

Istrien

- Schlaraffenland für Schlemmer

Orith Tempelman

Für Geniesser jeder Art ist die ganz besondere Halbinsel zwischen Mitteleuropa und der mediterranen Welt ein wahres Eldorado. Istrien – und schon leuchten die Augen all jener, die dieses ganz besondere Paradies bereits kennengelernt oder von dem sie aus begeisterten Berichten gehört haben. Ein Land, das zwar kein selbständiger Staat, sondern Teil von Kroatien ist, aber eine durchaus eigene kulturelle und historische Entwicklung erfahren hat. Ein Fleckchen Erde, dessen Einwohner selbstbewusst auf die Unterschiede zu den Ländern «ennet der Grenze» hinweisen und dabei ebenfalls Kroatien meinen. Ein grünes Paradies für Naturfreunde, Gourmets und Erholung Suchende, die sich während ihres Urlaubs nicht unbedingt nur an einem Sandstrand räkeln möchten.

Istrien ist mit einer Fläche von 3476 km² die grösste grüne Oase der Nordadria. Der weitaus grösste Teil Istriens (89 %) gehört zu Kroatien, ein Teil des Nordens zu Slowenien. Entlang der Küste und auf den Inseln ist die dominante Farbe Grün, dank der Kiefernwälder und der typische grünen Macchia mit ihren Steineichen und Erdbeerbäumen. Die Wälder in Istrien bedecken 35% der Fläche. Nach den verschiedenen Böden wird Istrien in eine weisse, eine graue und eine rote Region eingeteilt.



Gastronomie

Istrien bietet ein buntes und mannigfaltiges Gastronomie-Mosaik sowohl für Geniesser, die am liebsten Luxusrestaurants besuchen als für solche, die traditionelle Tavernen vorziehen, wo sie manchmal sogar die Zubereitung der Speisen hautnah miterleben dürfen. Die istriische Küche ist reich an wildem Spargel, Kräutern und Trüffeln, aber auch an Schinken, Wurstwaren, Olivenöl oder Käse.

Die Schreibende kann als Vegetarierin, die nur «Fleisch mit Schuppen oder Federn» isst, das Fleisch einheimischer Rinder und anderer Vierbeiner weder beurteilen noch mit dem anderer Regionen und Länder vergleichen. Viele gastronomische Lokale weisen jedoch, auch für sie klar erkenntlich, durch ein besonderes Gütezeichen darauf

hin, dass sie in ihrem Angebot Spezialitäten aus heimischem Rind anbieten. Spitzenköche haben sich darauf spezia-



lisiert, dieser Delikatesse immer neue gastronomische Reize zu verschaffen.

Ebenfalls berühmt ist der traditionelle luftgetrocknete Schinken Pršut, dessen Bezeichnung im Europaraum zu einem Konflikt mit Slowenien geführt hat. Welches Land wird gewinnen?





Wilde Spargeln und hausgemachte Pasta

Meeresfrüchte fangfrisch auf dem Tisch lassen den Gourmets das Wasser im Mund zusammenlaufen. Austern, Adriatintenfisch, gegrillte Krebse, Oktopus und andere Meerbewohner nehmen es mit ihrer Vielfalt mit dem Angebot sämtlicher mediterraner Länder auf. Es benötigt weit mehr als ein verlängertes Wochenende, um sämtliche Vertreter der Weissfische, der von den Einheimischen besonders geschätzten Sardellen und anderer Fische kennen zu lernen.

Trüffel

Auch Vegetarier fühlen sich nicht vernachlässigt. Die fast überall hausgemachten Teigwaren, angereichert mit wildem Spargel, das einen Ehrenplatz in der istrischen Gastronomie einnimmt, und die Spitzenreiterin der einheimischen Spezialitäten, die Trüffel, bereichern jedes Feinschmeckergericht. Die weisse und die schwarze Trüffel veredeln nicht nur Vorspeisen, Salate und Hauptgerichte, sondern auch Nachspeisen wie Cremes und Eis-Spezialitäten. Die Trüffel stammt sowohl «wild» aus den einheimischen Wäldern als aus speziell angelegten Eichenhainen. Immer sind es aber Hunde, die dank ihrer feinen Nase die Edel-



Unter diesen jungen Eichen sollen dereinst – so hofft man – Trüffel wachsen

knolle erschnüffeln. Im kleinen Dorf Paladini leben lediglich 43 Einwohner, aber über 100 Hunde. Im November 1999 wurde in Istrien die grösste Trüffel der Welt gefunden – eine 1,310 kg schwere Weisstrüffel, die ins Guinnessbuch der Rekorde aufgenommen wurde. Die verschiedenen Trüffelsorten unterscheiden sich hinsichtlich morphologischer Eigenschaften wie Form, Grösse, Farbe, Geruch und Geschmack. Derzeit gibt es 63 Sorten, die als Tuber klassifiziert werden. Neun von 25 in Italien und Istrien gedeihenden Sorten sind essbar. Nur vier davon werden gezielt vermarktet.

Wein und Olivenöl

Auf einer Entdeckungsreise durch Istrien sollte man unbedingt den einheimischen Wein und das Olivenöl berücksichtigen. Weinkenner werden vor allem die Weissweine aus der autochthonen Weissweinsorte Malvazija schätzen, oder, im Rotweinbereich, den Teran und dessen Untersorte Refosco schätzen, nicht zu vergessen Istriens Muskat, der zu hervorragenden Dessertweinen gekeltert wird.

Bereits die alten Römer schätzten Istrien als ideales Anbaugebiet für Ölbäume. Über Jahrhunderte galt Istriens Öl als eines der besten im ganzen Mittelmeerraum und das flüssige Gold gehört heute zur Weltspitze.

Istrien ist aber nicht nur ein Schlaraffenland für Gourmets, sondern es bietet viele kulturelle, historische und landschaftliche Höhepunkte. Eine ganz besondere Sehenswürdigkeit ist das römische Amphitheater in Pula, das mit einer Kapazität von 23'000 Besuchern das sechstgrösste seiner Art ist und dank seiner brillanten Akustik noch heute als Austragungsort für Film-Festivals, Opern, Konzerte und Theateraufführungen genutzt wird.



Trüffelhund bei der Arbeit (daneben und oben das Resultat seiner Suche)





Rovinj – Rovigno – zählt knapp 15'000 Einwohner; davon gehören rund 11,25 % der italienischen Minderheit an

Das Städtchen Rovinj zählt unter den fünf am meisten fotografierten Orte am Mittelmeer (an 59. Stelle weltweit). Der nur begrenzte Raum bedingte die dichte Bebauung mit hohen und schmalen Häusern, engen Gassen und kleinen Plätzen. Eine Besonderheit Rovinjs sind die zahlreichen charakteristischen Schornsteine. 1963 wurde Rovinj zum Kulturdenkmal erklärt. Zu den am meisten fotografierten Motiven des Ortes gehört die von weitem sichtbare St. Euphemia-Kirche. Die barocke Kirche mit der Schutzheiligen der Stadt überragt den gesamten historischen Kern der Altstadt. Sie wurde Anfang des 17. Jahrhunderts erbaut und ist das bedeutendste Bauwerk der Stadt. Die Fassade im venezianisch-barocken Stil wurde Mitte des 19. Jahrhunderts konstruiert. Den 60 m hohen Glockenturm schmückt eine mächtige kupferne Statue der Heiligen Euphemia, die den Seeleuten die Windrichtung anzeigt.

Unterkunft

Wer in Istrien nicht auf die Annehmlichkeiten eines 5-Sterne-Hotels verzichten möchte, hat auch hier die Qual der Wahl. Das Hotel mit Wellness Center Meliá Coral in Umag beispielsweise muss den Vergleich mit der internationalen Konkurrenz nicht scheuen. Es können aber auch zahlreiche Ferienhäuser und -wohnungen sowie Privatzimmer gemietet werden. Aufgrund der gesetzlichen Vorschriften wird immer in der kroatischen Währungseinheit Kuna bezahlt; eine Kuna entspricht 100 Lipa.

Da die Kuna stark an den Wechselkurs des Euro angelehnt ist, kann die Währung als äusserst stabil bezeichnet werden.

Anreise

Aus der Schweiz muss man für die Anreise mit dem Privatfahrzeug mit circa 12 Stunden rechnen. Für Autobahnen in Kroatien wird eine streckenabhängige Maut erhoben.

Bequemer geht es per Flugzeug. Die nationale Fluglinie Croatia Airlines (Tel. 044 261 08 40) fliegt mehrmals täglich von Zürich nach Zagreb. In näherer Zukunft sollte auch Genf-Cointrin bedient werden. In Pula gibt es ebenfalls einen Flughafen, der im Sommer von Charterflügen angefliegen wird.

Per Bahn reist man vorzugsweise mit dem City Night Line. Der Nachtzug aus Zürich startet um 20.40 Uhr; in Zagreb kommt er am nächsten Vormittag um 11 Uhr an. Die Weiterfahrt per Bus dauert allerdings nochmals rund vier Stunden.

Eurobus und weitere Busunternehmen haben ebenfalls Istrien auf der Liste ihrer Destinationen.

Weitere Informationen:

Kroatische Zentrale für Tourismus
Seestrasse 160
8002 Zürich
Tel. 043 336 20 30

