



Istrien auf dem Gaumen

Der Weg zu den kulinarischen Freuden der kroatischen Halbinsel und den geschmackigen Geschichten ihrer Bewohner ist immer schön und naheliegend. Heute führt er zu den modern ausgebauten, repräsentativen Gütern von drei namhaften Produzenten

VON UWE MAUCH

Auf der sonnigen Terrasse seines sanft in den Hang gebauten Weinguts in Momjan lässt es sich gut aushalten. Er nimmt jetzt noch einen Schluck von seinem mehrfach preisgekröntem Malvazija, dann sagt Gianfranco Kozlovic ernst: „Uns fehlen hundert Jahre.“

Unsere Reise zum istrischen Hochgenuss beginnt im Landesinneren, ganz oben, an der Grenze zu Slowenien. Wir werden unterwegs Menschen wie den Doyen der istrischen Winzer am Fuße des pittoresken Bergdorfs Momjan kennenlernen. Sie alle können weit über die Produkte ihrer Arbeit hinaus mit facettenreichen Lebensgeschichten aufwarten.

Der Vinosoph. Gianfranco Kozlovic spricht über sein Leben wohlüberlegt: „Ich habe den Wein von meiner Familie geerbt.“ Keine Besonderheit. Jeder, der im Hinterland von Istrien einen kleinen Flecken davon besitzt, bearbeitet seine Weinreben oder Olivenbäume. In erster Linie für den Eigenbedarf.

Heute wird das Öl der Oliven wie Gold und der vergorene Saft der Trauben in hohen Euro-Beträgen gehandelt. Doch das war nicht immer so. Vor allem nicht im ehemaligen Jugoslawien. Wer weiß das besser als der Pionier der hiesigen Gaumenfreuden? „Als ich begonnen habe“, erläutert Maestro Kozlovic in der Manier eines Kulturwissenschaftlers, „meinte man, unseren Wein in erster Linie für Alkoholiker zu produzieren. Dabei zählte unsere Winzerschule hundert Jahre zuvor zu den besten der Welt.“ Zeitgleich begann in seinem Land ein verlustreicher Krieg, in den er nicht ziehen wollte, weil er mit dem Nationalismus wenig anzufangen weiß.

Heute ist sein Familienname in aller Munde, in Kroatien sowieso, aber auch bei auffallend vielen Weinkenner in den Nachbarländern. Inzwischen ist die Familie Kozlovic auch nicht mehr alleine auf weiter Flur. Stolz erklärt der Vorreiter der Genuss-Bewegung: „Am Anfang waren wir in Istrien vier, fünf Winzer. Heute sind wir längst mehr als hundert, darunter auch viele ambitionierte Jüngere.“

Gegen seine Aufbauarbeit wirkte die auch hier ortsübliche Schwerkraft, sie hat ihm viel Energie abverlangt. So antwortet Gianfranco Kozlovic auf die Frage, ob er alles noch einmal so machen würde, nachdenklich: „Vielleicht würde ich etwas weniger arbeiten.“ Entspannung findet einer wie er übrigens, wenn ihm seine Mitarbeiter am Ende eines langen Arbeitstages ihren Traktor überlassen: „Wenn ich dann eine Stunde im Weingarten herumfuhrwerken darf, dann ist das mein größtes Glück.“

Die Architektin. Kleine, enge Landstraßen und eine modern ausgebaut Bundesstraße führen weiter – in Richtung Meer. Eine halbe Autostunde von Momjan entfernt versteckt sich das Anwesen einer weiteren bekannten istrischen Produzentenfamilie. Zwischen den beiden Badeorten Savudrija und Umag führt in Zambrotija, leicht zu übersehen, leicht bergauf eine hohle Gasse auf einen Hügel, der mit vielen knorrigen Olivenbäumen bepflanzt ist. Sie führt geradewegs zum repräsentativen Firmensitz von Mate.

Info

Weingut Kozlovic
Verkostungen, Verkauf auf dem Weingut der Familie.
kozlovic.hr
Adresse: Vale 78, Momjan, 52460 Buje (Bulje d'Istria)

Ölmühle Mate
Verkostungen, Verkauf.
mateoliveoil.com
Adresse: Romonija 60/A, 52475 Savudrija (Salvore)

Ölmühle Chiavalon
Verkostungen, Verkauf, Seminare, Erntehilfe.
chiavalon.hr
Adresse: Salveta 50, 52215 Vodnjan (Dignano)



Die istrische Küche ist ohne sorgsam produzierten Wein und Olivenöl nicht mehr vorstellbar. Die Zeiten, als die Familien nur für den Eigenbedarf und die Genossenschaften möglichst billig produzierten, sind schon lange vorbei



JOHANNAS FEST

JOHANNA ZUGMANN_AUTORIN UND GASTROSOPHIN

Die grünen Revolutionäre

„Unser gegenwärtiges Ernährungssystem ist in vielerlei Hinsicht einfach nicht nachhaltig“, konstatierte Daniel Humm Anfang Mai in der renommierten New York Times. In der City, die niemals schläft, ist er gefeierter Chef des angesagten „Eleven Madison Park“, das zu den fünfzig besten Fine-Dining-Restaurants der Welt zählt. Vergangenen Sommer hat sich der Schweizer Dreisternekokoch selbst versprochen, im Falle einer Wiedereröffnung nach dem Lockdown im März 2020 keinen Kaviar mehr einzufügen. Rein pflanzenbasierte Kreationen sollte es ab Juni 2021 in der Prestige-Institution geben, die unter anderem für ihre Spanferkelgerichte, Gänseleber, Seeigel und mit Lavendel glasierte Enten berühmt wurde. Humm ist nur einer der grünen Revolutionäre. Unter der Devise „Back to the Roots“ bietet zum Beispiel Sebastian Rösch im Zürcher Nobellokal „Mesa“ ein vegetarisches 7-Gänge-Menü um 160 Schweizer Franken (147 Euro) an. Der finanzielle Anreiz, dieses zu wählen, ist nur klein: Feinschmecker, die „so richtig“ essen wollen, bestellen die traditionelle Chef's Choice. Da kommen dann Fisch, Geflügel und Rind in 7 Gängen für 190 Franken (174 Euro) auf die Teller. Den Gästen steht es allerdings frei, einzelne Gänge aus den beiden Menüs zu tauschen.

Vegan-Trend

Fleisch war Jahrhunderte hindurch rar, edel und teuer und damit privilegierten Schichten vorbehalten. Erst in den 1970er-Jahren wurde aus der traditionellen Feinstags- ein Alltagspeise. „Inzwischen ist Fleisch so günstig, dass es – mit Blick auf die Haltungs- und Arbeitsbedingungen in der Fleischindustrie – schon fast unappetitlich ist“, urteilt die Ernährungswissenschaftlerin und Food-Report-Autorin Hanni Rützler. Die vegetarische und später auch die vegane Bewegung sieht die österreichische Trendforscherin als eine Reaktion auf diesen Überfluss an billigem, ethisch, ökologisch und gesundheitlich problematischem Fleisch. Die vor Kurzem ausgebrochene Debatte zwischen unserem Gesundheitsminister Wolfgang Mückstein und Landwirtschaftskammer-Präsident Josef Moosbrugger um Tierwohl versus Bauernwohl ist ein weiterer Anstoß, unser Essen neu zu denken. Der Markt und die Konsumenten seien nicht bereit, für mehr Tierwohl die entsprechenden höheren Fleischpreise zu bezahlen, argumentiert der Bauernvertreter.

Die beiden Brüder. Apropos Austria Bio Garantie: Auf die vertrauen auch die beiden Brüder Tedi und Sandi Chiavalon in dem der Hafenstadt Pula vorgelagerten Ort Vodnjan. Auch ihr Öl beruht auf Tradition – der Tradition ihrer Familie. Sandi hat sie mit seinen eigenen Händen und Visionen fortgeschrieben, Tedi ist der, der sie gut erzählen kann.

Die Erfolgsstory der Familie Chiavalon beginnt genau genommen mit zwei Todesfällen, eröffnet der Ältere der beiden Brüder am Rande eines Geschmackslehrgangs. „Mein Bruder war damals dreizehn, und ich achtzehn. Da sind in einem Jahr unser Vater und unser Großvater gestorben.“ Das war im Jahr 1997. „Mein Bruder wollte dann für unsere Verstorbenen hundert Olivenbäume setzen. Er wusste damals noch nicht, dass er damit das Leben unserer Familie grundlegend verändern würde.“

Dazu muss man wissen: Fünfzig Olivenbäume besitzt in Vodnjan praktisch jede Familie. Aus den fünfzig Bäumen wird Olivenöl für den Eigenbedarf erzeugt. Vor bald 25 Jahren setzte sein Bruder nicht nur ein persönliches Zeichen, er begründete damit auch den Wohlstand der Chiavalons. Heute besitzen sie rund um ihre neue Ölmühle gut 16.000 Bäume. Darüber hinaus verarbeiten sie die Oliven jener 32 Familien in Vodnjan, die sich in einer Art örtlichen Genossenschaft zusammengeschlossen haben.

Wichtig ist den beiden Brüdern der Hinweis: „Wir verarbeiten nur autochthone Sorten. Nach der Ernte werden die Oliven so schnell wie nur möglich von unseren beiden parallel laufenden Hightech-Maschinen verarbeitet.“ Auch die Bio-Zertifizierung sei ihnen besonders wichtig: „Sie erfordert viele Arbeitsschritte und erlaubt keinen Kompromiss.“

Die Arbeit, die Mühle, das Marketing und noch etwas hat seinen Preis. Tedi Chiavalon erklärt es so: „Wenn unser Vater noch am Leben wäre, er würde uns wohl erschießen.“ Niemals im Leben würde er zulassen, dass seine Söhne aus einem Baum selbst in einem guten Jahr nur zwei Liter Öl erzielen wollen. ●

„Mate war mein Vater“, eröffnet Aleksandra Vekic, eine Frau, die auch ohne abgeschlossenes Architekturstudium viel von der Welt gesehen und das Corporate Design in ihrer Firma vom Namen bis zu den Olivenölfässern modern durchgestylt hat.

Es war eine Windung des Lebens, die sie zurück an die obere Adria führte: Aufgewachsen im nahen Triest, hat die kunstaffine Tochter eines dalmatinischen Geschäftsmanns und einer sizilianischen Mutter als Krankenschwester in Ruanda, in Afghanistan und in Georgien gearbeitet. Heute sagt sie: „Dort war ich für andere Menschen da, hier kümmere ich mich um das Land meines Vaters.“ Es ist ein Erbe mit viel Licht und auch natürlichem Schatten: Auf der Planzunge von Mate bei Novigrad wachsen heute auf sechs Hektar Olivenbäume in Reih und Glied. Aus ihren Früchten werden im Herbst in der Hightech-Ölmühle 30.000 Liter hochwertiges Extrakt gepresst.

„Unser Öl findet unter anderem den Weg in alle Restaurants der jungen Grazer Spitzenköche sowie in das Hotel Ritz-Carlton in Wien“, sagt Aleksandra Vekic stolz. Vor gut zehn Jahren hat sie den Markenauftritt auf den Vornamen ihres Vaters zugespitzt – mit einer klaren Idee: „In unseren Oliven soll seine Seele weiterleben.“ Die Arbeit mit den natürlichen Rohstoffen für das Öl würde aber auch ihrer eigenen Seele sehr gut tun, möchte sie auch gesagt haben.

Ähnlich wie der Winzer Gianfranco Kozlovic macht die Tochter von Mate bei Verkostungen auf die lange, sehr abwechslungsreiche, nicht immer lineare Kulturgeschichte Istriens aufmerksam. Ein Erlebnis ist auch, wenn sie von ihren Mitarbeitern Vanilleeis mit einem ganz speziellen Olivenöl beträufeln und sodann kredenzen lässt. Das feine Öl ist mit dem Saft sizilianischer Orangen versetzt.

Sichtlich stolz erklärt ihr lokal gut verwurzelter und beim Thema Oliven und Öl voll aufblühender Produktionsleiter Sandi Benolic zum Abschied, dass „unser Öl von der strengen Austria Bio Garantie kontrolliert und zertifiziert wird“.

Die Topangebote für Ihren Traumurlaub
 Unser Wortanzeigen-Team berät Sie gerne
 Tel.: 05 1727 23000
 E-Mail: wortanzeigen@kurieranzeigen.at

<p>Niederösterreich</p> <p>LINSBERG ASIA Therme statt Ferne „Asiatischer Sommer“ Kurze Anreise, hoher Erholungswert „Adults only Resort“ mitten im Grünen, ferntouristisches Ambiente: Hoti-Spa, Haarbeküche, asiatischer Garten, 2 Nächte ab 290,- / 3 Nächte ab 390,- p.P. im DZ. ☎ 02627/48000 mail@linsbergasia.at www.linsbergasia.at</p> <p>WERTE INSERENTEN! Sie wollen Ihre Wortanzeige telefonisch aufgeben? ☎ 05 1727 23000</p>	<p>Steiermark</p> <p>Wirbelsäule Hüfte und Gelenke Vorsorgepauschale HALBPENSION PLUS, kurzzeitliche Untersuchung, Wassergymnastik. Weiters pro Woche: 3 x Teilmassage 3 x Naturfango 2 x Hydrojet 3 x Infrarot 1 Woche € 799,-, 2 Wochen € 1.330,-, 3 Wochen € 1.850,-. Kein Einbettzimmerzuschlag! Panorabad, Sauna, Kräuterdampfbad und Laconium HOTEL ALLMER BAD GLEICHENBERG ☎ 03159/2367 Weitere INTERESSANTE Pauschalien www.allmer-hotel.at</p> <p>Wortanzeigen online buchen auf www.kurieranzeigen.at</p>	<p>SOMMERAUSZEIT 21 AKTIVHOTEL Weisser Hirsch Mariazell 3 Tage (2 ÜN mit FR – ab buchbar ab 17.06.2021) inkl. täglich 1 Wanderpause zum Mitnehmen, 1 Infrarotkabine, Benützung des Wellnessbereiches ovm. ab € 139,- ☎ 03882/31076, office@weisser-hirsch.at, www.weisser-hirsch.at</p> <p>WOHLFÜHLURLAUB der besonderen Art, neue Chalets aus Lärchenholz mit edler Ausstattung, Fichtensauna, große Panoramaterrasse mit behagbarem Sofabereich, ruhige Lage am Waldrand, Gastronomie und Einkaufsmöglichkeiten vor Ort. Wir heißen Sie im Feriendorf Pöllauberg herzlich willkommen. www.feriendorf-poeslauberg.at ☎ 0664/312 68 28</p>	<p>Endlich in den Urlaub 4 = 3 und 7 = 5 4 oder 7 Übernachtungen, Frühstück, Mittagsbuffet und 4-Gang-Abendmenü, 4 x HP plus € 345,- pro Person, 7 x HP plus € 575,- pro Person Kein Einbettzimmerzuschlag! Kostenloses Stornotag vor Anreise! Panoramabad, Sauna, Kräuterdampfbad und Laconium Wandern – Radfahren Spazieren. Hotel Allmer direkt am historischen Kurpark Bad Gleichenberg ☎ 03159/2367 www.allmer-hotel.at</p> <p>WERTE INSERENTEN! Sie wollen Ihre Wortanzeige telefonisch aufgeben? ☎ 05 1727 23000 Sie wollen Ihre Wortanzeige per Mail aufgeben? wortanzeigen@kurieranzeigen.at</p>	<p>WANDERN – E-BIKE Gut Essen – Beste Luft Österreich! Luftkurort Krakau – Murau. ****Hotel Stigenwirth HP, Sauna, Pool, Baden im Moorsee E-Bikeverleih. Sparen Sie 25 % bei Buchung So – Do = 4 Nächte HP € 294,- Wochenendspecial wsg übers Wochenende Do – So = 3 Nächte HP € 198,-. www.stigenwirth.at ☎ 0676/690 42 86 hotel@stigenwirth.at ☎ 03535/8270</p>	<p>KURIER INFO</p> <p>REISE AKTION AM SONNTAG</p> <p>Top-Angebot 4 Personen für 149,- € (inkl. 10,- € Antrittsgeld) 10 Personen für 299,- € (inkl. 20,- € Antrittsgeld) 15 Personen für 449,- € (inkl. 30,- € Antrittsgeld) 20 Personen für 599,- € (inkl. 40,- € Antrittsgeld) ☎ 05 1727 23000 www.kurier.at</p>
<p>SOMMER IN DEN BERGEN FORELLENHOF, Puchberg/Schneeberg Jeweils Sonntag bis Freitag, Zahl 4 bis 5, 5 Tage HP, Menüwahl, inklusive Wellnessbereich, Sekt und Kaffeehaus, 275,- pro Person, Familie Warzenböck, ☎ 02636/36 11 www.forellenhof-puchberg.at</p>	<p>Tirol</p> <p>AURACH KITZDÜBEL 3 + 1 im Sommer – 4 Tage genießen nur 3 Tage bezahlen ab € 258,- p.P. ☎ 05356/64026 www.hotel-wiesenege-kitzduebel.com</p>				



Der Pionier unter den Winzern in Istrien: Gianfranco Kozlovic



Tedi und Sandi Chiavalon widmen ihr Öl Papa und Opa



Aleksandra Vekic hält das Erbe ihres Vaters Mate weiterhin hoch

