

interview

Insidertipps ISTRIEN

VON SILVIA TRIPPOLT-MADERBACHER

Silvia Trippolt hat sich als Autorin, Journalistin und Gastronomin ganz dem guten Geschmack des Lebens verschrieben. Heute verrät sie uns, wo man sie auf der Halbinsel Istrien trifft.

Istrien für Anfänger. Was anschauen?

Die Altstadt von Rovinj, das berühmte Bergdorf Motovun, das Künstlerdorf Grožnjan, die Arena von Pula und die Euphrasius-Kathedrale in Poreč. Wenn möglich, außerhalb der Hauptsaison.

Istrien für Fortgeschrittene?

Die Steindünen bei Grožnjan und das mittelalterliche Zavišje im Norden Istriens. Ein Abstecher führt zur „Betrunkenen Eisenbahn“ in den Osten. Das ist eine aufgelassene Bahntrasse (Pijana Pruga). Für Kulturinteressierte empfehle ich die Fresken in der Rochus-Kirche im Dorf Draguč und die Glagoliza von Roč nach Hum. Viele fahren daran vorbei. Spektakulär: die Peter-Paul-Kirche zwischen Bale und Svetvinčenat. Die ragt aus einem Felsen heraus.

Wo übernachten?

Ein bezauberndes B&B mit Esel, Hunden, Hühnern, Swimmingpool, Olivenbäumen: „Casa di Matiki“ im Dorf Žminj (matiki.com). Sehr familiär in gehobener Atmosphäre und mit grandiosem Restaurant: Boutiquehotel Morgan in Brtonigla (morgan.hr). Luxusklasse: Grand Park Rovinj. Aufwachen am Meer. vor der Altstadt von Rovinj. Wow! (maistra.com)

Ihre Lieblings-Fischlokale?

Das „MaDaLu“ in Tar der Familie Bernobić, das „Giannino“ (restoran-giannino.com) in Rovinj und der legendäre „Čok“ in Novigrad.

Kulinarischer Geheimtipp?

Das „Vorichi“ von Tamara Lubić. Eine moderne Konoba im Grünen. Super-



Foto: Trippolt

Endlich Herbst! Durch die Gassen von Rovinj schlendern. Silvia Trippolt genießt das Küstenstädtchen außerhalb der Hauptsaison

sympathisch! Orihi bb, 52207 Barban. vorichi.com.

Tipps für eine gestandene Küche?

Die „Konoba“ Rino der Familie Prelac in Momjan, das „Malo Selo“ bei Buje und das „Vela Vrata“ in Beram. Fleisch kommt vom offenen Grill. Tolle Trüffeladressen!

Was kommt ins Glas?

Natürlich Malvasia! Sehr gerne die „Senjora“ von Prelac. Oder der „Xtriana“ von Veralda. Der hat Power. Von den Weingütern Kabola, Kozlović und Matosević gibt es ausschließlich Top-Weine.

Als kommoder Achterl in Rovinj trinken wir den Hauswein bei Grota am Markt. Geheimtipp: das Weingut „In Sylvis“, bei Sveti Petar.

Welches Olivenöl nehmen Sie mit nach Hause?

„Leccino“ von Ipša, „Buža“ von Grubić, „Timbo Istriano“ von Mate Agrofin und „Ex Albis“ von Chiavalon. Bei Familie Buršić müssen wir ebenso vorbeifahren wie bei Familie Zubin vor Umag und den Beletićs in Rabac. Niemals vergessen wir den Stopp bei der Ölmühle Agro-Millo der Familie Smilović in Baredine bei Buje.

Typisch istrisch?

Istrien duftet im Herbst nach trockenen Piniennadeln, salziger Meeresluft, betörenden Trüffeln und frischen Feigen. Typisch ist für mich der Skuta zum Frühstück (eine Art Ricotta) mit Honig und Nüssen. Ich habe bestimmt bereits mein eigenes Gewicht, in Skuta gemessen, verputzt.

Sie haben zwei Teenagersöhne. Was unternehmen Sie als Familie?

Klippenspringen auf Kap Kamenjak und vom Paziner Wasserfall. Biken in aufgelassenen Steinbrüchen, Jet-Ski-Fahren, auf Kirchtürme kraxeln. Ich mache freiwillig die Fotos als Ausrede, damit ich nicht alles mitmachen muss.

Ihre Kroatisch-Kenntnisse?

Den Smalltalk verstehe ich. Meine Kroatschtrainerin hat mir einmal gesagt, dass ich die einzige Schülerin bin, die russisch klingt, wenn sie Kroatisch spricht.