

Datum: 25.01.2024

910132

**traveltip**  
DAS MAGAZIN FÜR FERIE



122932



Travel Tip Das Magazin für Ferien  
8032 Zürich  
044/ 387 57 57  
abouttravel.ch/publikationen-im-uber...

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 105'000  
Erscheinungsweise: 3x jährlich

Seite: 24  
Fläche: 113'181 mm²

Auftrag: 3017165  
AEV (in Tsd. CHF): 16.1

Referenz: 90727320  
Ausschnitt Seite: 1/5

Kundenreferenz: 122.932 / HOTELS/ISTRILIEN - CH (4388)



REISEN NAH » Kroatien

Die materische Altstadt  
von Rovinj liegt auf  
einer Landzunge an  
Istriens Westküste

# Istrien ist die Genuss- **Hochburg von Kroatien**

Trüffel, Spitzenweine und -restaurants, das beste Olivenöl der Welt und die Adria von ihrer schönsten Seite – in Istrien fühlen sich Geniesser besonders wohl.

TEXT UND FOTOS: **RETO E. WILD**

Datum: 25.01.2024

910132



122932



Travel Tip Das Magazin für Ferien  
 8032 Zürich  
 044/ 387 57 57  
 abouttravel.ch/publikationen-im-uber...

Medienart: Print  
 Medientyp: Fachpresse  
 Auflage: 105'000  
 Erscheinungsweise: 3x jährlich

Seite: 24  
 Fläche: 113'181 mm²

Auftrag: 3017165  
 AEV (in Tsd. CHF): 16.1

Referenz: 90727320  
 Ausschnitt Seite: 2/5

Kundenreferenz: 122.932 / HOTELS/ISTRIN - CH (4388)

**D**er 275 Hektar grosse istrische Wald von Motovun, 50 Autominuten südlich von Triest, ist der letzte erhaltene mediterrane und autochthone Auwald mit Stieleichen, Eschen und Ulmen. Die Bäume sorgen für den perfekten Nährboden einer Delikatesse: Tuber Magnatum, besser bekannt als Weisser Trüffel, der im Norden der Halbinsel Istrien genauso im Boden verborgen ist wie im Piemont.

Motovun heisst auch der malerische Ort, der auf einem Hügel über dem breiten und in der Schweiz unbekanntem Flusstal der Mirna thront. Er ist umgeben von Rebellen. Nirgendwo lässt sich stimmungsvoller ein Glas kühler Malvazija Weisswein aus der Region geniessen.

Wir sind nun aber im Wald auf einer Trüffeljagd mit Davor Podbevšek (49) von Pietro & Pietro Natura Tartufi und dem Mischlingshund Pippo (3,5).

#### Trüffel wurde an Schweine verfüttert

Von Anfang Dezember bis Mitte März hat der schwarze und preiswertere Sommertrüffel Saison, der sich je nach Wetter rund einen halben Meter unter der Erdoberfläche versteckt und ein bis zwei Jahre für das Wachstum benötigt. Wird es trockener, treibt die Erde die Delikatesse, die in Istrien vor 90 Jahren noch an die Schweine verfüttert wurde, an die Oberfläche. Nach rund zwanzig Minuten wird Pippo nervös, weil er vor einem Baumstrunk etwas entdeckt hat. Podbevšek

zückt die Schaufel, gräbt im Erdreich und findet einen kleinen schwarzen Trüffel.

Pietro & Pietro ist einer von zwei Trüffelproduzenten in Istrien. Der Betrieb stellt aus weissen und schwarzen istrischen Trüffeln mehr als dreissig verschiedene Produkte her. Im Verkaufsladen des Betriebs erhalten die Gäste nach der Trüffeljagd das weltbeste Rührei. Die Köchin brät Zwiebeln in Olivenöl an, gibt frische

Trüffel und sechs Eier dazu. Und zum Abschluss raspelt sie eine Unmenge von schwarzen Trüffeln darüber.

Das Familienunternehmen arbeitet mit mehr als 500 Restaurants in Kroatien zusammen. Exportiert wird in Länder wie Slowenien, Belgien, Spanien, Grossbritannien, Frankreich und bis nach Korea und

Kanada. «Leider haben wir noch keinen Vertrieb in die Schweiz», bedauert Direktorin Daniela Puh von der Besitzerfamilie.

#### Qualitätssprünge im Gastgewerbe

Istrien, etwa so gross wie das Tessin, hat sich in letzter Zeit mit Qualitätssprüngen in der Hotellerie und Gastronomie, beim Wein und beim Olivenöl zur Genusshochburg von Kroatien entwickelt.

Der 27-jährige Pavo Klarić, 2022 bester Nachwuchskoch Kroatiens und seit 2021 Executive Chef im San Canzian Village & Hotel, erklärt: «Istrien war sehr arm. Die Leute assen Polenta, jungen Käse mit wenig Fett und tunkten warmes Brot in gekochten Wein mit Gewürzen. Heute sind wir bekannt für Olivenöl, Trüffel, Spargeln, Käse, Wein und vieles mehr. Die Produktequalität ist sehr hoch.» Kroatien habe den Vorteil, dass es sich in der Nähe von Slowenien, Italien, Ungarn und Österreich befinde. «Wir picken das Beste aus diesen Küchen.»

Ein weiteres Beispiel? «Flos Olei», eine Art Atlas der weltweiten Olivenindustrie, hat die Manufaktur Mate in Savudrija im Norden Istriens als beste Produzentin des Jahres 2023 ausgezeichnet. Timbro Istriano mit seinem kräftigen Abgang wurde mit 99 von 100 Punkten als bestes Olivenöl der Welt bewertet. Mate-Besitzerin ist die in Minusio (Tessin) lebende Aleksandra Vekić.

Die Konkurrenz ist gross: In der Region, die bis 1918 Teil der Habsburgermonarchie war, wachsen 1,6 Millionen

Datum: 25.01.2024

910132



Travel Tip Das Magazin für Ferien  
 8032 Zürich  
 044/ 387 57 57  
 abouttravel.ch/publikationen-im-uberb...

Medienart: Print  
 Medientyp: Fachpresse  
 Auflage: 105'000  
 Erscheinungsweise: 3x jährlich



Seite: 24  
 Fläche: 113'181 mm²



Auftrag: 3017165  
 AEV (in Tsd. CHF): 16.1

122932

Referenz: 90727320  
 Ausschnitt Seite: 3/5

Kundenreferenz: 122.932 / HOTELS/ISTRIE\_N - CH (4388)

Olivenbäume. Es locken zusätzlich 539 Küstenkilometer mit Sand und Kiesstränden und duftenden Pinitenhainen sowie dreissig Naturschutzgebiete.

Ein Geheimtipp ist das Kap Kamenjak, Istriens Südzipfel mit einer Traumküste, spektakulären Klippen und unzähligen Badebuchten am kinderfreundlichen Meer. Die Stadt Pula, einst Erholungsort des Habsburger Adels, mit ihrem römischen Amphitheater ist nur zehn Kilometer entfernt.

Gut hundert Kilometer beträgt die grösste Nord-Süd-Ausdehnung von Pula bis nach Savudrija im Norden. Die Küstenregion dazwischen mit ihren malerischen Orten wie Rovinj, Poreč oder Novigrad strahlt italienisches Flair aus. Die Altstadt von Rovinj bezaubert durch verwinkelte Gassen wie die Grisia, wo sich heute Boutiquen an Kunstateliers reihen und sich Istriens beste Pizzeria (Da Sergio, Hausnummer 11) befindet. Das Essen in Restaurants wie dem «Puntulina» direkt am Meer (frischer Fisch und Meeresfrüchte!) ist so gut, dass sogar die Italiener aus Triest runterfahren und abends dem Spiel der Strassenmusiker lauschen.

## Tipps für Istrien

**Übernachten:** San Canzian Village & Hotels im Norden von Istrien: Luxus und Design in einem Minidorf mit der von Michelin empfohlenen Küche im Restaurant Luciano.  
[san-canzian.hro](http://san-canzian.hro)

**Essen:** «Puntulina» in Rovinj, «Stara Škola» ausserhalb Buje mit der Schweizer Köchin Priska Thuring oder im Restaurant von Meneghetti Wine Hotel & Winery bei Bale.

**Olivenölmanufaktur:** Die Manufaktur Mate steht auf Platz 1.  
[mateoliveoil.com](http://mateoliveoil.com)  
 Ebenfalls sehr gut sind die Olivenöle von Chiavalon in Vodnjan im Norden.  
[chiavalon.hr](http://chiavalon.hr)

**Weingut:** Ausserhalb von Buje, 18 Kilometer östlich von der istrischen Küste, befindet sich mit Kozlović eines der besten Weingüter Istriens. Grossartig ist etwa der Malvazij-Weisswein von der Lage Santa Lucia.  
[kozlovic.hr](http://kozlovic.hr)

**Trüffelmanufaktur Pietro & Pietro:** [pietroandpietro.com](http://pietroandpietro.com)

**Allgemeine Informationen:**  
[istra.com](http://istra.com)

Datum: 25.01.2024

910132

**traveltip**  
DAS MAGAZIN FÜR FERIE



122932



Travel Tip Das Magazin für Ferien  
8032 Zürich  
044/ 387 57 57  
abouttravel.ch/publikationen-im-uberb...

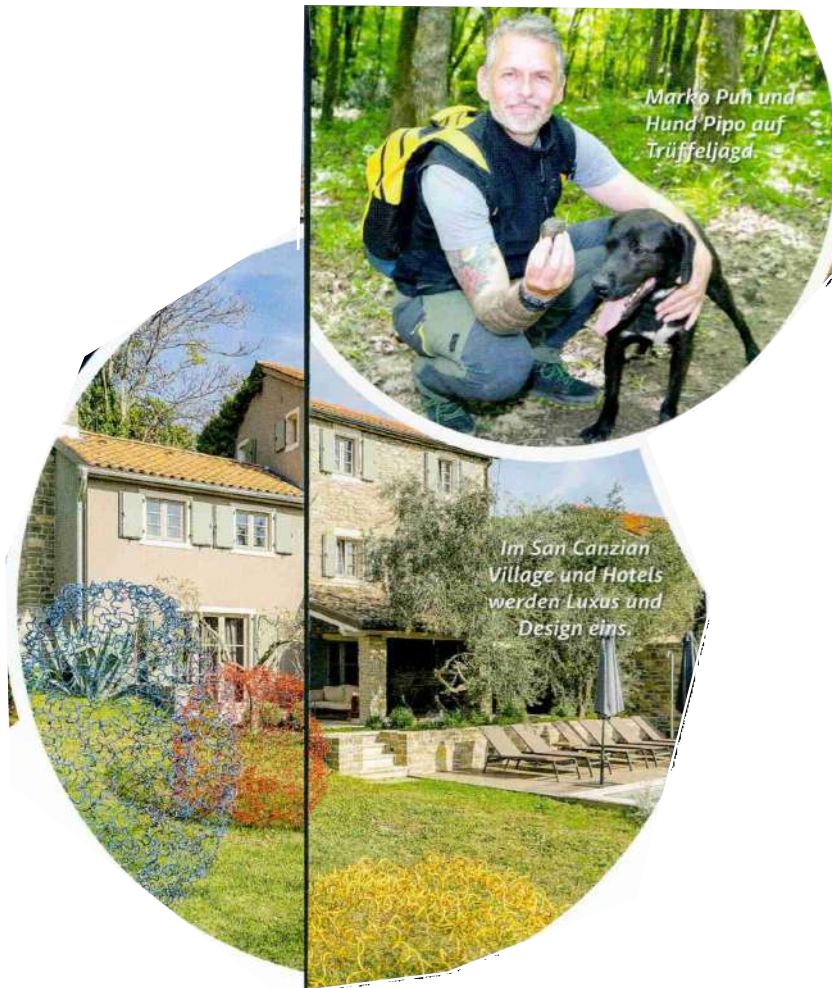
Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 105'000  
Erscheinungsweise: 3x jährlich

Seite: 24  
Fläche: 113'181 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 3017165  
AEV (in Tsd. CHF): 16.1

Referenz: 90727320  
Ausschnitt Seite: 4/5

Kundenreferenz: 122.932 / HOTELS/ISTRIN - CH (4388)



Datum: 25.01.2024

910132

**traveltip**  
DAS MAGAZIN FÜR FERIEEN



122932



Travel Tip Das Magazin für Ferien  
8032 Zürich  
044/ 387 57 57  
abouttravel.ch/publikationen-im-uberb...

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 105'000  
Erscheinungsweise: 3x jährlich

Seite: 24  
Fläche: 113'181 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 3017165  
AEV (in Tsd. CHF): 16.1

Referenz: 90727320  
Ausschnitt Seite: 5/5

Kundenreferenz: 122.932 / HOTELS/ISTRIN - CH (4388)

