



Königinnen der Kulinarik

KROATIEN Auf der adriatischen Halbinsel Istrien können Genießer nach Herzenslust Trüffel und weitere Köstlichkeiten schlemmen

Von Agata Funke

Wer Trüffel suche, finde Istrien“, vertieft ein Slogan, der für den westlichsten Zipfel der Republik Kroatien wirbt. Die kleine Region auf der adriatischen Halbinsel ist auf die Trüffel gekommen. Trüffel werden als „Königinnen der istrischen Kulinarik“, als „istrisches Gold“ gepriesen. Weltweit gefragt, hat der kostbare Pilz in Istrien ein absolutes Heimspiel. Und zwar nicht nur auf den Tellern der gehobenen Gastronomie, sondern auch auf den schlichteren Tischen der Wirtshäuser (Konoben) oder im häutlichen Ambiente privater Gastgeber. Agrotourismus lautet das Stichwort.

Enttaltet sich das besondere Trüffelaroma schmelzdeftig in der mit Olivenöl beträufelten Eiscreme im schicken Restaurant La Grisa in Bale, klutzelt es andermorts den Geschmacks- und Geruchssinn beim Verzehr von Salat oder Hauptspeise: Über Pasta (Pjulkanci) gerieben, unter Rührrei gemischt – Trüffel wollen schlicht zubereitet werden, sind sie doch so dominant, dass jeder weitere „Beigeschmack“ nur stören würde. Zentral in Istrien noch großzügig gehobelt wird.

Der Pilz versteckt sich etwa 20 Zentimeter unter der Erde im Motovuner Wald im nördlichen Teil der Halbinsel, im Tal der Mimna. Es gibt viele, die Jagd auf die optisch eher unscheinbaren Bodenschätze machen. In Paladini ist es zum Beispiel das Familienunternehmen von Goran



Bei einer Bootsfahrt hat man einen schönen Blick auf Rovinj.

Foto: Agata Funke

und Radmila Karlic. Die resolute Hausherrin begrüßt ihre Gäste nach Landessitte mit einem Mifetschnaps. Die umgebundene Schütze signalisiert: Hier ist eine gestandene Hausfrau zugegen, die ruckzuck schwarze Trüffel raspelt, um die fix in der Pfanne zubereitete Fritata (Eierspeise) zu veredeln.

Weißer Trüffel ist die Diva, die ihren glanzvollen Auftritt im Herbst und Winter hat. Sie sei intensiver im Geschmack, sagen die einen und lassen sich den Genuss der raren Spezies durchaus etwas

kosten. Ein Kilo der Schwarzen kostet um die 300 bis 400 Euro, die gleiche Menge der Weißen das Zehnfache. Saison und qualitätsabhängig variieren die Preise selbstverständlich. Luststeigernde Wirkung wird beiden nachgesagt.

Ivan, der 20-jährige Sohn der Karlics, zieht mit der neugierigen Besuchermeute los. Ab in den dichten Eichenwald. Im Unterholz soll Hündin Crnko die wertvollen Knollen aufspüren. Er benötigt eine Lizenz, um mit dem Mischling auf Trüffelsuche zu gehen. „Reinrassige Hunde sind da-

für nicht so gut geeignet“, meint der junge Mann. Und Schweine? Nein, die sind einfach zu gierig: „Bavor man sie wegzerren kann, haben sie die Trüffel schon gefressen.“ Auf die jedoch ist auch Crnko scharf.

Während es sensible Hundenasen braucht, um den knolligen Erdjuwel auf die Spur zu kommen, kann sich der Mensch auf sein Riechorgan verlassen, um die Aromenancen der istrischen Olivenöle zu untersuchen. Auch die machen internatjonal Furore. In der „Olivenölb-

bel“ Fios Olei nehmen sie Spitzenreize ein. Dazu gehören die Produkte der Familie Ipsa bei Ljvade. Ein kleiner, aber exquisiter Betrieb mit Hightechanlagen für die Olivenverarbeitung. „Vor Jahren wollte sich hier keiner mehr kümmern, die Olivenbäume wurden zu Brennholz“, berichtet Klaudio Ipsa, der 1998 die 200-jährige Familientradition der Olivenzucht wieder belebte und inzwischen auf 14 Hektar Areal 3500 Bäume kultiviert. 20 Kilo Oliven wirft einer ab, wenn er um die zehn Jahre alt ist; das ergibt zwei bis zweieinhalb Liter Öl.

Zarbttere Gaumenfreunden bereitet der Wildspargel, der im Frühjahr auf keiner Speisekarte fehlt und geschmacklich kräftiger ist als das gezüchtete Liliengewächs. Nicht nur im istrischen Hinterland werden die grünen Stängel gerne aufgetragen, sondern auch entlang der Westküste.

Am Meer wird außerdem mit Köstlichkeiten aus Poseidons Reich gepunktet. In Rovinj wird die Fischertradition hochgehalten. Ob Sardelle, Goldbrasse, Seebarsch oder Seezunge – viele Istrier fahren als Feierabendfischer mit ihren bescheiden Booten auf die Adria hinaus. So wie Goran aus dem Fischerdorf Fazana. Was aber wird ab dem 1.

Juli, wenn Kroatien EU-Mitglied wird? „Es könnte sich einiges ändern“, sinnieren die Hobbyfischer. Da weiß man doch gleich, was man an seinem Boskatin hat: ein Stück zartes, wohlschmeckendes Rind. Fast schon von den Weiden verschwunden, erlebt das

heimische Urriind eine Renaissance in den Brättern der modernen Küche Istriens, die sich zu ihren volkstümlichen Wurzeln bekennt.

Genau das macht das gastronomische Angebot so spannend, dass selbst die kulinarisch verwöhnten Italiener zu Genuss-Trips ins Nachbarland kommen. Und sich dabei beinahe wie zu Hause fühlen, werden sie doch von Straßenschildern sowohl in Kroatisch als auch in Italienisch empfangen. Istrien ist nämlich zweisprachig – ein historisch politisches Erbe. Schließlich waren die Venezianer schon da, wovon die schönen Palazzi in Rovinj und Porec zeugen. Und da vor die Römer, die in Pola ein imposantes Amphitheater hinterlassen haben und schon vor 2000 Jahren von der Opulenz in den istrischen Speisekammern schwärmten.

Dannals wie heute: Flutige und feste Happen schlagen sich „plundig“ nieder. Die zeitgenössischen Genießer strampeln dagegen auf dem Radweg „Pazana“ an. Er führt über 116 Kilometer entlang der ehemaligen Schmalspurnbahnstrecke, vermittelt von der österreichisch-ungarischen Monarchie.

INFORMATIONEN

Der Reiseveranstalter FTI bietet „Istrien – Reiseziel für Genießer und Aktivurlauber“ (www.fti.de) 089/710451498 www.istra.com