleichzeitig blicken wir in die Zukunft und damit auf das Bewahren dessen, was Istriens Einzigartigkeit und Reiz ausmacht. Der Schutz von Küste und Adria sowie die Pflege unserer so facettenreichen grünen Naturlandschaften hat für uns Priorität, weshalb wir eine nachhaltige und verantwortungsvolle Entwicklung, die Nutzung erneuerbarer Energien und die E-Mobilität in jedem Sinne fördern.

Offen gesagt sind wir froh und auch wirklich stolz darauf, dass die Umwelt einem Großteil unserer

Ferien wie sie sein sollten

Gäste sehr am Herzen liegt. Das motiviert uns, immer besser zu werden und neue Erfolge zu erzielen. Danke dafür!

Wir werden unser Bestes tun, um Ihnen ein wunderbares Umfeld für entspannte und spannende Aufenthalte zu bieten und Sie über neue Initiativen auf dem Laufenden halten.

Nicht zuletzt gibt es eine weitere gute Nachricht: Ab 1. Januar 2023 entfallen die Grenzkontrollen an Kroatiens Land- und Seegrenzen zu den Schengen-Staaten. Das Warten zu Stoßzeiten hat also ein Ende! Zum gleichen Zeitpunkt wird bei uns der Euro eingeführt.*

DOBRO DOŠLI!

Denis Ivošević

Denis Ivošević
General-Manager TVB Istrien

Grenzenlos!
Freie Fahrt zwischen Slowenien und Istrien!



TOURISMUSVERBAND ISTRIEN
HR-52440 Poreč · Pionirska 1
www.istra.hr

* EUROLAND KROATIEN: Der endgültige Umstellungskurs steht bereits fest: Demnach entspricht ein Euro 7,53450 kroatischen Kuna.

AUSZEICHNUNGEN

FLOS OLEI
Weltbeste Olivenöl-Region: 2022, 2021, 2020, 2019, 2018, 2017, 2016
Zweitbeste Olivenöl-Region der Welt: 2010 bis 2015

Forbes
Die nächsten großen Ziele 2018
8 Plätze absteits der Massen

BEST TRAVEL 2021
Gewinner der Leserwahl
»Choice for Community«

BEST EUROPE
TOP 10 Destination in Europa
Lonely Planet 2019

yahoo
TOP 12 Destination der Welt 2020

STOLZ AUF UNSERE MARKENPARTNER



FOTO: Blaheta (1)



Beach des Grand Park Hotels Rovinj auf der Insel Katarina (oben), Teller im Restaurant Luciano, San Canzian Village Resort (unten).



Altstadt von Pula (kleines Foto li) Hum, die kleinste Stadt der Welt.



Top News für Feinschmecker auf Reisen



TITEL: ISABELLA ISLAND

Direkt vis-à-vis der Altstadt von Poreč beheimatet die malerische Insel Sveti Nikola unter der Flagge »Isabella Island« ein vielseitiges Urlaubsresort sowie schöne Strände. Nur 5 Minuten benötigen Taxi- oder Transferboote vom Hafen aus. Foto: Günter Stndl

ALTSTADT, BADESTRAND ODER HINTERLAND? WARUM NICHT ALLES?

INHALT

- 6 **Naturidyll Istrien**
Liebe auf den ersten Blick.
- 12 **Lifestyle für Individualisten**
Alles da: Vom Top-Hotel mit »Million-Dollar-View« über versteckte Hideaways zwischen Olivenhainen und Weingärten bis zu köstlichen Kunstwerken.
- 18 **Der Sound of Grožnjan**
Musik und Kunst im Künstlerstädtchen Grožnjan.
- 22 **Go east!**
Rabac & Labin – Tipps an der reizvollen Ostküste.
- 24 **Lieblingssessen**
Konoba- und Restauranttipps von Bestsellerautorin Silvia Trippolt-Maderbacher.
- 30 **Die Essenz des Waldes**
Trüffel: Die Entdeckung von Istriens Superknolle.
- 32 **Pršut**
Luftgetrockneter Schinken: Georges Desrués auf der Spur des Echten.
- 34 **TOP NEWS aus der Gastro-Szene**
Von spannenden neuen Restaurant- und Winzerprojekten, Michelin-Sternen und engagierten Produzenten. Die besten Olivenöle.
- 40 **Bewegende Freiheit**
Eine (kleine) Auswahl aus Istriens unzähligen Outdoor-Sportangeboten.
- 44 **Genuss-Adressen**
Erprobte Agrotourismen, Konobas, Restaurants, Winzer, Olivenölproduzenten, Käsereien, Manufakturen.
- 50 **Top-Partner: FC Bayern München und Virtuoso // Impressum.**

FOTOS: Haslinger (1), Heuer (1), Standl (2), Maistra (1)



NATUR- IDYLL

Istrien

LIEBE AUF DEN ERSTEN BLICK

Mit der Selbstverständlichkeit einer natürlichen Schönheit produziert die Halbinsel im Norden Kroatiens große Gefühle. Dabei wickelt die Verführerin ihre Besucher zwar in Windeseile um den Finger, gibt sich aber keineswegs mit kurzfristigen Erfolgen zufrieden.

Wer Istrien auf den ersten Blick ins Herz geschlossen hat, wird auch auf den zweiten, dritten, vierten (...) nicht enttäuscht. Im Gegenteil: Je besser man Land und Leute kennt, desto größer wird der Wunsch, die Region immer wieder zu besuchen.

KAP KAMENJAK

Istriens Südspitze begeistert mit einer rund 30 km langen Traumküste, unbewohnten Inselchen, spektakulären Klippen, unzähligen malerischen Badebuchten und tollen Sportmöglichkeiten, wie Wandern, Biken, Windsurfen, Coasteering, Seekajaken, Tauchen oder Schnorcheln. Der Ort mit dem markanten Kirchturm ist Medulin, die Hochhäuser am Horizont (Seite links) markieren die nur 10 km entfernte Stadt Pula.

Terra Magica

WARUM SICH EINE REISE ZUR HALBINSEL ISTRIEN LOHNT? – OH, DAS GIBT ES UNZÄHLIGE GRÜNDE. VIEL ZU VIELE FÜR NUR EINEN EINZIGEN BESUCH! EIN PLÄDOYER – MIT ÖKO-LABELS.

Text: Karin Hauenstein-Schnurrer

Einmal Istrien – immer Istrien. Die nur 3 Autostunden von der österreichisch-slowenischen Grenze entfernte Adria-Halbinsel ist einfach etwas ganz Besonderes. Das liegt natürlich auch am Meer, dem mediterranen Klima und der wunderschönen Naturlandschaft: nahezu mythisch im grünen Hinterland, idyllisch an der türkisblau umspielten Küste. Hauptverantwortlich für den Wunsch, immer wieder nach Istrien zu reisen, sind aber seine gastfreundlichen, kreativen Bewohner.

Offensichtlich ist es ihnen gelungen, sich das Beste aus der turbulenten Geschichte mit zahlreichen verschiedenen Herrschern herauszupicken und daraus eine ureigene Lebensart zu entwickeln, in deren Umfeld man supergut entspannen kann. Das nahe Italien spielt dabei eine große Rolle, wobei ich der Meinung bin, die Istriener haben das italienische »Dolce Vita« noch perfektioniert. Mit rund 200.000 Einwohnern können die lokalen Visionäre ihre Ideen hier natürlich schneller und einfacher umsetzen, als im Nachbarland mit einer Bevölkerung von knapp 60 Millionen. Trotzdem ist es erstaunlich, wie aktiv die Tourismusregion an der stetigen Verbesserung von Lebens- und Urlaubsqualität feilt und gleichzeitig ihre kulturellen Werte schätzend hochhält.

In wenigen mir bekannten Gegenden ist die Welt von gestern so eng mit der Welt von morgen verknüpft wie hier.

Unzählige Ausflugsziele, Feste, Veranstaltungen und Museen bringen Besuchern Land, Leute und Geschichte näher und machen dabei richtig Spaß.

SO SCHÖN!

Vom Weltall betrachtet ist Istrien ein winziger Punkt. Aber von Europa aus gesehen ein Universum: 1,6 Millionen Olivenbäume, 539 Küstenkilometer, ca. 150 markierte Rad- und 100 Wanderwege, dutzende historische

Die größte Halbinsel der Adria beheimatet ausgesprochen viele Superlativen in Sachen Natur, Kultur und Kulinarik. Doch das Beste vom Besten gibt sich ganz bescheiden: Zum Glückhsein genügt die pure Anwesenheit.

Berg- und Küstenorte, mehr als 60 Natura-2000-Schutzzonen, 30 Naturschutzgebiete, mindestens zwanzig spannende, tauchbare Schiffswracks, drei Flüsse, zwei fjordähnliche Meeresarme, ein Weltkulturerbe, ein Meer... Die Westküste ist geprägt von idyllischen Hafentorten – Mini-Landzungen auf direkter Tuchfühlung mit der Adria. Einige von ihnen, darunter die Altstädte von Rovinj und Novigrad, waren einmal »echte« Inselchen, die später durch die Aufschüttung des Meeres andockten. Die Altstädte mit ihren kopfsteingepflasterten Gassen, den idyllischen Häfen und Märkten versprühen mediterrane Lebensfreude. Der Süden Istriens begeistert mit der heimlichen Hauptstadt Pula, deren römisches Amphitheater nicht nur zu den weltgrößten zählt, sondern auch eine einzigartige Bühne für Konzerte, Sportveranstaltungen und historische Gladiatorenkämpfe bietet. Das Naturschutzgebiet Kap Kamenjak ist nicht weit entfernt.

Der Reiseführer »Lonely Planet« wertet es auf Platz 7 der schönsten versteckten Küsten des Mittelmeeres »Eine wilde raue Schönheit, die einem das Gefühl gibt, am Ende der Welt zu sein.«

Bleibt noch die Ostküste, die, bis auf den Badeort Rabac, erst später touristisch erschlossen wurde und gerade deshalb so interessant ist. Auf Seite 22 erfahren Sie mehr. Dem grünen Herzen Istriens ist die nächste Seite gewidmet.

SO KÖSTLICH

Jede Jahreszeit hat ihre eigenen Farben, Düfte und Spezialitäten. Istriens Entwicklung zu einer Feinschmeckerdestination höchster Güte miterlebt zu haben, zählt zu den unvergesslichen Erinnerungen meines Lebens. Der sensationelle Qualitätssprung bei Wein und Olivenöl, das Wiederentdecken, Schätzen und Schützen lokaler Produkte und Ressourcen, die hier überreich vorhanden sind. Die tollen gastronomischen Projekte von kreativen, ehrgeizigen und mutigen Menschen...

Wer hier urlaubt, kann die Freude am Genuss jeden Tag neu und anders erleben: in bäuerlichen Agrotourismen und gemütlichen Konobas mit offenen Feuerstellen, in Lokalen mit Gastgarten zwischen jahrtausendealten Mauern oder in Spitzenrestaurants mit Meerblick und Michelinstern.

SO GRÜN

Im September 2022 wurde Istrien in die 8. Liste der »Green Destinations Top 100 Stories« aufgenommen; eine renommierte gemeinnützige Stiftung, die effektive und innovative Nachhaltigkeitsinitiativen von Reisezielen würdigt. Überzeugt hat man die Jury mit einer »Good Practice Story« für das grüne Inner Istrien (S. 9).

Viele weitere Öko-Labels bestätigen die Bemühungen um den Erhalt des wertvollen Naturerbes und der Weiterentwicklung des »Grünen Tourismus«: In den Küstenstädten Rovinj, Poreč, Umag, Tar-Vabriga, Novigrad, Vrsar und Rabac tragen 25 Hotels die »Travelife-Gold-Zertifizierung«, es gibt bereits 9 Öko-Campingplätze, 45 familiengeführte Unterkunftseinheiten mit dem »Eco-Donus«-Gütesiegel und 43 Öko-Strände, an denen die blaue Umweltflagge weht. Als Reaktion auf die wachsende Elektromobilität hat Istriens Tourismusverband außerdem E-Ladestationen in der gesamten Region eingeführt.



MOTOVUN
Im Mittelalter die gut geschützte Kornkammer der Region, heute eines der attraktivsten Ziele im Hinterland.



Beim Dörfchen Kotli speisen mineralienreiche Quellen den Fluss Mirna, dessen flache, türkisfarbene Becken zum Chillen einladen.



Istriens Hauptstadt Pazin beeindruckt mit der »Pazinska jama«, einer 130 m tiefen Schlucht samt Karsthöhle und unterirdischem Fluss.



ISTRIENS HINTERLAND ERMÖGLICHT GRÜNEN TOURISMUS PAR EXCELLENCE. FÜR SEINE NACHHALTIGE ENTWICKLUNG HAT DER TOURISMUSVERBAND EINEN KONKRETEN FAHRPLAN IN RICHTUNG EU-GREEN-DEAL ERSTELLT. MEHR ALS 200 GEISTERDÖRFER WURDEN BEREITS WIEDERBELEBT.

Eine Meisterleistung: 200 verwaiste Dörfer im Inneren der Halbinsel wurden in den letzten 25 Jahren revitalisiert. Über 50 Jahre lang waren sie menschenleer, die Gebäude großteils verfallen. Heute ist das ländliche Herz Istriens so attraktiv, dass viele junge Familien von der Küste dorthin übersiedelt sind. Wein-, Oliven- und Trüffelstraßen, Bike- und Wanderwege, Agrotourismen, Konobas und attraktive Boutique-Hotels bilden die Lebensgrundlage einer neuen Generation, die in der fruchtbaren Naturland-

schaft mit ihren historischen Burgenstädtchen und reichlich Kulturerbe aus dem Vollen schöpfen kann. Auch auf die verbliebenen 140 Geisterdörfer und -siedlungen wartet eine neue Zukunft. Der Tourismusverband Istrien hat ein strategisches Dokument mit konkreten Plänen entwickelt, die den »Istrian way of life« zukunftsfit machen sollen, mit nachhaltigen, verantwortungsvollen Entwicklungsmodellen und Antworten auf Fragen zu E-Mobilität, Dekarbonisierung sowie dem Schutz von Grünflächen in Städten.

FOTOS: Heuer (1), TVB Istrien (2)

BRIJUNI-INSELN

Dass die alten Römer wussten, wo und wie es sich zu leben lohnt, ist bekannt. Die Ruinen ihres Landsitzes in der Bucht Verige auf der Insel Veliki Brijun bilden ein eindrucksvolles Beispiel. Im 1. Jhd. nach Chr. erstreckte sich der Sommersitz auf einer Fläche von fast einem Kilometer und umfasste Wohn- und Wirtschaftsgebäude, Thermen, ein mit Mosaiken geschmücktes »privates Hallenbad«, eine Bibliothek, einen Gymnastiksaal, drei Tempel und Terrassengärten. Alle Gebäude waren durch eine meerseitige Loggia miteinander verbunden. Heute erreicht man die zum Nationalpark erklärten Inseln mit der Fähre vom Ort Fažana. www.np-brijuni.hr



NOVIGRAD

Ob es jemanden gibt, der nicht begeistert ist, wenn er sich dieser wunderschönen Altstadt vom Meer aus nähert?

FOTOS: Bleha (1), Heuer (1)

Entdecken Sie ISTRIEN

Entspannen Sie unter der mediterranen Sonne und befreien Sie Ihre Sinne im charmanten Novigrad



- +385 52 858 600
- reservations@aminess.com
- www.aminess.com
- AminessHotels
- aminesshotels



Charming Istria

- +385 52 757 075
- info@novigrad-cittanova.hr
- www.coloursofistria.com
- Visit Novigrad Cittanova
- visit_novigrad_istria



LIFESTYLE

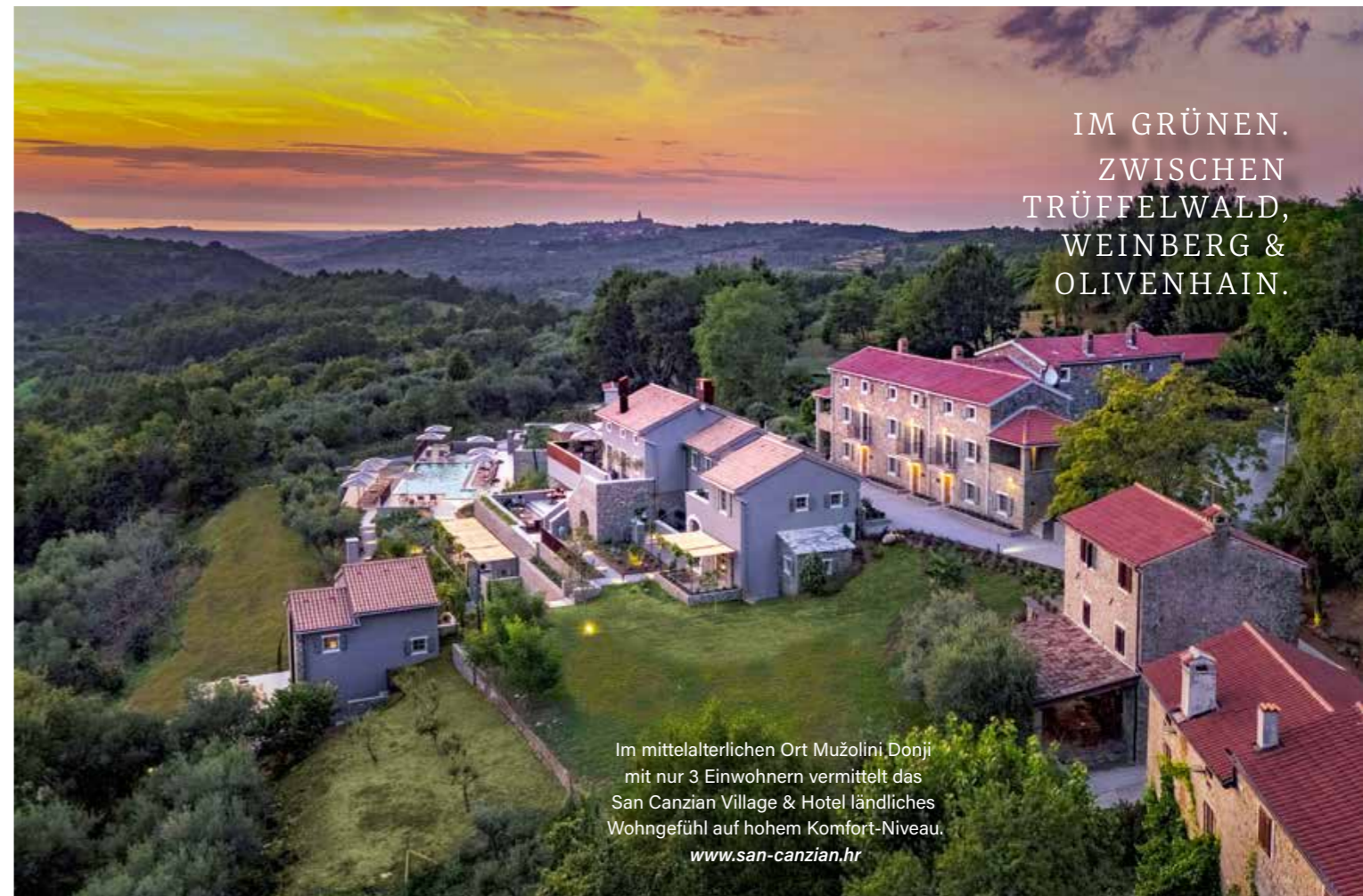
für Individualisten



AM MEER. MEDITERRANES FLAIR UNTER PINIEN.

Nicht nur die Altstadt und die malerische Uferpromenade von Rovinj sind eine Attraktion, auch die fabelhaften Strände, Restaurants und Bars. Die Vielfalt der Unterkünfte macht das Angebot rund. Wie verschieden Luxus-Logie aussehen kann, zeigen diese beiden Fotos: Oben eine Poolimpression vor dem Hotel Lone am Goldenen Kap von Rovinj (www.maistra.com), links das Boutiquehotel Spirito Santo mitten in der Altstadt (www.hotel-spiritosanto.com).

FOTOS: Hotel Lone und Eden (1), Hotel Spirito Santo (1)



IM GRÜNEN.
ZWISCHEN
TRÜFFELWALD,
WEINBERG &
OLIVENHAIN.

Im mittelalterlichen Ort Mužolini Donji mit nur 3 Einwohnern vermittelt das San Canzian Village & Hotel ländliches Wohngefühl auf hohem Komfort-Niveau.
www.san-canzian.hr



FOTOS: Kemmayer (1), San Canzian (1), Standl (1)

Kunst am Teller

SCAMPI, TRÜFFEL, OLIVENÖL, PFLÜCKFRISCHE KRÄUTER ...

Istriens Köche können hinsichtlich regionaler Spezialitäten aus dem Vollen schöpfen. Und das tun sie auch: Tom Riederers Scampi-Teller vermittelt Wertigkeit pur (Casa Dante, Momjan). Pâtissière Dragana Kovačević (Restaurant Spinnaker, Poreč) setzte bei ihrem Dessert Schwarze Trüffel, geräucherte Haselnuss, Arabica-Kaffee und erstklassiges Olivenöl der Sorte Buza in Szene.



»A MILLION DOLLAR VIEW«

Besser als im *Guide Gault Millau Kroatien* lässt sich die Aussicht vom Fine-Dining-Restaurant CAP AUREO in der 5. Etage des »Grand Park Hotels Rovinj« nicht beschreiben. Schon allein wegen der fantastischen Aussicht auf den Jachthafen und die Altstadt ist die erste kulinarische Adresse der Hafenstadt einen Besuch wert. Die Qualität der Küche macht das Genuss-Spektakel perfekt.



FRIEDE, FREUDE,
UND KOMFORT IM
GRÜNEN HERZEN
DER HALBINSEL

Das Meer ist zum Riechen nah, die totale Entspannung bei Grillenzirpen und viel Grün aufgelegt: Das hügelige Innere der Halbinsel war mit seinen mittelalterlichen Burgenstädtchen, Wäldern, Weingärten und Olivenhainen immer schon idyllisch – richtig feine Unterkünfte, wie hier das Ferienhaus Baracija inmitten von Weinbergen, Olivenhainen und kaum berührter Natur. Mit Spitzenkoch-, Concierge- und Butlerservice, Top-Infrastruktur und intimen Rückzugsorten. www.baracija.hr

FOTOS: Malistra (1), Hotel Baracija (1), Palazzo Rainis (2), Standt (1)



FRÜHSTÜCK
MIT AUSSICHT AUF
DIE MARINA UND
DIE ALTSTADT
VON NOVIGRAD.



DAS ANGEBOT IST GROSS UND WÄCHST KONSTANT: KOMFORTABLE DOMIZILE JEDER ART, HOCHWERTIGE GENUSSADRESSEN UND ERSTKLASSIGE FREIZEITMÖGLICHKEITEN MACHEN ISTRIENS LIFESTYLE AUFS FEINSTE ERLEBBAR. WAS IST IHR GANZ PERSÖNLICHER LUXUS? WIR HABEN ISTRIEN-URLAUBER BEFRAGT.

Es gibt wohl so viele Definitionen von Luxus wie Menschen. Oder ähneln sich die Vorstellungen doch? Wir wollten von Besuchern quer über die Halbinsel wissen: „Was ist für dich/euch persönlich das Wertvollste an dieser Urlaubsregion?“ Was dabei herauskam: Auch Istrien polarisiert, hat aber einen klaren gemeinsamen Nenner, nennen wir ihn »Mikrokosmos«, die komprimierte Dichte vielfältiger Annehmlichkeiten in einer wunderschönen Naturlandschaft. Wer die Adria-region noch nicht kennt, kann sich anhand unserer auf drei Antworten beschränkten Auswahl ein gutes Bild machen: **Anton, Restaurantbesucher in Novigrad:** „Istriens größter Reiz besteht für mich in der Nähe von Küste und Hinterland. An nur einem Wochenende kann ich sowohl in die türkisblaue Adria als auch ins naturparadiesische Hinterland eintauchen. Mental, kulinarisch und überhaupt.“

Ursula und Frank, Camper im Park Koversada bei Vrsar: „In der heutigen Zeit wäre die Einrichtung von Campingplätzen an den schönsten Küstenabschnitten wohl gar nicht mehr möglich. Wir genießen dieses Paradies seit mehr als vier Jahrzehnten! Auch über die tollen Ausflugsziele, die inzwischen »drumherum« entstanden sind, freuen wir uns sehr. Unsere Kinder und Enkel sind auch hier. Sie schwören auf Urlaub im Mobile home.“ **Willi, an der Promenade von Rovinj:** „Ich bin Sommelier und begeistert. Unser Hotel ist eine Genusssoase und darüber hinaus einfach grandios. Dieses Mal ist einfach alles perfekt.“ **Seine Frau Tamara lacht:** Das sagt er jedes Jahr! Früher waren wir immer am gleichen Ort, aber jetzt machte es uns als Gastronomen einen Riesenspaß, jedes Jahr Neues auszuprobieren.“

Service im
aussichtsreichen
Dach-Restaurant
des mittelalterlichen
Altstadt-Turms
»Peterokutna Kula«,
Poreč. ↓



UNIKATE

In Pula bietet der *Hižica Design Store* hochwertiges kroatisches Kunsthandwerk. Highlight: Eigens für den Shop fertigt die beliebte Keramikerin Marina Marinski aus Kastav eine Tassenserie mit dezentem Herzmotiv. www.hizicadesign-shop.com



SHOPPINGMEILE IN ROVINJ

2021 wählte das Modehaus CHANEL den Lungomare Plaza für die 100-Jahres-Feier seiner Parfüm-Ikone N°5. Hier reihen sich, zu Füßen des 5-Sterne-Hotels Park, allerlei Luxus-Läden aneinander: Der schicke *Concept-Store* mit einer großen Auswahl an kroatischem Design, der *Havana Cigar Shop*, das hochwertige Modelabel *Vilbrequin* aus Saint-Tropez und Mode-Boutiquen mit internationalen Top-Marken.

SCHÖNE SHOPS

TOLLE SOUVENIRS MIT ISTRISCHEM LEBENSFREUDE-POTENZIAL FINDET MAN AUCH IN KLEINEN POP-UP-SHOPS UND BEI SPITZENWINZERN ODER OLIVENÖLPRODUZENTEN, DIE NICHT SELTEN AUCH REGIONALE GOURMANDISEN UND HANDWERKSKUNST FÜHREN.

1A-BASICS FÜR FOODIES

Im neuen Shop des Spitzen-Weinguts Meneghetti gibt es neben dem hauseigenen Weltklasse-Olivenöl und tollen Weinen auch Trüffelprodukte, Pršut und Käse vom Bauern, handgeschöpfte Schokolade und mehr. www.meneghetti.hr



SANDI & TEDI CHIAVALON

Die Spitzenerzeuger von Olivenöl haben einen Webshop, aber wer vor Ort ist, sollte den Betrieb unbedingt besuchen! Außer genussvollen Verkostungen, gibt es im Shop u. a. auch Olivenholz-Schmuck. chiavalon.hr

MIT ANKER & STERNCHEN

Diese beiden Sonnenbrillen entstammen der Serie »Regatta« des Designers Mauro Massarotto aus Rovinj. Die von kleinen Familienbetrieben in *Handarbeit* produzierten Kreationen der Marke *Sheriff&Cherry* haben es schon auf das Cover der Vogue und auf die Nase bekannter Hollywood-Stars geschafft und begeistern durch ihren leicht skurrilen Twist, kühne Statement-Designs, ungewöhnliche Farbkombinationen und moderate Preise (dieses Modell € 125,-). Erhältlich in vielen istrischen Shops. Wer die Website mit dem Mobiltelefon öffnet, findet einige Spielereien extra. www.sheriffandcherry.com



FOTOS: Henninger (1), Jasmina & Davor (1), Sheriff&Cherry (2), Standl (1), Meneghetti/Kusaona (1)

MAISTRA

HOSPITALITY
GROUP



Bei manchen Erlebnissen fühlt
man sich wie neu geboren.
An manchen Orten auch.



Wir möchten, dass Sie, endlich an Ihrem Ziel angekommen, denken: Das ist der Ort. Hier werde ich die besten Tage meines Lebens verbringen. Im magischen Rovinj oder Vrsar, 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

THE SOUND OF Grožnjan



MUSIK & KUNST IN GROŽNJAN

Von Juni bis September veranstalten die Jeunesses Musicales Croatia in Grožnjan internationale Klassik-Workshops. Die öffentlichen Abschlusskonzerte sind frei zugänglich.

<https://jmi.net/members/jm-croatia>

Im Rahmen des Festivals »Jazz is Back! – B.P.« finden im Juli zwei Wochen lang jeden Abend kostenlose Konzerte statt.

www.jazzisbackbp.com

TIPP: Die Stadtgalerie Fonticus gegenüber dem Volkskundemuseum ist die größte der etwa 30 Galerien und Ateliers im Ort. Heraldik-Fans finden dort neben nationalen und internationalen Werken auch eine umfangreiche Wappensammlung (Deutschland, Kroatien und Slowenien).

DAS MINIATUR-KÜNSTLERSTÄDTCHEN IM HÜGELIGEN HINTERLAND VERWANDELT SICH ALLJÄHRLICH IN EINEN ROMANTISCHEN, STEINERNEN KLANKÖRPER. IM SOMMER TREFFEN SICH MUSIKER UND MUSIKERINNEN AUS DER GANZEN WELT ZU FESTIVALS UND DEN KONZERTWOCHEM DER JEUNESSES MUSAICALES.

Text: Stephan Burianek, Fotos: Johannes Kernmayer

Ein Julinachmittag in Grožnjan, Musik liegt überall in der Luft: Auf dem Kirchplatz vor dem hübschen Boutiquehotel Artegana sitzt ein junger Gitarrist und übt sich mit zwei noch jüngeren Sängerinnen im stimmlichen Einklang. Eine Straße weiter klatschen zwei Frauen, ebenfalls weit unter dreißig, im Takt und tauschen Tanzmoves aus. Diese Begegnungen wirken spontan, die Musik dringt, so scheint es, unweigerlich aus dem Innersten dieser Menschen heraus. Das ist freilich kein Zufall: Mehr als 50 junge Musiker und Musikerinnen aus der ganzen Welt haben sich für zwei Wochen in dem pittoresken Hügeldörfchen eingefunden, um ihre Passion miteinander zu teilen: Jazzmusik.

Die dringt zur selben Zeit unüberhörbar aus einem Konzertsaal neben der Kirche – eine Jazzband unter der Leitung des Posaunisten Luis Bonilla, der mit Phil Collins durch die Welt getourt ist, übt für ein anstehendes Konzert.

Einen besseren Treffpunkt als Grožnjan kann es für kommunikative Menschen nicht geben: Die steingepflasterten Gassen sind so schmal, dass sie für Autos gesperrt sind, und der Ort ist so klein, dass die Bewohner einander automatisch mehrmals täglich über den Weg laufen. Dazu kommt der grandiose Rundumblick: Im Osten sieht man auf die Hügellandschaft des weiten Mirna-Tals mit dem malerischen Burgenstädtchen Motovun und im Südwesten verschmilzt, nur zehn Kilometer Luftlinie entfernt, die Adria mit dem Horizont zu scheinbar grenzenloser Weite.

MAGISCH UND HÖCHST INSPIRIEREND

Vor mehr als fünfzig Jahren eröffnete an diesem magischen Ort der kroatische Ableger der gemeinnützigen globalen Organisation Jeunesses Musicales (Musikalische Jugend)

ein eigenes Zentrum, um Musikschülern und -schülerinnen einen abgeschiedenen Ort der Begegnung und Weiterbildung zu bieten. Bereits zuvor hatte die jugoslawische Regierung das damals weitgehend verfallene Grožnjan zur »Stadt der Künstler« erhoben. Die Kunstschaaffenden erhielten die Genehmigung, Häuserruinen wieder aufzubauen und schufen sich ein kleines Paradies: »Am künstlerischen Höhepunkt zu Beginn der 1980er-Jahre diente Grožnjan als reiner Ort des Austauschs und der Inspiration. – Shops gab es damals noch nicht«, weiß Simon Pavlinc in seinem kleinen Verkaufsladen zu berichten. Er ist der Sohn eines Keramik-Künstlerpaars und übernahm das Haus von seinen Eltern als diese zurück nach Slowenien gegangen sind.

Die künstlerische Energie ist bis heute an jeder Ecke sicht- und spürbar. Zahlreiche kleine Galerien mit regionaler Kunst verschaffen dem Ort eine besondere Aura. Natürlich dürfen auch Delikatessensläden nicht fehlen, etwa jener von Sandra Žigante am Trg Ruggera Paladina. Neben Olivenöl und anderen Köstlichkeiten kann man hier, im Herzen der Trüffelregion Istriens, vor allem weiße und schwarze Trüffel in jeder Form kaufen.

WELTKLASSE-JAZZ IM DORF AUS STEIN

Am größten Platz von Grožnjan wird jeden Sommer eine Bühne aufgebaut, davor stehen Plastiksessel, eine seitliche Tribüne gibt's auch. Hier finden während des zweiwöchigen »Jazz is Back! B.P.-Festivals« jeden Abend Konzerte statt. An den seltenen Schlechtwettertagen weicht man in einen Konzertsaal neben der Kirche aus.

Der Titel des Festivals mag verwundern, denn Jazz ist bereits seit 1998 zurück in Grožnjan. Damals gelang es der heute amtierenden Generalsekretärin der kroatischen Musikalischen Jugend, Dubravka

Dujmović Kušan, die Jazzlegende Boško Petrović im Rahmen von Meisterklassen für junge Musiker zu einer Rückkehr nach Grožnjan zu bewegen. Petrović hatte in Zagreb einen eigenen Jazzclub und wurde als Meister am Vibrafon international gefeiert. Ihm war es wichtig, jungen Menschen eine Bühne zu bieten, weshalb in Grožnjan Meister und Schüler gleichermaßen auftreten. Nach seinem Tod 2011 wurden die Initialen von Boško Petrović als Ehrerweisung zum Titel des Festivals hinzugefügt.

LEGENDÄRE KÜNSTLER & STARS VON MORGEN

Mittlerweile eröffnen musikalische Weggefährten von Boško Petrović das Festival: Primož Grašič (Gitarre) und Mario Mavrin (Bassgitarre) spielten einst in seinem legendären Trio, den Platz am Vibrafon nimmt der Petrović-Schützling Vid Jamnik ein, der sonst mit eigenem Quartett durch die Jazzwelt tourt. Das Eröffnungskonzert ist ebenso wie alle weiteren Konzerte kostenlos. Bei Pršut und Käse, Čevapčići vom Grill, regionalen Weinen und frisch gezapftem Bier herrscht eine entspannte Atmosphäre. Besucher kommen und gehen.

Viele namhafte Jazz-Künstler sind dem Festival seit Jahren verbunden, wie der Trompeter Alex Sipiagin, der mit Eric Clapton getourt ist, oder der Schlagzeuger John Riley. Natürlich ist auch der Nachwuchs präsent, etwa mit der Formation Ethno Croatia: Junge Musiker und Musikerinnen aus unterschiedlichsten Ländern singen gemeinsam ihre Volkslieder.

Bei »Jazz is Back! – B.P.« wird der Jazz-Begriff weit gefasst, es geht vor allem um den völkerverbindenden und gesellschaftlichen Wert von Musik. Der musikalische Moment wird zelebriert, und es kann schon mal vorkommen, dass der Hund einer Sängerin wie selbstverständlich zum Teil der Performance wird. Ungeachtet seiner reichen Geschichte ist dieses Festival nicht zuletzt wegen seines unaufgeregten Charakters ein absoluter Geheimtipp.



MAGISCH

Grožnjan bildet eine inspirierende Oase für Schöngeister und Romantiker.



FESTIVALS & KONZERTE

MUSIK IST EINE WICHTIGE AUSDRUCKSFORM DES REGIONALEN LIFESTYLES. MAN FINDET SIE IMMER UND ÜBERALL: IN KIRCHEN, AUF PLÄTZEN, BEI FESTIVALS UND KONZERTEN. (Kleine Auswahl)



FOTO: Frank Heuer

EINZIGARTIGE BÜHNE

Neben Gladiatorenkämpfen, Sport-Events und einem Filmfestival finden im römischen Amphitheater von Pula zwischen Juni und September regelmäßig Konzerte statt: von Klassik über Pop bis Techno.

www.istra.hr/de/events

JAZZ

Das »Last Minute Open Jazz-Festival« im pittoresken Ort Bale zählt zu den meistbesuchten Jazz Festivals in diesem Teil Europas (Juli/August). www.bale-valle.com

KLASSIK

Von Juli bis November lassen sich einmal wöchentlich hochkarätige klassische Konzerte in der Euphrasius-Basilika von Poreč (Weltkulturerbe) genießen. www.myporec.com

POP, ROCK, DANCE

Das »Sea Star Festival« im Stella-Maris-Resort zieht im Mai bis zu 15.000 Besucher nach Umag. www.seastarfestival.com

MIX

Im Rahmen des Kunstfestivals »Labin Art Republika« finden auch Klassik- und Jazzkonzerte in die Altstadt von Labin. www.labin-art-republika.com



PLAVA LAGUNA

FAMILY



VACATION PLAYGROUNDS FOR CROATIA'S BEST HOLIDAYS

GÖNNEN SIE SICH DEN BESTEN URLAUB IN KROATIEN:

Wählen Sie Familienhotels und Apartments in Poreč, Umag oder Rijeka. Mitglieder des Treueprogramms **PLAVA LAGUNA CLUB** erhalten zusätzliche Vorteile!

+385 52 700 700 • plavalaguna.com



Poreč



umag



ATELIER IM SCHUTZ DES KIRCHTURMS

Handgemachte Keramik von Alida (Foto) und Malerei von ihrem Mann Petar – in der GALERIE ALLEGRO (Labin, Stari trg 4) findet man fröhliche Souvenirs, die es sonst nirgendwo gibt.



GO EAST!

BADESPASS IM FAMILIENURLAUBSORT RABAC, KUNST UND KULTUR IM MITTELALTERLICHEN STÄDCHEN LABIN. DIE UNGLEICHEN NACHBARN MACHEN ISTRIENS SÜDOSTKÜSTE SPANNEND.



Rabac ist bekannt für seine türkisblauen Bilderbuchstrände

RABAC. VOM FISCHERDORF ZUR URLAUBSOASE

Flache Strände für die Kleinen, einsame Buchten für die größeren, viele Wassersportmöglichkeiten, nahe Taucher-Attraktionen, schattige Wanderwege, eine kilometerlange Küstenpromenade, das Open-Air-Festival im Sommer und Unterkünfte für jeden Geschmack: Der Hafenort Rabac hat viel zu bieten. www.rabac-labin.com



Spannendes Projekt »Mines of Culture«.

LABIN. NOCH IMMER EIN GEHEIMTIPP

Die auf einem Hügel gelegene mittelalterliche Altstadt von Labin zählt zu den schönsten der Halbinsel. Lange Zeit stand sie im Schatten ihrer jahrzehntelangen Bergbau-Ära, weshalb sie touristisch gesehen noch lange nicht überfordert ist. Was man erwarten darf? – Kunst, Kultur und ein atemberaubendes Panorama.

Die beste Pizza von ganz Kroatien gibts in der Pizzeria Rumore

von Labin. Das behaupten nicht nur die Istrianer. Der Ofen? – Aus Napoli. Die Pizzaioli? – Aus Napoli. Die Rezepte? Eh klar! Die Aussicht von der Terrasse: 100% Istrien und einfach traumhaft.

www.facebook.com/PizzeriaRumore/



KUNSTRÄUME

In der restaurierten Kirche »Madonna von Karmel« (oben li) betreibt der Labiner Künstler Vinko Šaina (oben re) eine Galerie für Ausstellungen und Performancekunst und präsentiert dort zahlreiche international anerkannte Künstler, wie etwa den international tätigen Maler und Fotografen Đorđe Stošić (oben re). www.galerija-avona.hr
Auch die Stadtgalerie gegenüber dem Volkskundemuseum ist eine Empfehlung für interessierte Besucher der sehenswerten Altstadt.



FOTOS: Hauenstein (3), TVB Rabac-Labin (3), Galerija Alvona (1)



FOTO: Günter Standl



Holen Sie sich unsere informativen Ferienkataloge zu den Themen Kreuzfahrten, Mobilheime, Ferienhäuser und Radreisen.

NEU ab 2023:
Poreč als Abfahrtschiffen und das Premium-Schiff MS Morena (Fotos).



I.D. Riva Tours ist ausschließlich auf Kroatien spezialisiert.

Wir kennen das Land wie unsere Westentasche und setzen alles daran, Sie für seine facettenreiche Schönheit und Kultur zu begeistern. Die beste Art Kroatien zu entdecken, ist unserer Meinung nach eine Bade- oder Fahrrad-Kreuzfahrt. Der Abfahrtschiffen Poreč ist brandneu in unserem Programm und führt Sie in beide Regionen: Istrien und Kvarner!

EINE UNSERER ROUTEN AB POREČ MIT DEM PREMIUM-SCHIFF MS MORENA: Poreč – Limfjord – Pula – Rabac – Cres – Mali Lošinj – Nationalpark Brijuni – Rovinj – Poreč (großes Foto).



Lieb- lings- essen

Bodenständig oder modern.
Versteckter Geheimtipp oder kulinarische
Institution. Finden Sie hier die
ganz persönlichen Lieblingsadressen
von Bestsellerautorin
Silvia Trippolt-Maderbacher.

Stari Podrum

FOTOS: ART/Blaha (1), Batelina (1), Jurjak/KA Merio De Graia (1), Staroff (1), Vodnjanka (1)



Batelina



Der Luxus des *Einfachen*

Momjan

Umamiiiiiii | Tradition trifft Zeitgeist

Der beliebte Familienbetrieb **Stari Podrum** unterhalb des Kastells von Momjan bildet einen spannenden Kontrast aus uriger Konoba und schickem Restaurant (großes Foto links). Auf der einen Seite sitzt man zwischen rustikalen Steinwänden und der offenen Feuerstelle, auf der anderen Seite nimmt man im stylischen Kubus aus Edelstahl und Glas Platz. Was die Gäste hier erwartet? Sehr sympathische Gastgeber, eine angenehme Atmosphäre und eine Bastion des istrischen Geschmacks. Denn die Zrnić-Damen Mira und Marinka kochen einfach famos, Tochter Ingrid leitet den Service. Alles schmeckt, was das Mutter-Tochter-Duo in der Küche zaubert. Es gibt Carpaccio vom Jungrind mit Trüffeln, hausgemachte Pasta mit Trüffeln, zarte Steaks und Lammkronen, feine Braten, herrliches Boškarin-Ragout... Ein Höhepunkt im Herbst sind die gebratenen Steinpilze. Als Desserts locken Pannacotta mit Waldbeeren, Quitten-Tiramisu und Zwetschkenknödel. Nur 100 Meter entfernt: das bekannte Weingut Kozlović. www.staripodrum.info

Fischerfamilie | Spitzenkoch

Die Konoba **Batelina** in Banjole, südlich von Pula, bietet eine faszinierende, kreative Meeresküche. Die ganze Familie Skoko arbeitet am Gelingen mit: die einen im Hintergrund, die anderen im Vordergrund. Sohn David gilt als der Superstar unter den istrischen Köchen. Ein charismatischer Sympathieträger der Titelseiten zierte, aus TV-Sendungen bekannt ist und sich als Aushängeschild der einfachen, aber raffinierten mediterranen Küche auch international einen Namen gemacht hat. Fisch und Meeresfrüchte kommen nur in bester Qualität auf den Tisch und stammen zum Großteil aus dem eigenen Netz. Frühmorgens sind die Skokos mit ihrem Fischerboot unterwegs, und schon am Abend wird der Fang des Tages im traditionellen Ambiente serviert. Unbedingt rechtzeitig reservieren; nur Barzahlung möglich.
T. +385 (0) 52/573 767

PULA

Ehrliche Landküche | Mediterranes Innenhof-Flair

Es gibt sie – die Orte, an denen sich alle wohlfühlen. Die **Vodnjanka** von Moris Civitico ist so einer. Die legere Konoba liegt am südlichen Stadtrand von Pula. Hier nimmt das kunterbunte Publikum (Familien, Studenten, Urlauber, Arbeiter, Business-Leute) zwischen dottergelb gestrichenen Wänden Platz. Gekocht wird nach den Rezepten von Mama Gina. Legendar: marinierte Sardinen und Gnocchi mit Wildragout. Der Zwiebelrostbraten erinnert an die österreichische Küche, der See-teufel aus dem Ofen, die Fischsuppe und die Pasta mit Meeresfrüchten zeigen die mediterrane Tradition. Der Weinkeller ist bestens bestückt, der Service supersympathisch und der Innenhof verströmt gemütliches Flair mit weißen Stoffsegeln und einem vertikalen Topfpflanzen-Garten.
T. +385 (0) 98/17 573 43



Vodnjanka

UNSER KULINARISCHER *Buchtipp*



Von Tisch zu Tisch zwischen Küste und Hinterland. Mit über 300 kulinarischen Highlights als persönliche Liebeserklärung von Silvia Trippolt-Maderbacher.

Von Istrien-Fans sehnsüchtig erwartet: Nach ihrem ungemein erfolgreichen ersten Führer zu den besten Adressen der Adria-Halbinsel hat sich die Kärntner Erfolgsautorin wieder auf Spurensuche begeben.

Ein unschlagbarer Genuss-Guide mit vielen kulinarischen Geschichten über die Halbinsel und ihre Menschen. Alles persönlich getestet.

Extrakt:

Istrien für zu Hause

Mit 10 Rezepten von Spitzenkoch Josef Trippolt, Kärntner 3-Hauben-Restaurant „Trippolt Zum Bären“ zumbaeren.at



Am besten gleich hier bestellen:



»Genießen in Istrien«, Silvia Trippolt-Maderbacher Styria-Verlag, € 27,-

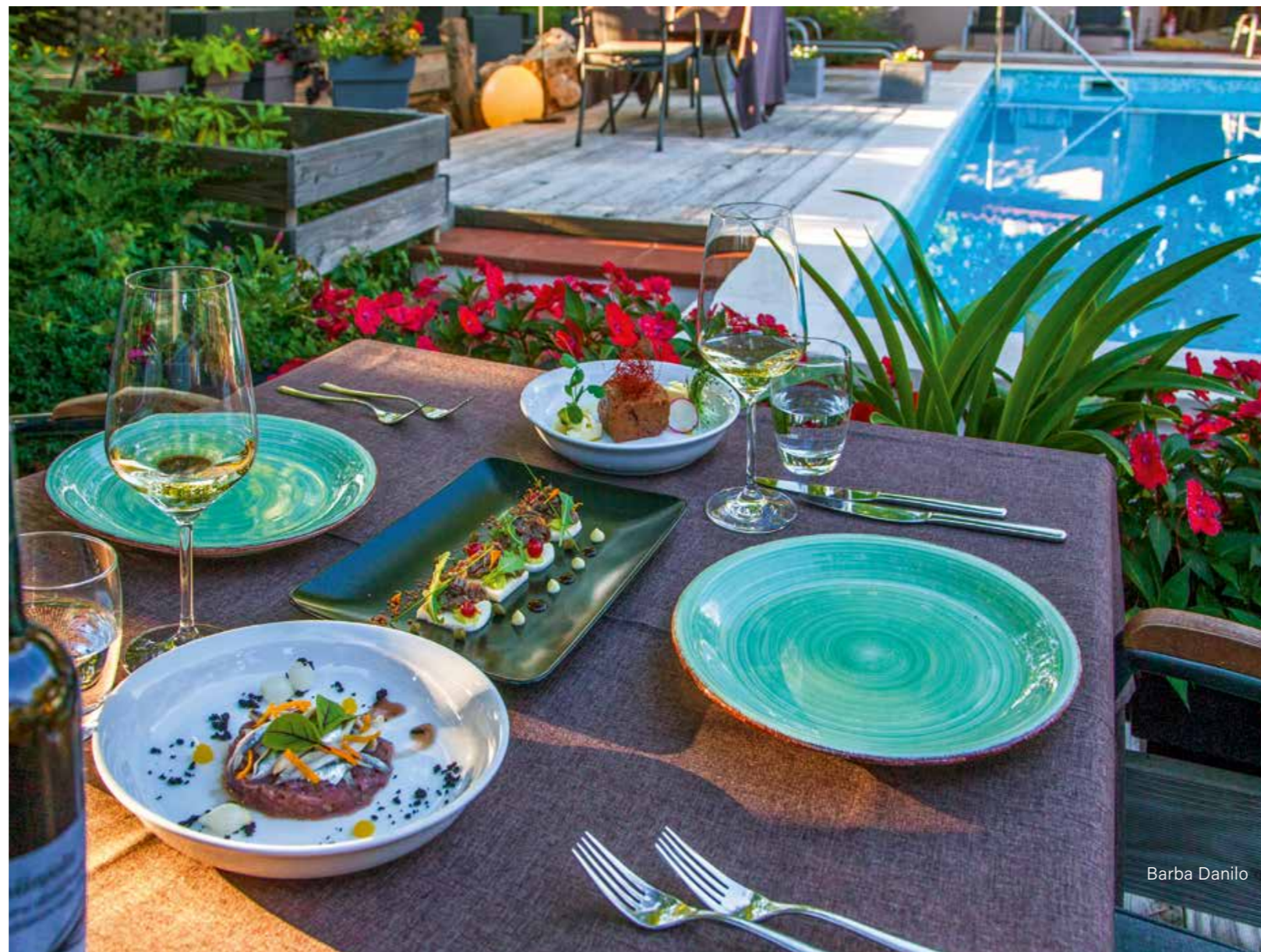
Groß aufgekocht

ROVINJ

Edel-Konoba | Am Campingplatz

Gehobene Küche, entspannte Atmosphäre, zuvorkommender Service. Familie Zović hat am Campingplatz Ulika, südöstlich von Rovinj, ein besonderes Genussrefugium geschaffen. Im **Barba Danilo** sitzen die Gäste an schön gedeckten Tischen beim Pool unter Olivenbäumen, auf der Terrasse oder im eleganten Restaurant. Kulinarisch spannt sich der Bogen von der Küste bis ins Hinterland: So findet man leichte, mediterrane Gerichte genauso auf der Speisekarte wie Geschmackvolles aus der istrischen Tradition. Exzellente Vorspeisen, die zum Teilen aufgetragen werden, ausgezeichnete Pasta, sämige Risotti, viel frischer Fisch und Meeresfrüchte. Das Weinangebot macht besondere Freude. Unbedingt rechtzeitig reservieren. www.barbadanilo.com

FOTOS: Heuer (1), Kermayer (1), Peteani (1), Styria-Verlag (2)



Barba Danilo

BUJE

Authentisch | Liebenswerter Familienbetrieb

Familie Marušić serviert im **Malo Selo** bei Buje charakterstarke, typisch istrische Speisen mit viel Bodenhaftung. Das spricht sich natürlich herum: In der Beliebtheitskala liegt diese Konoba ganz oben. Die Speisekarte ändert sich mit der Jahreszeit. Im Frühling gibt es frischen Wildspargel und im Herbst knackige Pilze. Den Anfang machen knusprige Bruschettas, zartwürziger Pršut folgt. Die Pasta ist selbst gemacht, die Risotti zeigen sich herrlich sämig und das Beste kommt vom Rost: Steaks in vielen Varianten. Das duftet! Vor allem, weil über die Gerichte zum Schluss üppig Trüffel gehobelt werden. Überall sieht man freundliche Gesichter, die Gläser füllen sich mit liebevoll ausgewählten Weinen, das Ambiente präsentiert sich traditionell und gemütlich. Mit schöner Terrasse und einem top Preis-Leistungs-Verhältnis. T. +385 (0) 52 / 77 73 32



Malo Selo



Peteani

LABIN

Zeitgeist trifft Tradition | An der Ostküste

Das **Restaurant Peteani** im gleichnamigen stylischen Boutiquehotel zählt zu den Top-Adressen an der Ostküste. In unmittelbarer Nähe zur Altstadt von Labin erfreuen sich die Gäste am wirkungsvollen Interieur, an der edlen Tischkultur und der gehobenen Regionalküche. Überlieferte Rezepte, zeitgemäß im Heute verankert – das sorgt für einen spannenden Kontrast am Teller. Hervorzuheben sind das Thunfisch-Tatar auf Zupfsalat mit Avocado und gehobeltem Hartkäse, die Garnelensuppe mit Kvarner Scampi, Fuži mit Trüffel, Entenbrust im Portwein-Balsam mit Feigen, gratinierten Kartoffeln und Rotkraut. Das süße Finale bildet eine edle Form der »Labinski Krafik«. Das sind die bekanntesten Labiner Teigtaschen, gefüllt mit Ricotta und in brauner Butter geschwenkt – mit geriebenen Nüssen, Honig und Rosinen. www.hotel-peteani.hr



Čok

NOVIGRAD

Gehobene Meeresküche | Institution für Genießer

Das **Fischrestaurant Čok** unweit des Altstadtkreises ist keine Entdeckung sondern ein Fixstern der istrischen Gastronomie. Den Patron des Hauses, Sergio Jugovac, kennt man als »Čok« weit über die Grenzen hinaus. Zusammen mit seiner Ehefrau Vilma umgibt er die Gäste mit viel Weinwissen. Das Restaurant präsentiert sich zeitlos, elegant, mit überdachter Terrasse und unikaten Designerleuchten. Sohn Viljan zaubert eine gehobene Meeresküche – sehr authentisch und geradlinig. Der bescheidene Spitzenkoch gehört zu den Arrivierten der istrischen Kulinarikszene, ohne jemals im Rampenlicht stehen zu wollen. Unbedingt probieren: fein marinierte Scampi auf Skuta mit Himbeeren, Thunfisch-Tatar (Foto links), Austern, Tagliatelle mit Meeresfrüchten, gratinierte Jakobsmuscheln, Branzino aus dem Ofen, Hummer. Sie merken es: Eigentlich alles. Tipp: Nicht nach der Karte fragen, sondern an die Tagesempfehlungen halten!

T. +385 (0) 52 / 75 76 43



MOMJAN

Kulinarische Bastion | An der Weinstraße

Authentischer kann man Istrien wohl nicht erleben. Qualität, Gastfreundschaft und Liebesswürdigkeit der Familie Prelac sind beeindruckend. Für die heimelige Atmosphäre in ihrer **Konoba Rino** sorgt die offene Feuerstelle. Hier waltet Hausherrin Tinka mit Freude ihres Amtes. Das Ergebnis sind Köstlichkeiten vom Rost: Kalb, Lamm, Würstel, das berühmte Boškarin-Rind. Mit Stampfkartoffeln, Weißkraut oder Mangold. Zuvor gibt es Pršut, Käse, Salami und geröstetes Brot mit hauseigenem Olivenöl. Und Pasta: Pljukanci mit Steinpilzen, Gnocchi mit Trüffeln, Fuži mit Rindsbackerln oder geschmortes Wildschwein. Danach: die legendären Cremeschnitten. Die edlen Weine stammen vom eigenen Weingut: Malvazija, Refošk, Momjanski Muškati etc. B&B mit drei Doppelzimmern. www.prelac.hr



Rino

PAZIN/BERAM

Genuss im Hinterland | Tradition am Teller

Versteckt im Hinterland, fünf Kilometer nordwestlich von Pazin, fällt der Panoramablick besonders schön ins Grüne. Vor allem, wenn man in der beliebten **Konoba Vela Vrata** sitzt. Das kleine, charmante Lokal befindet sich direkt am Eingang des Dorfes auf dem Hügel. Die fünf Tische im Inneren und die überdachte Terrasse sind immer schnell besetzt, daher nicht auf die Reservierung vergessen. Die Küche folgt der istrischen Tradition. Als Vorspeisen locken Pršut, gegrillter Käse und Rinds-Carpaccio, danach gibt es Pasta der Saison. Die Gerichte sind einfach, aber virtuos. Auf dem Rost brutzeln saftige Steaks und Koteletts – ein Genuss für Fleischfresser. Als Abschluss servieren die bezaubernden Mitarbeiterinnen Topfentorte, Tarte mit Früchten oder cremige Pannacotta.

T. +385 (0) 52 / 622 801



Vela Vrata

Die herausfordernde Zeit bewirkt auch in der Gastronomie einen Wandel. Wir empfehlen deshalb zu reservieren oder sich vorab nach den aktuellen Öffnungszeiten zu erkundigen.

GRAND HOTEL BRIONI PULA

Welcome to the
EXCEPTIONAL

Discover a new style of luxury at the first
Radisson Collection hotel on Croatia's Adriatic coast.

FOTOS: Hauenstein (1), Neuhuber (1), Standl (1), TVB Zentralistren / Julien Duval (1)

A RADISSON COLLECTION HOTEL

grandhotelbrioni.com



TRÜFFEL PUR
Qualität statt Quantität
im Sterne-Restaurant
»Agli Amici«, Hotel
Park, Rovinj

DIE ESSENZ des Waldes

Text: Karin Hauenstein-Schnurrer

Rund einhundert Trüffelarten sind weltweit bekannt, aber keine begeistert Feinschmecker so sehr wie die weiße Gattung »Tuber Magnatum pico«, die ausschließlich im oberen Italien und in Istrien zu finden ist.

Im Vergleich zu einigen schwarzen Sorten lässt sich diese anspruchsvolle Knolle weder züchten noch anbauen, sondern wächst von Mitte September bis Anfang Januar ausschließlich in freier Natur, oft weit mehr als 20 Zentimeter tief im Waldboden.

„Erst wenn die Wachstumsphase des Trüffels abgeschlossen ist können unsere Hunde den Pilz erschnuppern. So kommt es oft vor, dass wir mehrmals an einer Stelle vorbeilaufen, an der wir 30 Minuten später die schönste Trüffel entdecken“, erklärt Daniela Puh, Tartufai und Trüffelhändlerin in 6. Generation. Neben besagter weißer Trüffel gelten auf der Halbinsel drei weitere Arten als kulinarisch bedeutend, allesamt schwarz: die Sommer-, die Herbst- und die Wintertrüffel. So trüffelt es immer in der Gastronomie.

»Von allen Super-Delikatessen hat nur der Trüffelpilz eine zu 100% positive Geschichte. Vom Sucher und seinem Hund über den Händler, den Koch und den Gast haben alle Beteiligten nur positive Erfahrungen und fröhliche Gesichter.«

RALF BOS, Delikatessenhändler, Koch und Trüffelkenner (DE)

Die Suche nach Istriens Superknolle

Generell haben Trüffel eine jahrtausendealte Geschichte als Arzneimittel, Aphrodisiakum oder Luxusprodukt des Adels. Im Italien der Neuzeit wurde die weiße Königin ihrer Spezies um 1900 durch den umtriebigen Koch und Hotelier Giacomo Morra als »Alba-Trüffel« weltberühmt, während ihr istrisches Pendant, wahrscheinlich sehr zur Freude der Wildschweine, noch ein unbeheligtes Dasein fristete. Zu ihrer Entdeckung erzählt man sich gerne diese Geschichte: Im Jahr 1929 stellte Dr. Massimo Sella, der Direktor des Meeresbiologie-Instituts in Rovinj, bei Forschungsarbeiten fest, dass Istriens Boden dem in Nord- und Mittelitalien sehr ähnlich ist. Überzeugt, dass auch hier edle

Trüffelpilze wachsen müssten, streifte er mit Freunden und einem speziell abgerichteten Hund zwei Jahre lang erfolglos abends und in der Morgendämmerung durch die Wälder, bis die ersten weißen Trüffelpilze nahe Pazin ans Tageslicht kamen und sich nach eingehender Untersuchung als identisch mit den international begehrten weißen Knollen aus dem Piemont erwiesen. 1933 gründete Sella mit Baronin Barbara von Hütterot im inneristischen Ort Livade das erste Unternehmen zur Erforschung, Sammlung und zum Export von Trüffelpilzen. Später erlangte dort Familie Zigante als regionaler Trüffelbotschafter Bekanntheit und betreibt heute Feinkostläden, ein Restaurant und eine Produktionsstätte für Trüffelerzeugnisse.

FOTOS: ART/Blaaha (1), Hauenstein (1), Hren (1), Maistra/Agli Amici (1), Palazzo Angelica (1)

Tipps Trüffel hautnah erleben

UNTERWEGS MIT

TARTUFAI & TRÜFFELHUND

Einige Trüffeljäger (Tartufai) zeigen ihren Gästen gerne, wie die Suche mit speziell ausgebildeten Hunden funktioniert. Während sich die echte Trüffelsuche oft über viele Stunden in unwegsamem Gelände und dichtem Gebüsch abspielt, sind diese Touren bequemer, aber recht gut für das Verständnis, warum die Edelknollen ihren Preis haben.

FRISCHE TRÜFFEL KAUFEN

Weit mehr als 1000 Bewohner der Halbinsel haben die Lizenz zum »Trüffel jagen«. Die meisten liefern ihren Fund an Händler oder direkt an die Gastronomie. Andere verwerten die gesammelten »Nuggets« im hausigen Agroturismus (etwa Tončić) oder verkaufen sie neben weiteren landwirtschaftlichen Produkten ab Hof, wie etwa Familie Ipša, die das Örtchen Ipši mit ihrem Olivenöl und Wein bekannt gemacht hat.

TRÜFFELBIER, -CHIPS & MEHR

Das unvergleichliche Aroma weißer oder schwarzer Trüffelpilze würzt unzählige Produkte, mit denen man den »Geschmack von Istriens Wäldern« (zumindest annähernd) auch zu Hause genießen kann. Einige davon gibt es vorort sogar im Supermarkt. Dabei wechselt das Angebot je nach Erzeuger und Händler (z. B. Zigante, Miro tartufi, Pietro&Pietro). Schwarze Trüffel werden in Salzwasser oder Olivenöl konserviert, es gibt Trüffelbutter, -pasten und -cremes. Besonders beliebt ist die »Tartufata«: fein gehackte Sommertrüffel und Champignons in Olivenöl, verwendbar als Crostini-Topping oder Würze für Eierspeisen und Nudelgerichte. Getrüffelt werden auch Käse, Salami, Honig, Kartoffelchips, sogar Biere und Liköre. Das neueste Produkt von »Karlic Tartufi« ist ein süßer Aufstrich mit Trüffeln und belgischer Schokolade, und die Familienmanufaktur »Baccala Della Mama« veredelt ihre beliebte Stockfischpaste mit der tollen Knolle zu »Bakalar tartufino«.

Bei unseren kulinarischen Empfehlungen auf den Seiten 44–49 kennzeichnet dieses kleine Knollen-Symbol Händler und Shops sowie Agroturismen, Konobas und Restaurants mit frischen, authentischen Trüffelgerichten.



In einem ihrer Waldstücke hat Familie Puh (Pietro&Pietro) einen informativen Trüffelpark eingerichtet. Von Trüffelsuche über Trüffelpicknick oder andere kulinarische Erlebnisse ist hier vieles möglich. Auch im Shop werden verschiedene Verkostungen angeboten, inklusive Trüffelgericht aus der offenen Küche.



Trüffelpicknick mit Supernase

Unweit von Buje kann man bei Familie Puh in den Alltag und die Geheimnisse von Trüffelpilz, Trüffelhund und Tartufaj eintauchen.

»Es ist uns sehr wichtig, die Familientradition aufrecht zu erhalten, Interessierte in die Geheimnisse der Trüffelsuche einzuweihen und ihnen immer wieder etwas Neues zu bieten.« Daniela Puh lebt und liebt ihren Beruf, oder besser, ihre Berufung in 6. Generation.

Während Trüffelhund Pipo in seine Hundebox am Heck des Landrovers Defender springt, nehmen die Gäste auf der Rückbank Platz. Die Anreise vom Betrieb zum familieneigenen Waldgebiet dauert kaum fünf Minuten. Ein Mini-Museum und die spannende Trüffelsuche mit dem ausgebildeten Hund erwartet Gäste dort ebenso, wie ein Trüffelpicknick im angenehmen kühlen Wald. Aber auch im Shop kann man frische Trüffel und die veredelten Produkte der hauseigenen Manufakturmarke Pietro&Pietro (ehemals Natura Tartufi) verkosten. Ein »Trüffel-Ferienhaus« mit Frühstücksservice gibts ebenso, die Website beheimatet Trüffel-Rezepte, und das neue Programm »Cheers with you« entführt zu einer kulinarischen Reise mit Olivenöl-Sommelière Nedeljka Krupljan.

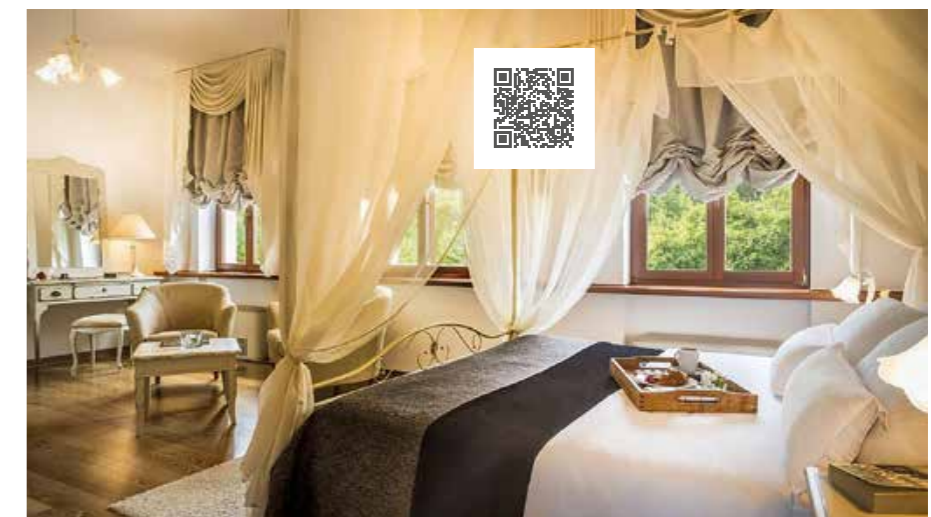
www.pietroandpietro.com



In Istriens Agroturismen und Konobas gelten gehobelte Trüffelscheiben oft nur als Deko. Der eigentliche Geschmack der Gerichte entsteht durch jene Trüffel, die, ähnlich wie Parmesan, über Speisen und in Saucen gerieben werden – und das äußerst großzügig. Foto: Agoturismus Tončić.

WHITE-TRUFFLE-SUITE

Der pure Luxus für Gourmets: Wohnen im Palazzo Angelica nahe dem Ort Oprtalj, inmitten der Trüffelregion des Hinterlandes, nicht weit vom Meer entfernt. www.palazzoangelica.com



Pršut

Auf der Spur
des **ECHTEN**

Text und Fotos: Georges Desrues



Wann ist Istriens Pršut »echt«?

KRITERIEN FÜR DAS ORIGINAL:

- Ausschließlich in Kroatien aufgewachsene Schweine dürfen verarbeitet werden.
- Istrischer Pršut wird ausschließlich luftgetrocknet, nie geräuchert.
- Enthalten sein darf neben Kräutern nur Kochsalmis, kein Pökelsalz.
- Die Keulen werden ohne Haut und Schwarte am Beckenknochen gereift.



EINST HIELT JEDER HOF IN ISTRILIEN EIN PAAR SCHWEINE

und veredelte deren Fleisch zu Reserven für die Wintermonate. Heute sind es nur noch eine Handvoll Betriebe, die eines der Aushängeschilder der lokalen Kulinarik erzeugen: den echten istrischen Rohschinken mit geschützter Ursprungsbezeichnung.

Will man von einem istrischen Bauern wissen, warum er bei der Erzeugung des beliebten schweinerenen Hinterschinkens die Schwarte wegschneidet, gibt es zumeist eine entzückend einfache Antwort: Weil es immer schon so war. Und »immer« heißt »seit Jahrhunderten«. So lange schon hat jedes Dorf, ja jede Familie ihr eigenes Rezept, aber die Basis ist stets gleich: Am Knochen gereifter Rohschinken kommt in Istrien ohne Schwarte aus, was ihn z. B. vom benachbarten »Kollegen« aus dem Friaul unterscheidet. Die Keulen trocknen immer an der Luft, bestenfalls im Borawind, und werden im Vergleich zu Pršut aus Dalmatien nie geräuchert. Um eine starke regionale Marke zu erzeugen, einigte man sich vor rund zehn Jahren auf weitere Qualitätskriterien.

EU-Ursprungsschutz seit 2015

„Damals beschlossen mein Vater und einige andere visionäre Erzeuger, was echten istrischen Pršut ausmacht und beantragten bei der EU die geschützte Ursprungsbezeichnung“, erzählt Mikela Buršić. Seit eh und je produziert ihre Familie am Hof in Vodnjan auch Pršut. In ihrem Agrotourismus, der Stancija Buršić, (mit hervorragender Hausmannskost!) wird er als Vorspeise serviert, kann vor Ort aber auch »nur« verkostet und gekauft werden; ebenso hausgemachtes Olivenöl, Honig und Würste.

Insgesamt kommen im Jahr nur etwa 5000 Schinken mit geschütztem Label auf den Markt.

Im Jahr 2015 wurde »Istarski pršut« mit dem EU-Ursprungsschutz ausgezeichnet. Eine kommerzielle Erzeugung gab es damals in Istrien so gut wie nicht. Die Fleischveredelung geschah im kleinsten Rahmen, auf Höfen mit ein paar Schweinen. „Das ist auch der Grund, warum bislang keine nennenswerte Schweinezucht existiert“, berichtet Paolo Jelenić, der mit seinem Bruder Luka vor wenigen Jahren ins Pršut-Geschäft eingestiegen ist. „Die Schweine müssen in Kroatien geboren und aufgewachsen sein, deswegen kommen sie in der Regel aus Slawonien.“ Allerdings gibt es auch dort nicht allzu viele Tiere. Fütterung und Schlachtgewicht sind genau festgelegt, was summa summarum den Preis hebt und die Gesamtproduktion von Istriens Pršut mit geschützter Ursprungsbezeichnung überschaubar macht. Die geringe Menge ist angesichts der Nachfrage und der mindestens zwölfmonatigen Reifezeit knapp bemessen. Der Großteil geht an die qualitätsbewusste Gastronomie, betonen die Brüder Jelenić, die am Markt in Pula auch einen Stand betreiben.

* Medaillengewinner bei der Pršut-Messe ISAP 2022: Champion 2022: Pisinium. GOLD: Pisinium, Jelenić, Dujmović. SILBER: Selo Mekiši (Vižinada), Movimento (Voštenci) und Antolović (rechts). BRONZE: Daniele (Višnjani) und Milohanić (Tinjan).



RARITÄTEN

„In der Regel sind alle Schinken noch vor Ende des Sommers verkauft“, spricht Mikela Buršić aus Erfahrung. // Für Istrien elementar wichtig: Pršut muss immer mit der Hand geschnitten werden und zwar nicht allzu dünn.



REIFEPRÜFUNG

Mladen Dujmović (oben li.) schätzt eine Reifezeit von 3 Jahren. // Die Jelenić-Brüder, hier in ihrem Reiferaum, setzen ebenso auf Pršut als kulinarisches Kulturgut.

Tinjan – Hochburg des istrischen Pršut

Die meisten Erzeuger von original istrischem Pršut findet man rund um den Ort Tinjan, wo auch Mladen Dujmović zu Hause ist. Ab Hof verkauft er ausschließlich ganze Schinken, im kleinen Verkostungsraum kann man diesen aber gerne zu einem Glas Wein probieren. „In naher Zukunft wird im Zentrum von Tinjan das »Haus des istrischen Pršut« eröffnet, erzählt er freudig, »dort kann dann jeder die Produkte von Istriens Qualitätsproduzenten probieren und sich informieren.« – Der Schinken, den er per Hand vom Stück geschnitten hat, ist saftig, von verführerischem Schmelz, und schmeckt nach Nüssen, Wald und Rosmarin. Dass man ausgerechnet im Örtchen Tinjan ein eigenes Haus für die istrische Kultjause errichtet, hat einen guten Grund: Hier wurde die traditionelle Herstellung von hochwertigem Pršut über Jahrhunderte bewahrt, uralte »Pršutane« (spezielle Kellerräume zum Lufttrocknen) sind in der offiziellen »Gemeinde des istrischen Schinkens« registriert, und jedes Jahr findet dort im Frühsommer das Prosciutto-Festival ISAP* statt, bei dem sich auch internationale Schinken verkosten lassen.

PRŠUTANA JELENIĆ

Slavčići 177, Sveti Petar u Šumi
T. +385 91 420 4999
www.istarskiprsut.hr

PRŠUTANA DUJMOVIĆ

Kučići 109, Kringa, Tinjan
T. +385 91 201 7362
www.eistra.info/dujmovic-prsuti

STANCIJA BURŠIĆ

Fažanska cesta 25, Vodnjan
T. +385 98 997 2999
www.istarskiprsut.com

PISINIUM

Stipana Konzula Istrijana 9, Pazin
T. +385 52 688 130,
www.pisinium.hr

PRŠUTANA ANTOLOVIĆ

Bašići 28b, Tinjan
T. +385 91 558 65 25
www.prsutana-antolovic.hr

PRŠUTANA RADETIĆ

Kringa 16a, Tinjan
T. +385 (0)52 686 638
www.facebook.com/Prsutana-Radetić-1346375365501152



Insider-tipps

Denis Ivošević, General-Manager des Tourismusverbandes Istrien, hedonistischer Feinschmecker und Förderer der Visionäre und Qualitätsproduzenten seiner Heimat.

Viel Neues

Istrien erfindet sich keineswegs immer wieder neu, das wäre auch schade, weil auf dieser Halbinsel ja so vieles richtig schön und sehr gut ist. Trotzdem entstehen Jahr für Jahr spannende neue Ziele und Projekte. – Nicht nur für Besucher, die gerne gut essen und trinken natürlich, aber auch:

So war die Weinernte 2022 phänomenal, und schon nach der ersten Verkostung, dem ersten Eindruck, erwartet uns eine Fülle an »flüssigen Genussmomenten«. Meine Empfehlung: Besuchen Sie die Winzer persönlich, sie sind im Grunde ein fixer Bestandteil des Terroirs.

ÜBRIGENS: Neben Tomaz (S. 36) haben auch die Winzer Kabola, Damijanić, Radovan und Deklič neue Weinkeller gebaut!

NEUES AUS ISTRIENS GASTROSZENE



Alte Werte, neue Heimat

FOOD-SHARING IM ALTEN SCHULHAUS

Wo früher Kinder die Schulbank drückten, entstand eines der spannendsten neuen Restaurantprojekte Istriens: »Stara Škola« (dt. »Alte Schule«), heißt das stilvoll renovierte Anwesen mit weitem Blick in die Landschaft. Die Küchenchefin Priska Thuring, geboren in der Schweiz, aufgewachsen auf einer kanadischen Farm, hat sich in Kroatien längst einen Namen gemacht. Die »Alte Schule« ist für sie ein Herzensprojekt: „Wir gehen zurück zu den Wurzeln, kochen nur mit den Produkten der Region, nach Rezepten aus der Zeit unserer

Großmütter.“ Die Gäste sitzen drinnen im stilvoll renovierten »Klassenzimmer« oder draußen im Innenhof rund um einen alten Maulbeerbaum. Erste Kostproben: Dreierlei vom Seehecht, roh mariniert, geräuchert und als feingewürzte Paté, klassische Beef-Consommé mit Brotdumplings oder pochierter Rochen im Zucchini Blütenmantel. Dazu trinkt man beste istrische Weine, zum Beispiel vom benachbarten Weingut Giorgio Clai. Noch ist es ein Geheimtipp!

www.staraskola.hr

Top-6-Spirit

ROVINJS NEUE GENUSS-HÖHLE

Mit dem Restaurant Monte haben Danijel und Tjitske Dekić Meilensteine in Istriens Gastronomie gesetzt. Seit Kurzem betreiben die Pioniere nun ein weiteres Gourmet-Lokal in Rovinj – mit nur 5 Tischen und einem ganz neuen Konzept. In den Altstadtfehlen gebaut, vermittelt das **Cave Lab** höhlenartige Atmosphäre, aufgelockert durch poppig Design und moderne Kunst. Das von Danijel entwickelte und von Orsat Juraj Lenart umgesetzte Konzept stellt im Rahmen eines fixen 6-gängigen Menüs sechs regionale Spitzenprodukte in den kulinarischen Fokus, bis hin zum fruchtigen Dessert in jeweils drei verschiedenen Zubereitungsarten serviert. Für Vegetarier gibt es alternative Gänge als Einzelteller. Top-Sommelier Sinisa Skaberna darf als Garant für spannende Weinbegleitung gelten. www.monte.hr

FOTOS: A.R.T. (1), Duboković (1), Standil (5), Talajčić (1), Maistra (1)



Spitzenköche ...

STERNENHIMMEL ÜBER ISTRIEN

„Vor der Veröffentlichung der neuen Ausgabe des roten Gourmetguides herrscht ausgesprochen große Aufregung. Unter den Küchenchefs, die eine Position im Feinschmecker-Olymp anstreben, ist dies definitiv der »Tag X«, für Medien ein begehrter Leckerbissen, für Touristiker ein überaus zugkräftiges Tool und für mich als leidenschaftlicher Genießer und Patriot einfach eine Freude“ erklärt Istriens Tourismusdirektor Denis Ivošević begeistert. Schon in der ersten Kroatien-Ausgabe des Guide Michelin, 2017, leuchtete über dem Restaurant Monte in Rovinj ein Stern. 2021 folgte das Restaurant Agli Amici, ebenso in Rovinj: Bereits nach der ersten Saison unterstrich der italienische Starkoch Emanuele Scarello mit seiner neuen Destination am Yachthafen Istriens Image als eine der angesagtesten Gourmetdestinationen Europas. Über Michelin-Plates und BIB-Gourmand-Auszeichnungen dürfen sich in der aktuellen Ausgabe des Guides außerdem 17 Restaurants und Konobas freuen. www.guide.michelin.com



MONTE, ROVINJ

Der Guide Michelin schreibt: „Danijel Dekić hat es geschafft, sich in einem Land, das sich in der Welt der Gourmetküche zu etablieren beginnt, einen Namen als Referenz für die Haute Cuisine zu machen. Seine Küche ist spektakulär, fast theatralisch in der Präsentation, äußerst kreativ und wird von zeitgemäßen und spannenden Techniken unterstützt.“



Wein bei die Fische

SPITZENKÜCHE IM RESTAURANT PERGOLA

Für den Gault&Millau zählt er aktuell zu den fünf besten Köchen Kroatiens, für seine vielen Stammgäste ist er ohnehin unerreichbar was Fisch und Meeresfrüchte angeht. Fabricio Vežnaver hat ein Händchen für die Schätze des Meeres, die er im »Pergola« in Savudrija am liebsten ganz unverfälscht auf den Tisch bringt, sodass ihre umwerfende Frische und Qualität für sich sprechen können. Dazu gibt es saisonales Gemüse aus dem eigenen Garten, fein abgeschmeckte Saucen und pointiert eingesetzte Gewürze. Seine Frau Ljiljana umsorgt im stilvollen Restaurant die Gäste in ihrer herzlichen Art und schenkt Weine der engagiertesten Winzer Istriens ins Glas. www.pergola.com.hr



DREAMTEAM:

Auch als Gastgeber verdienen Chef Fabricio Vežnaver und seine Frau Ljiljana die Bestnote.

Schlagzeile

Ab 2023 soll die slowenische Sterne-Köchin Ana Roš das Restaurant im luxuriösen Petram Resort & Residences an der Küste von Savudrija verantworten. Geplant ist ein entspanntes Restaurant mit lockerer Atmosphäre am größten Penthouse-Panoramapool Südeuropas. www.petramresort.com



GOOD NEWS



Meneghetti

GESAMTKUNSTWERK FÜR ALLE SINNE

Schon die ruhige Lage dieses Relais & Châteaux-Resorts inmitten weitläufiger eigener Weingärten und Olivenhaine südlich von Bale ist Luxus pur. Für höchste Qualität bürgen auch Weingut und Olivenölmanufaktur. Getrennt vom Hotelbereich mit seinen Edelresidenzen und dem Gourmetrestaurant steht für Degustationen

nun ein architektonisch eindrucksvoller neuer Design-Weinkeller bereit. Auf Wunsch mit Führung und mit kleinen Gerichten kombiniert. Zum Mitnehmen gibt's neben Wein und Sekt auch die hochprämierten Olivenöle sowie verschiedenste kroatische Spezialitäten. www.meneghetti.hr



Tomaz

OUTSIDE THE BOX

Der elegante Teran »Barbarossa« und der Malvazija »Sesto Senso« sind die Paradeweine von Familie Tomaz, die in Motovun rund 23 Hektar bewirtschaftet. 2023 stellt das seit 1918 bestehende Weingut markante Weichen für die Zukunft: Das neue High-Tech-Design-Weingut widerspiegelt auch architektonisch hohen Qualitätsanspruch. Zudem wird das Sortiment unter dem Titel »Outside the Box Wines« in die vier Kategorien sparkling, frisch, gereift und premium eingeteilt. Das neue TM-Label bringt die Symbiose aus Familie (Tomaz) und Terroir (Motovun) zum Ausdruck. www.vina-tomaz.hr



Nisi optimum – »Nur das Beste« ist die Philosophie von Tom Riederer.

Casa Dante

EINTAUCHEN IN DIE WELT VON TOM RIEDERER

Gutes Essen und andere schöne Dinge des Lebens sind unweigerlich mit dem Spitzenkoch Tom Riederer und seiner Frau Katarina verbunden, weshalb sich die neue Heimat der beiden, das Weindorf Momjan, in Nullkommanichts zu einer Pilgerstätte für Hedonisten entwickelt hat. Persönlicher und spannender kann ein Genusswochenende kaum sein: Gemeinsam mit Tom werden Winzer, Olivenölproduzenten, Fischer und Bauern besucht, es wird gekocht und ganz bestimmt auch viel gelacht. Wer möchte, kann im Gemüsegarten der beiden Hand anlegen oder sich bei einer Keramikerin in Buje eine eigene Peka töpfeln. Die Eckdaten: 6 bis 8 Leute; 3 Nächte in den stilvollen Domizilen Casa Dante und Casa San Martino. www.momjan.com



Ipša

BIODYNAMISCHE EXTRAKLASSE: TOP OLIVENÖL UND WEIN

Klaudio Ipša war der erste, der das Potenzial der verwilderten Oliventerrassen im Mirnatale erkannte und rekultivierte. Zum biodynamischen Öl, das rasch in der Weltelite etabliert war, gesellten sich in den letzten Jahren die nicht minder exzellenten, maisevergorenen Naturweine seines Sohnes Ivan. Nun wurde das Bauernhaus um einen Verkostraum (auch mit kleinen Gerichten buchbar) samt Shop erweitert. Sehr lässig, alles in warmen Erdtönen mit handgefertigten Keramiken und Holzobjekten. Von der hübschen Gartenterrasse schaut man bis Motovun. Neu im Programm: Malvazija Sparkling. www.ipsa-maslinovaulja.com



FOTOS: Heuer (1), Kermayer (1), Meneghetti / Paluh (2), Standl (2), IPŠA-MGasperovic (2), Tomaz (1)

Mate / Agrofin

WELTKLASSE-VISION

Was für eine schöne Geschichte: 1998, als istrisches Olivenöl noch rar und kaum bekannt war, pflanzte der damals 76-jährige Italo-Kroate Mate Vekić in Zambratija nahe Umag seinen ersten Olivenbaum. Beseelt von der Überzeugung, dass Istriens Terroir Olivenöle der Spitzenklasse ermöglicht, erbaute er außerdem eine Ölmühle. Das Erfolgsunternehmen »Agrofin« war geboren. Heute führt Mates Tochter Aleksandra (links) einen Weltklasse-Betrieb, und die Marke trägt den Namen ihres visionären Schöpfers. 100 ha Olivenhaine mit rund 26.000 Ölbäumen der Sorten Pendolino, Frantoio, Leccino, Carbonazza, Buša und Bianchera liefern den Rohstoff für vier Öle, denen Mate internationale Popularität verdankt: Bianca Bellezza, Trasparenza Marina, Timbro Istriano und Professional Blend (links). www.mateoliveoil.com



ISTRIENS HÖCHSTNOTEN IM NR.-1-OLIVENÖL-GUIDE FLOS OLEI 2023

- Mate; Salvore: 99 P.
- Ipša, Livade: 98 P.
- Olea BB Belić, Raba: 98 P.
- Chiavalon, Vodnjan: 97 P.
- Enio Zubin, Umag: 97 P.
- Uljara Vodnjan, Vodnjan: 96 P.
- Tonin, Vodnjan: 96 P.
- Belci, Vodnjan: 96 P.
- OPG Oliveri, Kaštelir: 96 P.
- Negri Olive, Labin: 96 P.
- Oleum Maris, Galižana: 95 P.
- Al Torcio, Novigrad: 95 P.
- Červar, Novigrad: 95 P.

Direkt zu → allen aktuellen Bewertungen von Flos Olei



DELICIJE
Wein | Olivenöl | Gin | Šljivo
Trüffel | Feinkost | Geschenkpakete
KROATIENS FEINE WELT
www.delicije.de
Besucht uns und holt Euch Kroatiens feine Welt nach Hause.

3 Top Tipps für Feinschmecker



NEU Sundowner allerfeinst

EINE PRISE ITALIA AUF ISABELLA ISLAND

Nach Shanghai und Portofino lädt das lombardische 3-Sterne-Restaurant Da Vittorio ab der Saison 2023 auch auf der Insel Sv. Nikola gegenüber der Altstadt von Poreč in eines seiner kultigen DAV-Edelbistros. An einem der spektakulärsten Sundowner-Plätze Istriens, beim 5-Sterne-Adults-only-Resort Valamar Miramare (Isabella Island), gibt's die Show der großen Aromen nun auch. Eine herzhafte Küche, die regionale Tradition mit raffinierter Authentizität und dem Anspruch einer der führenden Gastronomenfamilien Italiens verbindet. Fisch und Meeresfrüchte sind die Stars, die CondiDAV-Sharing-Gerichte als feinste Häppchen zum geselligen Teilen ein Erlebnis für Familien und Freunde. www.valamar.com

Lokalpatrioten in Momjan

INTERNATIONALE WEIN-BOTSCHAFTER

Die ältesten Reben des Trendsetter- und Kult-Weinguts von Antonella und Gianfranco Kozlović stammen aus dem Jahr 1962. Das Kleinklima ihrer Weingärten ist durch das nur acht Kilometer entfernte Meer und konstante Luftströmungen geprägt, und die Lage Santa Lucia zählt zu den wenigen istrischen Grand-Cru-Standorten, eine Kombination von heterogenen Böden, die aufgrund ihrer spezifischen Qualität Teil des internationalen Nachhaltigkeitsprojekts EcoVineGoals sind. Als Pioniere des postkommunistischen istrischen Weinbaues hat die Winzerfamilie maßgeblich dazu beigetragen, die autochthonen Rebsorten Malvazija, Teran und Momjanski Muškat international zu positionieren. www.kozlovic.hr



BEST OF BEST ...

Pünktlich zur 10-jährigen Jubiläumsfeier ihres Designkellers erzielte das Weingut Kozlović 2022 herausragende Auszeichnungen: Unter 273 Malvasiern aus 10 Ländern wurde der »Santa Lucia Malvazija 2018« zum »Besten Malvazija der Welt« gekürt. Sein großer Bruder vom Jahrgang 2017 erhielt Platin und stolze 97 von 100 Punkten beim Decanter World Wine Award in London.

FOTOS: Kozlović (1), Standl (4)

Gourmet-Highlight in Poreč

SLOW-FOOD MIT GARTENIDYLLE AN DER RIVA

Als Restaurant des Altstadt-hotels Valamar Riviera werden die Qualitäten des Spinnaker oft unterschätzt. Aber was Chef Goran Hrastovčak (kleines Foto) und Patissière Dragana Kovačević (Foto eines Desserttellers S. 46) an raffinierten Kreationen auf die Teller zaubern ist allerfeinst und mit zwei Gault-Millau-Hauben nach Meinung zahlreicher Kenner eindeutig unterbewertet.

www.restaurantspinnaker.com



URLAUB. FREIHEIT. LUXUS.

Unvergessliche
Ferien in der Villa
Lea bei Poreč



INDIVIDUELLE URLAUBSFREIHEIT IN EINER DESIGN-VILLA MIT GARTENPOOL. In Vabriga zwischen Novigrad und Poreč ermöglicht die ruhige Wohnsiedlung »Borghetto San Antonio« herrlich entspannte Urlaubstage – nur zehn Fahrradminuten vom Meer entfernt. Unsere elegante Villa Lea eignet sich perfekt für Familien und Freunde: Je 4 Schlaf- und Badezimmer, eine voll ausgestattete Küche und ein gemütliches Wohnzimmer bieten auch individuelle Rückzugsmöglichkeiten. Der gepflegte Garten mit Pool und überdachter Sommerküche macht einfach Spaß, und nur wenige Meter entfernt haben wir 120 Olivenbäume ausgepflanzt. – Neben diesem Domizil sind noch weitere Pool-Villen verfügbar: Für richtig schöne Ferien ohne die Einschränkungen eines Hotels, aber mit exklusiven Service-Angeboten, wie Miet-Koch, Fahrradservice, Ausflugsprogrammen und Degustationen. ☞

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

Bewegende Freiheit

Spannend Putten

Istriens Golfplätze kann man klimabedingt an einer Hand abzählen. Aber die sind ganz besonders! Lust auf ein Spiel in Gesellschaft von Hirschen, Hasen, Mufflons und Pfauen – direkt an der Adria?

Der historische »Brijuni Golf Course« auf der Insel Veliki Brijun (Brioni) punktet mit 18 revitalisierten Holes auf 5 km, einer Traumlage am Meer, mediterraner Flora und Ruhe, Ruhe, Ruhe. Die sandigen Greens sind eine echte Herausforderung! Das Greenfee kauft man am besten samt Fährticket im Hafen von Fažana. Für Kurzentschlossene: Gute Schläger gibt's im Verleih, Bälle und Handschuhe zu fairen Preisen. Auch im Winter kann der Platz bespielt werden. – Frost gibt es hier so gut wie nie.

www.1golf.eu/club/old-golf-course-brioni/

Der »Golf Club Adriatic« nahe Savudrija (Foto) wiederum bietet interessante Fairways, schnelle Greens und top Serviceleistungen. Der österreichische Architekt Diethard Fahrenleitner hat den Platz im Ablauf sehr raffiniert gestaltet. Wer im Hochsommer ins Schwitzen gerät, kann immer auf einen hilfsbereiten Caddiemaster setzen, der Getränke und E-Cart bereithält. www.golf-adriatic.com



101 Jahre
Golf auf
Brijuni



Das Foto dieser Grotte in der Bucht Mala Kolombarica wurde uns von Jistra Adventures zur Verfügung gestellt: Man findet den Tourenanbieter und Verleih von kleinen Booten, Bikes, SUP-Boards und Kanus am Campingplatz Arena Stupice bei Premantura. www.jistra.com/de



Ultimativ idyllisch

Es ist ein unbeschreibliches Gefühl, die türkisblaue Adria in aller Ruhe zu durchpflügen und dabei Naturspektakel zu entdecken, die nur auf dem Seeweg erreicht werden können.

Istrien bietet allen, die sich der Küste vom Meer aus nähern, sein schönstes Gesicht: idyllische Küstenorte und Häfen, unverbaute mediterrane Naturlandschaften mit Felsen und Klippen, versteckte Buchten und Strände. Da wundert es kaum, dass man vielerorts professionelle Verleihfirmen von Kanus findet – ermöglicht so ein Ein- oder Zweisitzer doch die Erkundung von Inseln, Höhlen, Grotten und Klippen auf

womöglich schönste Art und Weise. Sehr beliebt sind geführte Kanu-Touren, zahlreiche professionelle Teams haben sich darauf spezialisiert. Hat man das Paddeln erst mal im Griff, lässt sich dabei auch noch herrlich entspannen. Neben der Adriaküste bieten sich auf der Halbinsel auch noch der eindrucksvolle Limski-Canyon, der Fluss Mirna und die windgeschützte Raša-Bucht an der Ostküste zum stillen »Erobern« an.

FOTOS: Kempinski (1), Brotherside (1)



3500 Kilometer Radparadies

»Die perfekte Kombination von Bewegung und Genuss!« sagen die einen, über »super Challenges« freuen sich die anderen. Familien wiederum schätzen flache Küsten-Routen. Istriens tolles Fahrradwegenetz erfüllt nahezu alle Wünsche.

Für keine andere Sportart wurde die Infrastruktur auf der grünen Halbinsel so umfangreich ausgebaut, wie für den Radsport. 160 markierte Bike-Routen von easy-going bis fordernd, mit GPS-Tracks zum kostenlosen Download, Transfer- und Werkstatt-Services, der Verleih von gut gewarteten Qualitätsrädern, spezialisierte Bike- & Bed-Angebote. Auch bei offiziellen Veranstaltungen ist für jede Zweirad-

vorliebe etwas Passendes dabei: MTB-Marathons und mehrtägige Abenteuerrennen, wie etwa die »Lim Bay Challenge«, Radwanderungen für die ganze Familie, Kroatiens größter Triathlon – das Angebot ist groß. – Last, but not least: Wer einfach nur ganz zwanglos durch die schöne Landschaft gondeln will, kann mittlerweile auch in vielen Hotels gute Fahrräder ausleihen, E-Bikes inklusive.



ALLES BIKE!
Routen, Termine,
Dienstleistungs-Guide,
Tipps, Downloads
und Adressen.

WANDERBAR!

Natürlich lässt sich Istrien auch super zu Fuß erkunden! »Wanderlust«, das älteste britische Reisemagazin, nominierte die Halbinsel für die »Wanderlust Reader Travel Awards 2022«. www.wanderlusttravelawards.com

FOTOS: Thorsten Brömer (1), Colors of Istria (1)



MEERLUFT

Die Radfahrer sind östlich von Pula, in der Nähe von Šišan unterwegs.

MEERBLICK →

Die meisten Tennisplätze liegen direkt an der Küste, hier in Novigrad bei den Hotels Maestral und Laguna Novigrad.

Im Trend: Tennisurlaub und noch viel mehr am Meer.



Istrien punktet als *Adria-Tennisdestination Nr. 1* und das *längst nicht mehr ausschließlich wegen des Klimavorteils und der rund 450 top gepflegten Plätze.*

Die Vielfalt der Möglichkeiten, die sich zusätzlich zu dem, nahezu ganzjährig unter freiem Himmel praktizierbaren, Lieblingssport anbieten, machen die Halbinsel besonders interessant. Ein hervorragendes gastronomisches Angebot, tolle Ausflugsmöglichkeiten, top Events. – Die Kombination von Tennisurlaub mit Genuss- und Kulturerlebnissen liegt in Istrien derzeit absolut im Trend. Und es gibt immer etwas Neues zu entdecken.





Das Roxanich Heritage Wine-Hotel in Motovun ist nicht nur eine der angesagtesten Weinadressen Istriens. Hier lässt es sich auch superlässig wohnen und fein speisen.

GENUSSADRESSEN

Finden Sie hier kulinarisch interessante Ziele, sortiert nach Istriens Regionen. Natürlich kann so eine Liste nie vollständig sein, und am Wegrand warten immer wieder (neue) Überraschungen.

NORDISTRIEN

RESTAURANT

Badi ☞☞☞ 🍷 JRE
Hervorragende Küche. Klassik- und Gourmetlinie.
52470 Umag (Ort Lovrečica), Umaška Ulica 12,
T. +385 (0)52 / 75 62 93, www.restaurant-badi.com

Restaurant Chemistry im Hotel Palazzo Rainis
Hier kocht Küchenchef Miro Marić, Österreicher mit kroatischen Wurzeln und großer Leidenschaft.
52466 Novigrad, Kastanija 2,
T. +385 (0)52 / 64 59 93, www.palazzorainis.com

Kanova (Hotel Kempinski)
Regionale Spezialitäten. Traumhafter Adriablick.
52475 Savudrija, Albei 300A,
T. +385 (0)52 / 70 70 00, www.kempinski.com

Restaurant Luciano im San Canzian Village & Resort 🍷
Gourmetadresse des Zagreber Sterne-Restaurants mit tollem Weinkeller und Bar.
52460 Buje, Mužolini Donji 7,
T. +385 (0)95 / 56 06 640, www.san-canzian.hr

Restaurant Stara Škola
Historische K.-u.-k.-Schule als neuer Kulinarik-Hotspot der schweiz-kanadischen Spitzenköchin Priska Thuring.
52460 Buje, Krasica 35, T. +385 (0) 99 / 21 19 926,
www.staraskola.hr

Restaurant Tri Palme
Traditionell istrische Küche.
52466 Novigrad, Karpinjanska 14
T. +385 (0)52 / 75 70 81

Marina ☞☞☞ 🍷
Frischfisch, hohe Kochkunst, guter Wein, Gault Millau »Chef of tomorrow 2021«.
52466 Novigrad, Sv. Antona 38,
T. +385 (0)99 / 81 21 267 www.marinarrestaurant.eu

Navigare
Kreative, mediterrane Küche.
52466 Novigrad, Sveti Anton 15,
T. +385 (0)52 / 60 14 73, www.nauticahotels.com

Mondo ☞☞☞ 🍷
Gute Trüffelküche in der Altstadtgasse.
52424 Motovun, Barbican ul. 1,
T. +385 (0)52 / 68 17 91,
www.konoba-mondo.com

Pergola ☞☞☞ 🍷 JRE
Talentierte Autodidakt mit viel Schaffensfreude, Gault Millau »Koch des Jahres 2021«.
52475 Savudrija / Zambatija, Sunčana 2,
T. +385 (0)52 / 75 96 85,
www.pergola.com.hr

Primizia Food & Wine 🍷
Bodenständige Hinterlandküche. Top-Pizza!
52474 Brtonigla, Bunarska ulica 2,
T. +385 (0)52 / 77 47 04,
www.primizia.hr

Restaurant im Roxanich Heritage Wine-Hotel
Spektakuläres Design prägt die Zimmer, toll der Blick vom Pool, sehr engagiert das Restaurant. Dazu Weindegustation, Shop und Raucherlounge.
52424 Motovun, T. +385 (0)52 / 20 57 00
www.roxanich.hr

San Rocco ☞☞☞ 🍷 JRE 🍷
Genussvolle Fusion von Land und Meer.
52474 Brtonigla, Srednja ulica 2,
T. +385 (0)52 / 72 50 00,
www.san-rocco.hr

Zigante ☞☞ 🍷
Nobles Trüffelrestaurant im Miratal. Enoteca.
52427 Livade 7, T. +385 (0)52 / 66 43 02,
www.restaurantzigante.com

EDEL-KONOBA

Čok
Familienrestaurant mit feiner Frischeküche und Schwerpunkt Adria-fisch.
52466 Novigrad, Sv. Antona 2,
T. +385 (0)52 / 75 76 43

Damir e Ornella ☞☞☞ 🍷
Adria-Sashimi-Kultlokal. Nur mit Reservierung.
52466 Novigrad, Zidine 5 (Altstadt),
T. +385 (0)52 / 75 81 34,
www.damir-ornella.com

Morgan ☞☞☞ 🍷
Grill auf hohem Niveau.
52474 Brtonigla, Bracanjia 1,
T. +385 (0)52 / 77 45 20, www.konobamorgan.eu

Pod Voltom 🍷
Schöner Terrassenblick, Trüffel satt.
52424 Motovun, Trg J. Ressler 6,
T. +385 (0)52 / 68 19 23



Foto: Günter Standl

Stari Podrum ☞☞
Familienbetrieb mit toller Konobaküche. Top: Steaks und Trüffelgerichte. Reservieren lohnt sich.
52462 Momjan, Most 52, T. +385 (0)52 / 77 91 52,
www.staripodrum.info

Toklarija ☞☞
Saisonale Frischeküche in einer umgebauten Ölmühle mit Garten. Nur mit Reservierung.
52420 Buzet, Sovinjsko Polje 11,
T. +385 (0)91 / 92 66 769

Stara Oštarija ☞
Sehr gute Trüffelgerichte, schöne Aussicht und überaus gastfreundlich.
52420 Buzet, Petra Flega 5,
T. +385(0) 52 / 694 003

Toni ☞☞
Sehr gute Fischküche in einladender Atmosphäre.
52475 Savudrija, Siparska 8,
T. +385 (0)52 / 75 95 70, www.restaurant-toni.eu

URIGE KONOBA

Astarea
Urige Kultadresse mit vielen Gerichten von der offenen Feuerstelle. Netter Gastgarten.
52474 Brtonigla, Ronkova 9,
T. +385 (0)52 / 77 43 84

Buščina ☞☞ 🍷
Küste und Hinterland fein auf dem Teller.
52470 Umag, Buščina 18,
T. +385 (0)52 / 73 20 88, www.konoba-buscina.hr

Malo Selo BIB 🍷
Eldorado für Fleischtiger. Grill auf hohem Niveau.
52474 Buje / Fratirija, Kaldanija 1,
T. +385 (0)52 / 77 73 32, www.konobamaloselo.hr

Nono ☞
Top Traditionsküche, Pasta, Fisch und Fleisch.
52470 Umag / Petrovija, Umaška 35,
T. +385 (0)52 / 74 01 60, www.konoba-nono.com

Rino 🍷
Authentische Konoba der Winzerfamilie Prelac.
52462 Momjan, Dolinja Vas 23,
T. +385 (0)52 / 77 91 70, www.prelac.hr

Rustica
Für jeden etwas: Fisch, Fleisch, Pizza und Pasta.
52470 Umag, S. Marija na Krasu 41,
T. +385 (0)52 / 73 20 53, www.konoba-rustica.com

San Benedetto
Ambitionierter Familienbetrieb im Örtchen Dajla.
52466 Novigrad, Dajla 35,
T. +385 (0)52 / 73 54 84, www.san-benedetto.net

San Servolo Resort
Brauerei-Pub mit kroatischen Gerichten, Steakhouse und Pizzeria, etwas außerhalb von Buje.
52460 Buje, Momjanska 7,
T. +385 (0)52 / 77 25 05, www.sanservoloresort.com

Aquarius
Traditionell regional, hervorragende Pizzen.
52460 Buje, Digitronska 14,
T. +385 (0)52 / 77 34 17, www.aquariusbuje.com

AGROTURISMUS

Fam. Dešković
Die Familie keltert zusätzlich guten Hauswein.
52429 Grožnjan, Kostanjica 58,
T. +385 (0)52 / 77 63 15, www.vina-deskovic.hr

Fam. Radešić
Familie Radešić produziert auch Wein & Olivenöl.
52460 Buje / Krasica, Punta 80,
T. +385 (0)52 / 77 60 01,
www.agroturizam-radesic.hr

Fam. Štefanić
Viele Produkte aus dem eigenen Obstanbau.
52424 Motovun, Štefanići 55,
T. +385 (0)52 / 68 90 26,
www.agroturizam-stefanic.hr

Fam. Štokovac
Rustikale Bauernküche bei netter Familie.
52428 Oprtalj, Novaki 39,
T. +385 (0)52 / 64 41 43

Fam. Tončić 🍷
Sehr gute Frischeküche. Tolle Aussicht.
52428 Zrenj / Oprtalj, Čabarnica 42,
T. +385 (0)52 / 64 41 46,
www.agroturizam-toncic.com

CAFÉ- UND WEINBAR

Destino Beach Bar
52475 Zambatija, Crvene uvale ul. 16,
T. +385 (0)95 / 53 04 622,
www.facebook.com/destinozambatija/

Itistria
Weinbar des namhaften Winzers Degrassi.
52470 Umag, Trg Marije i Line 4,
T. +385 (0)52 / 75 29 96, www.itistria.com

Amore Bar
Gute Drinks. Traumhafte Sonnenuntergänge.
52466 Novigrad, Porporela ul. 5,
T. +385 (0)98 / 37 00 69

Vinoteka Rigo
Nette Weinbar mit einheimischen Snacks.
52466 Novigrad, Velika Ulica 5,
T. +385 (0)52 / 75 86 81

Tramonto
Gehobene Trinkkultur direkt an der Riva.
52466 Novigrad, Ribarnička ulica 6

Piazza Grande
Café, Tapas, Bar & Restaurant.
52466 Novigrad, Veliki trg 9,
T. +385 (0)52 / 64 71 73,
www.facebook.com/piazzagrandenovigrad

My old Lady
52466 Novigrad, Ul. Sv. Antona,
T. +385 (0)99 / 48 18 333

SPITZENWINZER

Benvenuti vina
52424 Motovun, Kaldir 7,
T. +385 (0)52 / 69 13 22,
www.benvenutivina.com

Vina Bertoša
52424 Motovun, Kaldir 20,
T. +385 (0)91 / 54 53 519

Capo
52474 Brtonigla, Fernetići 60,
T. +385 (0)52 / 77 44 01,
www.capovina.hr

Cattunar vina
52474 Brtonigla, Nova Vas 94,
T. +385 (0)52 / 72 04 96,
www.vina-cattunar.hr

Clai d.o.o. 🍷
52460 Buje / Krasica, Brajki 105,
T. +385 (0)91 / 57 76 364, www.clai.hr

Fiore vina
52470 Umag, Sarbarica bb.,
T. +385 (0)52 / 732 118,
www.fiore-vino.hr

Cuj
52470 Umag, Farnažine 6a,
T. +385 (0)98 / 21 92 77,
www.cuj.hr

Kabola 🍷
52462 Momjan, Kanedolo 90,
T. +385 (0)52 / 77 92 08, www.kabola.hr

Moreno Coronica
52470 Umag, Koreniki 86,
T. +385 (0)52 / 73 03 57,
www.coronica.eu

Franković Vina
52460 Buje, Trg Josipa Broza Tita 6,
T. +385 (0)95 / 58 28 497, www.frankovic.hr

Ghira 🍷
52466 Novigrad, Joakim Rakovac 4,
(Strada Kontesa), T. +385 (0)98 / 19 10 651
www.vinarinovigrad.com/en/services/ghira-2

Moreno Ivančić Winera
52466 Novigrad, Domovinskih žrtava 20
T. +385 (0)95 / 97 68 006, +385 (0)98 / 97 68 005
www.ivancic-winery.com

Vina Piquentum
52420 Buzet, Ivan bb,
T. +385 (0)91 / 57 76 364,
www.piquentum.com

Monte Rosso
52475 Savudrija, Crveni Vrh 38,
T. +385 (0)91 / 27 99 002,
www.monterossoistra.com

Moreno Degrassi 🍷
52475 Savudrija, Bašanija / Podrumarska 3,
T. +385 (0)52 / 75 92 50, www.degrassi.hr

Fakin vina
52424 Motovun-Brkač, Bataji 20,
T. +385 (0)52 / 68 17 14,
www.fakinwines.com

Ipša vina 🍷
52427 Livade, Ipši 10,
T. +385 (0)52 / 66 40 10,
www.ipsa-maslinovaulja.hr

Kozlović
52460 Buje / Momjan, Vale 78,
T. +385 (0)52 / 77 91 77,
www.kozlovic.hr

Roxanich
52424 Motovun, Kanal 30
T. +385 (0)91 / 61 70 700, www.roxanich.com

Tomaz vina
52424 Motovun, Kanal 36,
T. +385 (0)52 / 68 17 17, www.vina-tomaz.hr

Veralda 🍷
52474 Brtonigla, Kršin 4,
T. +385 (0)52 / 77 41 11, www.veralda.hr

Zigante (Wein, Olivenöl + Restaurant, Livade)
52460 Buje / Plovanija, Portoroška 15,
T. +385 (0)52 / 77 74 09,
www.restaurantzigante.com

Vina Zigante
52429 Grožnjan, Kostanjica 66,
T. +385 (0)52 / 72 19 30, www.vina-zigante.hr

OLIVENÖLPRODUZENT

Agro Millo
52460 Buje, Baredine 16,
T. +385 (0)52 / 77 42 56, www.agro-millo.hr

Zigante
52460 Buje, Portoroška 15,
T. +385 (0)52 / 77 74 09,
www.zigantetartufi.com

Monte Rosso
52475 Savudrija, Crveni Vrh 38,
T. +385 (0)91 / 27 99 001,
www.monterossoistra.com

Olive Charm
52470 Umag, Rožac 5,
T. +385 (0)52 / 74 3593,
www.olivecharm.com

Al Torcio 🍷
52466 Novigrad, Strada Contessa 22a,
T. +385 (0)52 / 75 80 93, www.altorcio.hr

Uljara Babić 🍷
52466 Novigrad, Stancija Vinjeri 27,
T. +385 (0)52 / 75 86 99

MEHR INFOS
zu Istriens
Gastro- und
Winzerszene
ab S. 34

Franco Basiaco
52460 Buje, A. Manzoni 13,
T. +385 (0)52 / 77 34 05

Buršić Maslinarstvo
52474 Brtonigla, Nova Vas 102,
T. +385 (0)52 / 77 41 02,
www.bursic.net

Cuj 🍀
52470 Umag, Farnažine 6a,
T. +385 (0)98 / 21 92 77, www.cuj.hr

Fam. Ipsa 🍀
52427 Livade, Ipši 10,
T. +385 (0)52 / 66 40 10,
www.ipsa-maslinovaulja.hr

Oma Jola 🍀
52475 Savudrija, Frančeskija 54
T. +385 (0)52 / 73 70 45, www.omajolas.com

Agrofin-Mate 🍀
52475 Savudrija/Zambratija, Romanija 60a,
T. +385 (0)52 / 75 92 81, www.mateoliveoil.com

Enio Zubin 🍀
52470 Umag, Buščina 18b,
T. +385 (0)52 / 73 21 00

► **MANUFAKTUR & SHOP**

Destillerie-Shop Aura
52420 Buzet, Il. Istarske brigade 2/1,
T. +385 (0)91 / 26 94 250, www.aura.hr

Casa Dante & Living in 21
Zauberhafte Ferienwohnungen, erstklassiger
„Table Dinner“ (s. S. 29), feiner Shop mit regiona-
len Spezialitäten, Wein und Hausgemachtem.
52462, Momjan, Sv. Martin 10,
www.momjan.com, www.livingin21.com

Brauhaus & Restaurant San Servolo
52460 Buje, Momjanska ul. 7,
T. +385 (0)52 / 89 46 065,
www.bujaska-pivovara.com

Trüffelhandel und -manufaktur Prodan Tartufi
52420 Buzet, Sv. Ivan, Praščari 43
T. +385 (0)99 / 30 73 618,
www.prodantartufi.hr

Trüffelhandel und -manufaktur Karlič Tartufi
52420 Buzet, Paladini 14,
T. +385 (0)91 / 57 59 196, www.karlictartufi.hr

Trüffelhandel und -manufaktur Miro Tartufi
52424 Motovun, Kanal 27
T. +385 (0)52 / 68 17 24, www.miro-tartufi.com

Bencić Trüffel
52424 Motovun, Gradiziol 10,
T. +385 (0)91 / 55 07 688,
www.bencic-truffles.com

Trüffelhandel und -manufaktur Natura Tartufi
52420 Mala Huba, Smepla 21,
T. +385 (0)52 / 55 40 57, www.naturartartufi.com

Zigante: Trüffelhandel, -manufaktur und -shops
Gepflegte Enotecas und Trüffelshops
in Livade, Momjan, Oportalj, Grožnjan,
Motovun und Buje. www.zigantetartufi.com

Imkerei & Shop A & Ž 🍀
52440 Buzet, Franečići 53,
T. +385 (0)91 / 57 69 576

Imkerei-Shop S. Janković
52427 Livade 9, T. +385(0)52 / 66 41 43

Imkerei-Shop API Melon
52470 Umag/Petrovija, Motovunska 12,
T. +385(0)52 / 74 0139, www.apimelon.hr

Imkerei-Shop Api Pilaj
52424 Motovun, Divjaki 1,
T. +385(0)52 / 68 17 30

REGION POREČ

► **RESTAURANT**

Arman Grill 🍷
52440 Poreč, Mlinska 1,
T. +385 (0)52 / 43 16 77

Burgerija 🍷
Gute Burger, hausgemachte Pommes.
52440 Poreč, Ul. Nikole Tesle 8,
T. +385 (0)95 / 514 97 03

Casa Manzolin Wine & Food by Poletti
Top-Winzer eröffnet feines „Food-Bistro“
(Gault Millau „POP“).
52440 Poreč, Eufrazijeva ul. 16,
T. +385 (0)99 / 48 54 596,
www.casamanzolin.com

Divino
Kunst auf dem Teller in kaiserlicher Atmosphäre.
52440 Poreč, Obala M. Tita 20,
T. +385 (0)52 / 45 30 30, www.divino.hr

Fora Le Porte 🍷
Legeres Bistro mit gutem Essen.
52440 Poreč, Trg Slobode 2,
T. +385 (0)91 / 43 40 004

Hrast
Fischlokal mit hoher Einheimischen-Frequenz.
52440 Poreč, Nikole Tesle 13,
T. +385 (0)52 / 43 37 97, www.restoran-hrast.com

MaDaLu
Authentische Fischerküche, wegen möglichem
Ortswechsel vorab reservieren.
52465 Tar-Vabriga, Ulica Istarska 58,
T. +385 (0)95 / 85 46 708

Miramare 🍷
Ferieresort Isabella Island
Ambitioniertes À-la-carte-Fischrestaurant
im Hotel Isabella Miramare.
52440 Poreč, Insel Sveti Nikola,
T. +385 (0)52 / 40 60 39, www.valamar.com

Sv. Nikola 🍷 🍷
Fein dinieren an der Hafenpromenade
mit Jacht- und Inselblick.
52440 Poreč, Obala M. Tita 23,
T. +385 (0)52 / 42 30 18,
www.svnikola.com

Spinnaker im Hotel Riviera 🍷
Gute saisonale Gourmetküche.
Schöner Gastgarten. Top-Weinkarte.
52440 Poreč, Obala Maršala Tita 15,
T. +385 (0)52 / 40 08 04,
www.valamar.com

Tunaholic Fish Bar 🍷
Originelles Bistro mit Burger, Fish & Chips etc.
in bester Qualität.
52440 Poreč, Sv. Eleuterija 6, www.tunaholic.hr

Petra
Eine Institution seit vielen Jahren.
Mediterran-französische Sommerküche.
52450 Vrsar, Kapetanova Stancija 3,
T. +385 (0)52 / 44 23 66

Trošt
Genuss mit Hafenblick und Fischgerichten.
52450 Vrsar, Obala Maršala Tita 1A,
T. +385 (0)52 / 44 51 97,
www.restoran-trost.hr

► **KONOBA**

Konoba Čakula
Draußen rustikal, drinnen pffiffig wie die Küche.
52440 Poreč, Vladimira Nazora 7,
T. +385 (0)52 / 42 77 01,
www.konobacakula.com



Meister der Peka

Die Konoba Astarea von Alma, Nino und Sohn Ivan (im Bild) Kernjus in Brtonigla ist Inbegriff für Fischgerichte, die am offenen Feuer in speziellen guss-eisernen Kasserollen (Peka) in der Glut garen. Serviert werden aber auch Scampi à la Buzara oder vom Grill.

Fine Dining am Lande

Ein historisches, steinernes Minidorf kombiniert mit modernem Luxus und einer Prize Design: Eingebettet in eine mediterrane Gartenlandschaft präsentiert sich San Canzian bei Buje als fantas-tisches Hideaway. Empfehlenswert: das Bistro-Restaurant und die Cocktailbar.

Wein-Verkostung

Newcomer in der aufstrebenden istri-schen Winzerszene: Familie Visintins Winery Veralda in Brtonigla bietet ein spannendes Sortiment bis hin zum Pet Nat Schaumwein (im Bild: Luciano Visintin). Zu verkosten (am besten mit Imbiss) direkt am Weingut.

Fotos: ART/Neuhuber (2), Jurjak (1)

Konoba Daniela
Ambitionierte, sehr gute Konobaküche.
52440 Poreč, Veleniki 15a,
T. +385 (0)52 / 46 05 19,
www.konobadaniela.com

Žardin
Gutes Essen. Schöne Lage mit Meerblick.
52464 Kaštelir-Labinci, Kovači 13,
T. +385 (0)52 / 45 53 13

► **AGROTOURISMUS**

Fam. Fatorić
Top-Pršut und Würste von den haus-eigenen Schweinen. Menü auf Anfrage.
52447 Vižinada, Ferenci 36a,
T. +385 (0)52 / 44 61 46

Jadruhi
Authentische regionale Gerichte nach traditionellen Rezepten.
52447 Vižinada, Jadruhi 11,
T. +385 (0)52 / 44 61 84,
www.jadruhi.com

Selo Mekiši
Familienbetrieb mit hervorragendem Pršut, tollen Steaks und hausgemachter Pasta.
52447 Mekiši bei Vižinada, Mekiši 10,
T. +385 (0)91 / 56 88 635

► **CAFÉ- UND WEINBAR**

Cheese & Wine-Bar Barolin
52440 Poreč, Nikola Tesla 8,
T. +385 (0)91 / 22 24 004

Legend of M
52440 Poreč, Ul. Istarskog razvoda 7,
T. +385 (0)52 / 55 55 69

Torre Rotonda
Turmcafé mit schönem Dachblick.
52440 Poreč, Narodni trg 3a,
T. +385 (0)98 / 25 57 31,
www.torrorotonda.com

► **SPITZENWINZER**

Fran Arman
52447 Vižinada, Narduči 5,
T. +385 (0)91 / 57 40 498,
www.franarman.com

Marijan Arman
52447 Vižinada, Narduci 3,
T. +385 (0)98 / 25 56 50,
www.arman.hr

Deklić vina
52447 Vižinada, Ferenci 48,
T. +385 (0)52 / 44 61 51
www.vina-deklic.com

Matošević vina 🍀
52448 Sv. Lovreč, Krunčići 2,
T. +385 (0)52 / 44 85 58,
www.matosevic.com

Winzersekt-Produzent Misal / Fam. Peršurić
52463 Višnjan, Pršurici 5a,
T. +385 (0)52 / 43 15 86,
www.misal.hr

Pilato vina
52463 Višnjan, Lašiči 16,
T. +385 (0)52 / 44 62 81,
www.vina-pilato.com

Poletti vina
52463 Višnjan, Markovac 14,
T. +385 (0)91 / 44 92 511, www.vina-poletti.com

Prodan vina
52463 Višnjan, Korleviči 3,
T. +385 (0)52 / 44 91 20, www.vina-prodan.hr

Radovan vina
52463 Višnjan, Radovani 14,
T. +385 (0)91 / 51 24 018, www.vinaradovan.com

Bernobić
52463 Višnjan, Markovac 20,
T. +385 (0)98 / 79 40 48, www.vina-bernobic.hr

Rossi vina & destilerija
52447 Vižinada, Bajkini 16,
T. +385 (0)91 / 33 55 621, www.vinarossi.com

Vina Laguna
52440 Poreč, Mate Vlašića 34,
T. +385 (0)52 / 45 31 79, www.vinalaguna.hr

► **OLIVENÖLPRODUZENT**

Agrolaguna 🍀
52440 Poreč, Mate Vlašića 34,
T. +385 (0)52 / 45 12 15, www.agrolaguna.hr

Oliveri
52464 Kaštelir-Labinci 41,
T. +385 (0)91 / 44 55 041, www.oli-veri.com

OPG Nivio - Anton Stojnić
52465 Tar-Vabriga, Republika 16,
T. +385 (0)91 / 40 04 099

► **MANUFAKTUR & SHOP**

Agrolaguna-Käserei / Stancija Špin
52465 Tar, T. +385 (0)91 / 45 24 410,
www.agrolaguna.hr

Bura - Brauhaus Poreč
52440 Poreč, Ul. Mate Vlašića 26/19,
T. +385 (0)91 / 60 14 006, www.burabrew.hr

Sempervivum
Schnäpse, Liköre, Olivenöl, Honig u.v.m.
52440 Poreč, Veleniki 22,
T. +385 (0)91 / 52 03 090,
www.sempervivum.hr

Istarska Kapljica
Einzigartige Brände von preisgekrönter Qualität
52440 Poreč, Ladrovići 29,
T. +385 (0)95 / 50 90 601,
www.istarska-kapljica.eu

Castellana Craft Brew
52464 Kaštelir 71,
T. +385 (0)52 / 45 51 07, www.castellana.com.hr

Count's Drink
Premium Säfte-Produzent, z.B. Tonic Water,
Ginger Ale, aber auch Craft-Bier.
52464 Kaštelir 64,
T. +385 (0)98 / 64 89 64, www.countsdrinks.com

OPG Imkerei Remedy, Branka Kovač - Paleo Farm
Radoši 13, 52440, Radoši kod Žbandaja,
T. +385 (0)91 / 33 57 855

ZENTRALISTRIEN

► **KONOBA**

Konoba Doma
Herhaft-rustikales Ambiente,
Schweinezucht für eigenen Pršut.
52404 Sveti Petar u Šumi, Kranjci,
T. +385 (0)91 / 80 00 171

Drugi Peron 🍷
Feine Gerichte, schöne Terrasse.
52402 Cerovlje, Cerovlje 6,
T. +385 (0)52 / 68 40 99
www.konoba-pizzeria2peron.com

Vela Vrata
Hervorragende Hausmannskost,
top Preis-Leistungs-Verhältnis.
52000 Pazin, Beram 41,
T. +385 (0)91 / 78 14 995

► **AGROTOURISMUS**

Fam. Tikel 🍷
Bodenständig schlemmen mit Traumblick.
52423 Karojba, Špinovci 88,
T. +385 (0)52 / 68 34 04, www.agroturizam-tikel.hr

Ograde 🍷
Gute Gerichte aus Eigenproduktion, Hoftiere.
52000 Pazin, Katun Lindarski 60,
T. +385 (0)52 / 69 30 35,
www.agroturizam-ograde.hr

► **SPITZENWINZER**

Castle Belaj
Weingut mit Konoba im Schloss.
52402 Cerovlje, Belaj 20a
T. +385 (0)91 / 12 00 277, www.castlebelaj.com

Domaine Koquelicot
52403 Gračišće 19,
T. +385 (0)99 / 67 59 119, www.koquelicot.eu

► **MANUFAKTUR & SHOP**

O.P.G. Milan Antolović / Pršut-Produzent
Verkostungen nach Anmeldung möglich.
52444 Tinjan, Bašiči 28b,
T. +385 (0)91 / 55 86 525

Imkerei-Shop, Fam. Gržetić
52000 Pazin, Zarečje 32,
T. +385(0)52 / 62 25 37

Imkerei-Shop, Boris Hrvatin
52000 Pazin, Bankovci 96,
T. +385(0)52 / 62 25 72

Imkerei-Shop, Ivan & Anton Kramar
52423 Karojba, Rakotule 32b,
T. +385(0)52 / 68 31 40

REGION ROVINJ

► **RESTAURANT**

Agli Amici Rovinj 🍷
Große Kochkunst am Yachthafen im
Grand Park Hotel.
52210 Rovinj, Šetalište Vijeća Europe 1-2,
T. +385 (0)52 / 64 20 84,
www.maistra.com/hr/grand-park-hotel-rovinj/sub/agli-amici-rovinj

Barba Danilo
Mediterrane Küche, modern interpretiert.
52210 Rovinj, Polari,
T. +385 (0)52 / 83 00 02, www.barbadanilo.com

Tekka by Lone
Japan trifft Istrien im Designhotel Lone -
feinste Sushi, Sashimi, Wok- und Tempura-
Gerichte u.v.m.
52210 Rovinj, Luje Adamovića 31,
T. +385 (0) 52 / 63 20 12
www.maistra.com/de/unterkunft/hotel-lone/restaurants-bars/tekka-by-lone-japanese-restaurant/

Blu
Traumplatz mit Gourmet-Streetfood
tagsüber und Fine dining am Abend.
52210 Rovinj, Val del Lesso 9
T. +385 (0)52 / 81 12 65, www.blu.hr

Brasserie im Hotel Adriatic 🍷
Kreative Küche in stylishem Ambiente.
52210 Rovinj, Obala P. Budicina 16,
T. +385 (0)52 / 80 35 20,
www.maistra.com/de/hotel-adriatic-rovinj/sub/brasserie-adriatic

Cap Aureo im Grand Park Hotel Rovinj 🍷 🍷 🍷
Signature-Restaurant des neuen 5-Sterne-Hotels.
Traumblick auf die Altstadt.
52210 Rovinj, Ulica Antonia Smareglia,
T. +385 (0)52 / 800 250,
www.maistra.com/de/grand-park-hotel-rovinj/restaurants-bars



Poleposition beim Sonnenuntergang
Um im Restaurant Puntulina in Rovinj einen der begehrten Tische direkt am Wasser zu bekommen, muss man zu Saisonzeiten schon drei bis vier Wochen im Voraus reservieren. Trotz der Top-Lage wird erfreulich gekocht, und wenn die Sonne buchstäblich ins Meer fällt geraten alle Gäste in einen Selfie-Rausch.

Fantastisches Panorama
Mit dem Laurent & Berry birgt das Grand Park Hotel Rovinj ein bemerkenswertes Zweitrestaurant mit mediterran-istrischen Bistrotgerichten. Die Architektur ist spektakulär, der Blick auf die Bucht ebenso.

Giannino
Eine kulinarische Institution in Rovinj. Fischliebhaber kommen hier voll auf ihre Kosten. 52210 Rovinj, Augusta Ferrija 38, T. +385 (0)52 / 81 34 02, www.restoran-giannino.com

La Grisa
Ambitionierte saisonale Küche im Altstadtotel. 52211 Bale, La Grisa 23, T. +385 (0)52 / 82 45 01, www.la-grisa.com

Laurent & Berry
Zweitrestaurant des Luxushotels Grand Park mit ambitionierter Küche und großartigem Panorama. 52210 Rovinj, Ulica Antonia Smaregie, T. +385 (0)52 / 800 250, www.maistra.com/de/grand-park-hotel-rovinj/restaurants-bars

Mediterraneo im Hotel Monte Mulini
Gute mediterrane Küche; traumhafte Aussicht. 52210 Rovinj, A. Smareglia 3, T. +385(0)52 / 63 60 13, www.montemulinihotel.com

Meneghetti
Traditionelle Frischeküche modern interpretiert im paradiesischen Ambiente. 52211 Bale, Stancija Meneghetti 1 T. +385(0)52 / 52 88 00, www.meneghetti.hr

Monte JRE
Istriens höchstdekorierte Gourmetadresse unterhalb der Basilika am Altstadtügel. 52210 Rovinj, Montalbano 75, T. +385 (0)52 / 83 02 03, www.monte.hr

Restaurant Cave Lab by Monte
Stylishes Zweitrestaurant des Monte mit innovativen Gourmetkonzept. Spannende Weinkarte. 52210 Rovinj, Ul. Montalbano 49/51 T. +385 (0)52 / 83 02 03, www.monte.hr

Puntulina
Klassisches Fischrestaurant in Traumlage. 52210 Rovinj, Sv. Križ 38, T. +385 (0)52 / 81 31 86, www.puntulina.eu

Snackbar Rio
Sehr gute traditionelle mediterrane Küche. 52210 Rovinj, Riva Aldo Rismondo 13, T. +385 (0)52 / 81 35 64

Viking
Frische Austern und Muscheln, Fisch. 52352 Kanfanar, Limski Kanal 1, T. +385 (0)52 / 44 81 19 oder (0)98 / 21 99 89

Wine Vault im Hotel Monte Mulini
Feines Abendrestaurant mit hervorragender Gourmetküche. Top Weinkarte! 52210 Rovinj, A. Smareglia 3, T. +385(0)52 / 63 60 17, www.winevault.com.hr

Orca
Pastaspezialitäten (z.B. mit Hummer), Fuži-Variationen, Fischmenüs... 52210 Rovinj, Gripolo 70, T. +385(0) 52 / 816 851, www.orca-rovinj.com

► **KONOBA**

Jure
Urige Konoba im Ortsteil Lacosercio, frische, authentische istrische Küche. 52210 Rovinj, Cademia ul. 22, T. +385 (0)52 / 81 33 97

Kantinon
Taverne in ehem. Kellerei am Hafen. 52210 Rovinj, Obala A. Rismondo 18, T. +385(0)52 / 81 60 75, www.maistra.com

Puli Pineta
Slow Food regional & saisonal. 52341 Žminj, Karlov Vrt 1, T. +385 (0)98 / 99 11 795, www.konoba-pulipineta.com

► **CAFÉ- UND WEINBAR**

Wein- & Aperitifbar im Boutique-Hotel Spirito Santo Palazzo Storico
Bar-Flair zwischen Historie und Moderne. 52210 Rovinj, Augusta Ferrija 44, T. +385 (0)52 / 634 750, www.hotel-spiritosanto.com

Jazz-Bar Kamene Priče
Unvergleichlich gemütlicher Ort zum Entspannen bei Drinks, Snacks und »Blue Notes«. 52211 Bale, Castel ulica 57, T. +385 (0)52 / 82 42 35, www.kamenepriče.com

Valentino
Lifestyle, Cocktails und Romantik direkt in den Altstadtfelsen. 52210 Rovinj, Santa Croce 28, T. +385 (0)52 / 83 06 83, www.valentino-rovinj.com

Mediterraneo Bar
Kaffee, Cocktails, Craft-Bier und viel Romantik. 52210 Rovinj, Sv. Križa 24 (Via Santa Croce), T. +385 (0)91 / 532 83 57 www.mediterraneo-rovinj.eu

► **SPITZENWINZER**

Vina Lunika
52352 Brajkovići/Kanfanar T. +385 (0)99 / 47 11 800, www.lunika-vina.com

Damir Dobravac
52210 Rovinj, T. +385 (0)52 / 81 30 06, www.villa-dobravac.com

Stancija Collis
52210 Rovinj, Sarižol 11, T. +385 (0)98 / 94 48 970

Meneghetti vina
52211 Bale, Stancija Meneghetti 1 T. +385 (0)52 / 52 88 00, www.meneghetti.hr

San Tommaso
52211 Bale, Golaš 13, T. +385 (0)98 / 30 95 94, www.santommaso-debeljuh.hr

► **OLIVENÖLPRODUZENT**

Uljara Grubić
52211 Bale, Aldo Negri 7, T. +385 (0)52 / 82 42 84, www.grubic.hr

Meneghetti
52211 Bale, Stancija Meneghetti 1, T. +385 (0)52 / 52 88 00, www.meneghetti.hr

OPG Bembo
52211 Bale, Trg Tomaso Bembo 14, T. +385 (0)52 / 82 42 05, www.bembo.eu

► **MANUFAKTUR & SHOP**

Käserei Latus
52341 Žminj, Gornji Orbanici 12d, T. +385 (0)52 / 84 62 15 oder 82 37 65, www.mljekaralatus.hr

SÜDISTRIEN

► **RESTAURANT**

Vodnjanka
Top Boškarin-Steaks, hausgemachte Pasta, Trüffelgerichte. 52215 Vodnjan, Istarska ul. 22B, T. +385 (0)52 / 51 14 35 www.vodnjanka-vodnjan.business.site

Ribarska Koliba
Hervorragende Küche mit toller Aussicht auf die Marinas Bunarina und Veruda. 52100 Pula, Verudela 16, T. +385 (0)91 / 60 01 269, www.ribarskakoliba.com

Amfiteatar
Denis Zembo bespielt die Gourmetküche seines Boutiquehotels mit viel Kreativität. 52100 Pula, Amfiteatarska 6, T. +385 (0)52 / 37 56 00, www.hotelamfiteatar.com

Lanterna
Traditionelle Spezialitäten. Feine Weinkarte. 52100 Pula, Pješćana Uvala 5/1, T. +385 (0)52 / 397 072, www.lanternapula.com

Milan
Traditionsreiches klassisches Fischrestaurant. Enoteca, Boutique-Hotel und Olivenölproduktion. 52100 Pula, Stoja 4, T. +385 (0)52 / 30 02 00, www.milanpula.com

Sapore die Mare
Sehr schöne Lage am Meer, gehobene Küche, flinker Service. 52212 Fažana, Trg Sv. Kuzme i Damjana 2, T. +385(0)52 / 521 785, saporedimarefazana.business.site

Restaurant in der Villa Štefanija
Mediterrane Frischeküche in stilvollem Ambiente. 52207 Barban, Puntera 8d, T. + 385 (0)52 / 56 70 75, www.stefanija.com

Sopravento
Feine mediterrane Küche in der ACI Marina. 52100 Pomer 26/a, T. +385 (0)91 / 23 75 601

Bodulka Velanera
Empfehlenswerte Kreativ-Küche, modernes Hotel. 52204 Šišan, Ul. Franje Mosnja 3, T. +385 (0)52 / 30 06 20, www.velanera.hr

► **KONOBA**

Feral
Gute Qualität, Frischfisch, Pasta, hausgemachte Würste etc.; 4 Gästezimmer. 52212 Fažana, Boraca 11, T. +385 (0)52 / 52 00 40, www.restaurant-feral.com

Batelina BIB
Kultadresse direkt bei der Fischerfamilie. Voranmeldung notwendig. 52100 Pula/Banjole, Čimulje 25, T. +385 (0)52 / 57 37 67

Boccaporta
Authentisch, original und ungemein stimmiges Ambiente. 52100 Pula, Dolinka 18, T.+385 (0)52 / 50 62 66

Konoba Alla Beccaccia BIB
Fleisch und Wild vom offenen Feuer. 52212 Valbandon, Pineta 25, T. +385 (0)52 / 52 07 53, www.beccaccia.hr

► **CAFÉ- UND WEINBAR**

Enoteca Istriana
Café und sehr gute Weinbar am Forum. Tipp: Nach speziellen Weinverkostungen fragen! 52100 Pula, Forum 11, T. +385 (0)52 / 56 70 75, www.istriawinetour.com

► **SPITZENWINZER**

Vina Benazić
52100 Pula, Valdebečki put 36, T. +385 (0)97 / 79 87 643, www.vinabenazic.com

Medea
52215 Vodnjan, Željeznička cesta 15, T. +385 (0)99 / 42 67 841, www.medeia.hr

Wine Station Trapan
52204 Šišan, Giordano Dobran 63, T. +385 (0)98 / 24 44 57, www.trapan.hr

► **OLIVENÖLPRODUZENT**

Uljara Vodnjan
52215 Vodnjan, Trgovačka 135, T. +385 (0)99 / 42 67 841

St. Antonio
52215 Vodnjan, Giovanni A. Della Zonca 35 a, T. +385 (0)52 / 51 16 38, www.stancija-st-antonio.hr

Balija
52212 Fažana, Galižanska 8, T. +385 (0)52 / 52 15 65, www.balija.eu

Brist Olive
52215 Vodnjan, Trgovacka 40, T. +385 (0)95 / 56 24 111, www.brist-olive.hr

Cadenela
52215 Vodnjan, Ul. Prvi Maj 5, T. +385 (0)99 / 64 93 844, www.cadenela.com

Chiavalon
52215 Vodnjan, Vladimira Nazora 16, T. +385 (0)52 / 51 19 06, www.chiavalon.hr

Belci-Meloto
52215 Vodnjan, San Rocco 22b, T. +385 (0)52 / 51 10 35, www.meloto.com

Oio Vivo
52215 Vodnjan, Trgovačka 137, T. +385 (0)52 / 512 351, www.oio-vivo.com

Uljara Tonin
52215 Vodnjan, Istarska 28, T. +385 (0)52 / 51 15 99, www.tonin.fullbusiness.com

► **MANUFAKTUR & SHOP**

Pršut Budrić
52215 Vodnjan, Fažanska cesta 25, T. +385 (0)98 / 99 72 999, www.istarskiprsut.com

Käserei Stancija Kumparička
52208 Krnica Marčana, Cokuni 25, T. + 385 (0)99 / 66 90 692, www.kumparicka.com

REGION LABIN

► **RESTAURANT**

Due Fratelli
Traditionelle mediterrane Küche. 52220 Labin, Montozzi 6, T. +385 (0)52 / 85 35 77, www.due-fratelli.com

Peteani
Ambitioniertes Fischrestaurant im netten Design-Hotel. Moderate Preise. 52220 Labin, Aldo Negri 9, T. +385 (0)52 / 86 34 04, www.hotel-peteani.hr

Restaurant im Velo Café
Im 2. Stock des beliebten Cafés kann man sehr gut essen. 52220 Labin, Titov Trg 12, T. +385 (0)52 / 85 27 45, www.velokafe.com

Pizzeria Rumore
Beste Qualität bei Pizzen und Burger; Gault Millau „POP“. 52220 Labin, Šetalište San Marco 77, T. +385 (0)52 / 68 66 15

Kvarner
Typische Regionalküche, sehr solide, guter Geschmack. Übernachtungsmöglichkeit. 52220 Labin, Šetalište San Marco 3, T. +385(0) 52 / 852 336, www.kvarnerlabin.com

Dorina
Bodenständiger Familienbetrieb, gutes Preis-Leistungs-Verhältnis, beliebt bei Einheimischen. 52234 Plomin 54, T. +385 (0)52 / 86 30 23

► **AGROTOURISMUS**

Kaštel Pineta
52231 Nedešćina, Sv. Martin 32b, T. +385 (0)52 / 65 40 45, www.kastel-pineta.com

Tomažiči
52231 Nedešćina, Tomažiči 59a, T. +385 (0)52 / 86 55 35

► **CAFÉ- UND WEINBAR**

Design Café
Moderne Chilloase im Zentrum von Labin. 52220 Labin, Zelenice 7, T. +385 (0)52 / 85 40 35

Velo Café
52220 Labin, Titov Trg 12, T. +385 (0)52 / 85 27 45, www.velokafe.com

► **SPITZENWINZER**

Vina Fuhtar
52231 Nedešćina, Nedešćina 137a, T. +385 (0)98 / 90 69 871 od. (0)91 / 50 25 260

Vina Jurčić
52220 Labin, Bartiči 2, T. +385 (0)98 / 30 23 55, www.vina-juricic.hr

► **OLIVENÖLPRODUZENT**

Olea B.B.
52221 Rabac, Creska ul. 34, T. +385 (0)98 / 90 92 523, www.oleabb.hr

Villa Annete Selection
52221 Rabac, Raška 25, T. +385 (0)52 / 88 42 22, www.vaselection.com

Negri William
52220 Labin, Guiseppa Martinuzzi 11, T. +385 (0)98 / 21 95 24, www.negri-olive.com

► **MANUFAKTUR & SHOP**

Enoteka Terra
Wein, Olivenöl, Trüffelprodukte, Konfitüren. 52220 Labin, Titov trg 10, T. +385 (0)52 / 85 22 61, www.enoteka-terra.com

MEHR INFOS
zu Istriens Olivenöl S. 37



ISTRIEN UMWELTBEWUSST ERFAHREN

Eine intakte Umwelt ist Istriens Masterminds wichtig. Ladestationen für Elektrofahrzeuge und E-Bikes gehören dazu. Eine Karte mit allen E-Tankstellen und technischen Spezifikationen finden Sie hier: <https://de.chargeapp.com/>

IMPRESSUM

Konzeption und redaktionelle Leitung:
A.R.T. RedaktionsTeam GesmbH,
Dr. Wolfgang Neuhuber,
Bergstraße 12, A-5020 Salzburg,
T. +43 (0)662/82 21 27, office@artmail.at,
www.art-redaktionsteam.at

Redaktionelle Koordination:
Andreas Neuhuber.

Layout, Text und Textredaktion:
KHS – Layout- und Textbüro,
Karin Hauenstein-Schnurrer,
Wieden 69, A-8345 Straden,
www.hauenstein.at

Weitere Autoren:
Silvia Trippolt-Maderbacher,
Wolfgang Neuhuber, Georges Desrués,
Stefan Burianek.

Fotos:
Stock.adobe.com, Frank Heuer, Günter Standl, Karin Hauenstein, Johannes Kernmayer, Wolfgang Neuhuber und weitere Fotografen – siehe Copyright-Angaben auf den jeweiligen Seiten; Fotos aus dem A.R.T.-Text- und Bildarchiv (www.art-redaktionsteam.at) sowie Bilder, die uns von Betrieben und dem Tourismusverband Istrien zur Verfügung gestellt wurden.

Kartografie:
© CARTO.AT, Hafner, 2022,
A-4594 Steinbach an der Steyr

Druck:
Samson Druck GmbH,
A-5581 St. Margarethen,
www.samsondruck.at

Koordination, Beratung & Anzeigen:
KG Media d.o.o., Partizanska 4/1,
HR-52440 Poreč, info@kg-media.hr,
www.kg-media.eu



Offizieller Partner

MIT DEM FC BAYERN MÜNCHEN AUF ERFOLGSKURS

Die Marketing-Kooperation des TVB Istrien mit dem deutschen Fußball-Rekordmeister FC Bayern München findet 2023 ihre Fortsetzung und unterstreicht eindrucksvoll die hohe Sportkompetenz der Adria-Halbinsel.

Die strategische Zusammenarbeit zwischen dem FC Bayern München, einem der besten Fußballclubs der Welt, und Istrien, Kroatiens erfolgreichster Tourismusregion, ist das derzeit größte und bedeutendste touristische Marketingprojekt des Landes.

Damit setzt die Halbinsel mit Unterstützung der kroatischen Zentrale für Tourismus konsequent ihren Weg fort, sich als

eine der besten Urlaubs-Destinationen in Europa zu positionieren.

Durch vernetzte Marketingaktivitäten kann das beliebte Urlaubsziel somit in Deutschland, einem der wichtigsten und größten Gäste-Herkunftsmärkte, die in den letzten Jahren enorm gestiegenen Qualitäten im Bereich Hotellerie, Gastronomie, Service und Infrastruktur perfekt kommunizieren.



VIRTUOSO.
SPECIALISTS IN THE ART OF TRAVEL

Nach dreijähriger Teilnahme an der Virtuoso-Reiseweche im August und mehreren Präsentationen vor internationalen Partnern, wurde der Tourismusverband Istrien zum »Virtuoso-Preferred-Partner« ernannt.

Das Netzwerk für Luxus- und Erlebnisreisen umfasst 1100 spezialisierte Reisebüros mit rund 22000 Elite-Reisefachberatern in über 50 Ländern in Nordamerika, Lateinamerika, Europa, Asien, Afrika, im Nahen Osten, der Karibik und im Pazifik.

Virtuoso stützt sich auf ausgewählte Partner, zu denen mehr als 2000 weltbeste Hotels und Resorts, Reise- und Kreuzfahrtunternehmen, Fluggesellschaften sowie Top-Destinationen zählen und bietet seinen Kunden exklusive Locations sowie außergewöhnliche Erlebnisse. Neben dem Tourismusverband gibt es auf der Halb-

insel derzeit zwei weitere Virtuoso-Partner, das Maistra-Hotel »Monte Mulini« und das »Grand-Park-Hotel Rovinj«, außerdem den ehrgeizigen Plan, die Mitgliedschaften in den kommenden Jahren deutlich zu erhöhen.

„Die Partnerschaft mit Virtuoso ermöglicht uns Zugang zu globalen Marketingkanälen, deren Zielgruppe Verbraucher mit höchsten Ansprüchen sind“, berichtet Istriens Tourismusdirektor Denis Ivošević: „Jetzt zeigen die Scheinwerfer von Virtuoso deutlich auf Istrien, und eine Mitgliedschaft ist unseren Anbietern im Segment der Luxus- und Erlebnisreisen näher gerückt.“ Auch Landeshauptmann Boris Miletić freut sich: „Partner von Virtuoso zu sein ist eine große Anerkennung und Ehre und entspricht außerdem unserer Vision der weiteren Entwicklung als Tourismusziel der Extraklasse.“ www.virtuoso.com

MIRAMAR
DAS ADRIA-RELAX-RESORT IN OPATIJA



*Genuss, Spa,
Sonne, Meer und Dolce Vita*

Direkt am Meeresstrand des kroatischen Heilkurortes Opatija, nur 2 Autostunden von der österreichisch-slowenischen Grenze entfernt, erwarten Sie freundliche Menschen, eine feine Gourmetküche, ein Top-Spa, hochwertige Entspannungs- und Aktivprogramme, gute Unterhaltung sowie eine außergewöhnliche Kultur- und Kunstsinigkeit.



Ferien wie sie sein sollten



Istrien



Offizieller Partner



KROATIEN
Voller Leben

Nur in Istrien
www.istra.com