

Knollenjagd in Istrien

VON GABRIEL GANTENBEIN

Es ist eine kleine Straße, die sich in Serpentinaen einen Berg hinaufschlängelt, im nördlichen Hinterland Istriens, nahe der Stadt Livad. Ganz oben an der Spitze in einem kleinen Ort residiert

und hat dem Piemont fast den Rang abgelaufen. Die kroatische Halbinsel ist aber nicht nur wegen der Knollen aus dem Mirnata ein begehrtes Ziel für Feinschmecker und Gourmets: Istrien hat sich ganz allgemein in den vergangenen Jahren vom Geheimtipp zu

Das „Damir e Ornella“ in Novigrad: Ein Kultlokal für Freunde von Fischen und Meeresfrüchten



Foto: ART/ Damir e Ornella

die Familie Ipsa, sie ist es längst gewöhnt, dass Österreicher, Italiener und Deutsche in diesem entlegenen Gebiet den Weg bis vor die Haustür finden, um zwei kulinarische Besonderheiten zu kaufen: Trüffel und Olivenöl.

Klaudio Ipsa macht nicht irgendein Olivenöl, sondern eines, für das er jede

einer begehrten Destination für Genießer entwickelt: Trüffel werden in Istrien über verschiedenste Gerichte gehobelt oder geraspelt, sie sind in Gourmetrestaurants ebenso selbstverständlich wie in den gemütlichen Landgasthäusern, den sogenannten Konobas, wo nach alter Tradition

Das „Monte“ in Rovinj: Seit Jahren eine verlässliche Adresse



Foto: ART/ Neuhuber

Menge an internationalen Auszeichnungen bekommen hat. Anfang Oktober beginnt die Saison der weißen Trüffel, die sind noch begehrter, aber auch ungleich teurer.

Istrien als neues Trüffelparadies ist längst berühmt

noch viele Gerichte in der Glut am offenen Feuer zubereitet werden. Besonders beliebt sind weiße Trüffel zu Fuži- und Pljukanci-Nudeln, Fritada (Rührei) und verschiedenen Kombinationen von Fleisch.

Istriens berühmtestes Restaurant ist das **Monte** in Rovinj mit drei Hauben im Gault Millau. Hinter der Altstadtmauer unterhalb der Basilika sorgt Patron und Küchenchef **Danijel Deki** für eine etwas hochgestochene Gourmetküche unter Anwendung internationaler Veredelungs- und Zubereitungstechniken. Insgesamt seit Jahren eine verlässliche Adresse.

Zu den besten Restaurants der Stadt zählt auch das **Wine Vault**, wo **Tomislav Greti** auf eine französisch-mediterrane Küchenlinie setzt. Am Cheftable können sich zwei bis vier Personen um je 150 Euro an 20 kulinarischen Kostproben mit Sicht in die Küche delektieren.

In Novigrad ist das **Damir e Ornella** seit Jahren das bekannteste Restaurant der Stadt. Ein Kultlokal für Freunde von Fisch und roh marinierten Meeresfrüchten. Das bewährte Konzept: kein Fleisch, dafür jede Menge Muscheln, Scampi und Fische in Form eines mehrgängigen Menüs. Mit ultrascharfen japanischen Messern und ein wenig Show zersäbelt die Familie **Beletic** die berühmten Sezungen von Novigrad.

Wer es weniger aufwendig mag, sollte unbedingt eine Konoba aufsuchen. Als eine der besten Istriens gilt jene von **Alma** und **Anton Kernjus** in Brtonigla, etwas nördlich von Novigrad im Landesinneren. In ihrer **Konoba Astarea** werden Fisch, Steaks, Lamm und Kalb auf einer großen offenen Feuerstelle gegart.

Noch wesentlich weiter im Hinterland befindet sich die Konoba von **Mira Zrni**. Der Name **Stari Podrum** bedeutet „alter Keller“, was ei-

nem dort erwartet, hat allerdings mit einem Keller gar nichts zu tun. Die getrüffelten Rindersteaks der Chefin sind inzwischen weithin bekannt, überhaupt sind Pilz- und Trüffelgerichte in der gemütlichen Gaststube mit Garten legendär.

Großartige Trüffel- sowie Fisch- und Fleischgerichte vom Grill gibt es auch in der **Konoba Buščina** in Umag. Viele Gerichte werden dort in der „Peka“, einer Tonglocke unter der Asche der offenen Feuerstelle, gegart. Ohne Reservierung geht hier aber gar nichts, denn das Haus ist unter Feinschmeckern ausgesprochen beliebt.

Adressen:

Astarea

52474 Brtonigla, Ronkova 9
Tel. 00385/(0)52/77 43 84
www.konoba-astarea-brtonigla.com

Buščina

52470 Umag, Buščina 18
Tel. 00385/(0)52/73 20 88
www.konoba-buscina.hr

Damir e Ornella

52466 Novigrad, Zidine 5
[Altstadt]
Tel. 00385/(0)52/75 81 34
www.damirornella.com

Monte

52210 Rovinj, Montalbano 75
Tel. 00385/(0)52/83 02 03
www.monte.hr

Olivenölproduzent

Ipsa d.o.o.

52427 Livade, Ipsa 10
Tel. 00385/(0)52/66 40 10
www.ipsa-maslinovaujla.hr

Stari Podrum

52462 Momjan, Most 52
Tel. 00385/(0)52/77 91 52
www.staripodrum.info

Wine Vault

52110 Rovinj, A. Smareglia bb
Tel. 00385/(0)52/63 60 17
www.winevault.com.hr