

**ADAC**

# Reisemagazin

*Das Besondere erleben & genießen***Nr. 182**  
Mai/Juni 2021**Citytrip Potsdam***Traumschlösser  
und Schatzinseln***Schweden-Glück***Smålands Seen und Wälder  
Plus: schöne Insel Gotland***SPEZIAL  
E-BIKE****Kaufberatung &  
Ziele für Radurlaub  
in Deutschland***Kroatiens Norden*

# Kvarner Bucht & Istrien

*Wein, Trüffel & Olivenöl. Stippvisite in Rijeka. Entdeckungen im  
Hinterland und ein Segeltörn durch die magische Inselwelt*

€ 9,95 (D); € 9,95 (A); CHF 15,80; € 9,95 (Belgien, F. E. I.)



4 198001 308952 21182



### Ein Rind namens Boškarin

Im gastronomischen Bildungszentrum Istriens nahe Pazin erfährt man, wie die autochthone Rinderrasse „Boškarin“ vor dem Aussterben gerettet wird. Der Bauernhof kann besucht werden, samt Führung und Produktverkostung. Tipp: Das Restaurant La Grisa in Bale hat immer mindestens ein Boškarin-Gericht auf der Karte. [egci.azrri.hr/en](http://egci.azrri.hr/en); [la-grisa.com](http://la-grisa.com)



### Cuvée von Style und Tradition

Nach dem Zerfall Jugoslawiens beamte das Weingut Kozlović seine Qualität in Lichtgeschwindigkeit vom kommunistischen Einheitsbottich in internationale Gefilde. Vor Ort zu erfahren bei einer Degustation oder geführten Tour durch den topmodernen Weinkeller in traumhafter Hinterland-Lage. [kozlovic.hr](http://kozlovic.hr)

## Ausflüge für Genießer

Von Käse bis Fisch: fünf weitere geschmackvolle Adressen für Istrien-Entdecker



### Entspannung im Bierbad

Gut essen, trinken, wohnen und relaxen: Das San Servulo Resort bietet etwas außerhalb von Buje ein ganzheitliches Erlebnis rund um die beliebte Craftbeer-Brauerei. Praktisch: Der Brauerei-Pub (top Steaks!) ist nur einen Katzensprung vom modernen Vier-Sterne-Hotel mit „Beer-Spa“ entfernt. [sanservuloresort.com](http://sanservuloresort.com)



### Adria-Sashimi

Seit eh und je wird in Fischerfamilien roher Fisch gegessen. Zum Kult wurde es jedoch erst durch die Konoba Damir & Ornella in Novigrad. Fangfrischer Fisch und Krustentiere werden dort von Patron Damir und seiner Tochter Matea am Tisch filetiert und mit erstklassigem Olivenöl zum Hochgenuss vermählt.



### Feines von der Ziege

Die Ziegenfarm Stancija Kumparička überrascht immer wieder mit neuen Ideen. Neben top Ziegenkäse in verschiedenen Reifegraden erhält man ab Hof auch Joghurt, Ricotta und sensationelles Dulce de Leche (Karamellcreme von Ziegenmilch). Abends wird die Farm zur Konoba. Anmeldung empfohlen. [kumparicka.com](http://kumparicka.com)