

Dreiklang aus Trüffel, Öl und Wein

Das Hinterland Istriens bietet einen kulinarischen Dreiklang aus Olivenöl, Wein und Trüffel, dazu malerische Bergdörfer und auch die Küstenstädtchen wie Novigrad oder Porec sind nicht weit entfernt.

VON FRANK ZÖLLNER

„Schu, schu, schu“ ruft Trüffeljäger Benjamin Skoric im istrischen Dialekt der weißen Labrador-Dame Leila und dem Cocker Spaniel Kika zu – das heißt soviel wie „los, los, los“. Und die sechsjährige Leila läuft in den Wäldern im Hinterland von Buzet sofort los und hat nach zwei Minuten einen ersten schwarzen Trüffel gefunden, „Das ist wie Weihnachten“, sagt Skoric unglaublich, und nimmt Leila sanft die schwarze Kugel aus dem Mund und ruft „Bravo“. Leila und Kika starten ihre Suche in der ersten Trüffelpflanzung Istriens, die es hier seit 13 Jahren gibt und die aus Haselnussbäumen und Eichen besteht. Für Leila geht es sofort weiter, immer die Nase auf dem Boden, nachdem sie ein Belohnungs-Leckerli bekommen hat, während die siebenjährige Cocker-Spaniel-Dame Kika ihre Rolle gänzlich anders interpretiert. Sie versteht sich als Unterhalterin, rutscht auf dem Popo den Berg runter und ist die „Beschützerin“ der Gruppe, wie Skoric augenzwinkernd meint, bekommt aber genauso viele Leckerlis wie Leila. „Trüffeljagd“, so die englische Übersetzung, scheint tagesform-abhängig zu sein.

„Willkommen in meinem Büro“, erzählt der bei Karlic Tartufi beschäftigte Trüffelsucher, der schon eine Trüffelsuch-Nachschicht hinter sich hat. Leila findet vier weitere schwarze Trüffel, zeigt diese an und Skoric kann diese mit seinem scharfkantigen Spezialwerkzeug vorsichtig ausgraben. Nach einer halben Stunde im Wald Nähe des Dörfchen Paladin steht es 5:0 für Leila, die knapp 100 Gramm der wertvollen Pilzart in knapp einer dreiviertel Stunde gefunden hat. Ein Jahr dauert die Ausbildung der Trüffelhunde, zwölf davon gibt es bei Karlic Tartufi. „Wir suchen bei Tag und bei der Nacht, bei Regen und Schnee. Nur nicht bei Wind, denn dann ist es schwierig für die Hunde, die Trüffel zu riechen“, sagt Skoric.

Für ihn ist der istrische Trüffel der beste der Welt. „Kommt man in ein italienisches Haus mit Trüffeln, riecht es nur in der Küche. In Istrien riecht das ganz Haus danach“, sagt er bestimmt und selbstbewusst zum Vergleich mit den Trüffelregionen Piemont und der Toskana. Es sei die mineralreiche Erde und das gute Klima, die für die perfekten Bedingungen sorgen würden. So ist die Stadt Buzet mit seinen dazugehörigen Dörfern wie Paladin die Stadt mit der höchsten Anzahl an „Trüffeljägern“ in Istrien.

In den dichten Wäldern um Buzet herum werden schwarze Trüffel das ganze Jahr über „gejagt“, die in den oberen Waldregionen bevorzugt wachsen, in denen es nicht ganz so feucht ist wie im Tal. Dort wächst der noch viel teurere, weiße Trüffel.

Benjamin Skoric hat eine Lizenz und Ausbildung zum „Trüffeljäger“ gemacht, dazu ist er auch Koch. Aber er ist lieber in der Natur. „Das ist eine



Blick auf Buje: In Buje und in der Umgebung sind die Böden besonders fruchtbar, daher ist es nicht verwunderlich, dass 23 der bekanntesten Winzer von Kroatien auf diesem Gebiet ihre Weinsorten anbauen.

FOTOS: FRANK ZÖLLNER

Service

Reiseziel:

Istrien ist die größte Halbinsel an der nördlichen Adria. Sie erstreckt sich zwischen dem Golf von Triest und der Kvarner-Bucht vor Rijeka. An der Halbinsel haben drei Staaten Anteil.

Tipps:

Karlic Tartufi: Trüffelsuche und Verkostung, karlictartufi.hr/de Weingut Kozlovic, kozlovic.hr/en Olivenölproduzent: Mate Agrofina, mateoliveoil.com/en **Übernachtung:** San Rocco, ein schickes, kleines Boutique-Hotel mit Restaurant, eigenem Garten, Pool und Olivenöl-Produktion, in Brtonigla, san-rocco.hr/de

Sportmöglichkeiten: Nordwest-Istrien bietet vielfältige Sportmöglichkeiten wie Radfahren, auch entlang der ehemaligen Bahntrasse Parenzana. Die wartet mit tollen Aussichten in und auf mittelalterliche Dörfer und Städte wie Groznan, Buje und Motovun auf, die zum Verweilen einladen. Es gibt auch zahlreiche Wanderwege und an der nahen Küste in Umag, den sehenswerten Städten Novigrad und Porec natürlich Wassersport aller Arten.

Leidenschaft und Berufung, kein Beruf.“ Als Kind ging er bereits mit seinem Großvater auf Trüffelsuche, seit sechs, sieben Jahren ist er professioneller Trüffeljäger, seit fünf Jahren sucht er auch weiße Trüffel. Der Neid ist ihm sicher: „Danke schön. Ich wünschte, ich wäre in eine Familie von ‚Trüffeljägern‘ geboren worden. Es sieht nach einem wundervollen Job aus, jeden Tag mit Hundekumpels Trüffel suche“, schreiben etwas Stella und Elisa aus Toronta ins Gästebuch.

Das Unternehmen Karlic Tartufi wird in der 4. Generation geführt, verkauft seine Trüffel neben Kroatien auch nach Deutschland, Hong Kong, Singapur und in die Vereinigten Staaten. In der offenen Schauküche mit Restaurant, schon im Eingang ist der aromatisch-intensive Trüffelduft zu riechen, und Ausblick auf die waldreichen Hügel wird der durch Leila erschnüffelte Trüffel gleich zubereitet. In dünnen Scheiben auf Brot mit Frischkäse oder mit Rührei vermenget – es ist ein irdischer Genuss.



Wein soweit das Auge reicht: Blick auf die Rebstöcke bei Kozlovic.

KROATIEN – ISTRIEN



Bei Karlic Trüffel wird frischer Trüffel zubereitet.



gung bis zu dem fertigen Wein in den Reifefässern gewährleistet ist, wie die Sommelierin Sabina erklärt. Auch die lokale Rotweinsorte Teran erhält bei Kozlovic durch Landzukaufe immer mehr Anbauflächen. Internationale Preise für ihre Weine bestätigen den Weg, den die Familie Kozlovic mit den eigenständigen Rebsorten geht.

Es geht noch besser: „Bianca Bellezza“ – weiße Schönheit, „Timbro Istriano“ – istrischer Klang heißen zwei der sieben Olivenölsorten, den die Ölmühle Mate Agrofina in Zabrata in der Nähe von Umag an der Küste in Norden Istriens produziert. 100 von 100 Punkten beim international führenden Olivenöl-Guide „Flos Olei“ in diesem Jahr ist der Lohn für die biologischen Produkte – erst als neunter Betrieb weltweit und als erster aus Kroatien, 2023 waren sie zudem „Produzent des Jahres“. Denn im genau richtigen Klima auf perfekten und mineralreichen Böden werden die Oliven kultiviert – nach Meinung der Experten ist keine Steigerung in dem Ge-

samtensemble von der Frucht bis zur Verarbeitung mehr zu erwarten. Istrien galt bereits zur Zeit des römischen Kaisers Augustus vor über 2000 Jahren als eine der besten Regionen für Oliven in Europa. Mehr als 20 Jahre, nachdem Gründer Mate Vekic seine Ölmühle gründete, wachsen auf einem 100 Hektar großen Areal 27 000 Olivenbäume auch in Karigador an der Küste in der Nähe von Novigrad unter der Leitung von Tochter Aleksandra Mate. „Wir ernten früh, haben dadurch nicht so große Mengen, aber eine höhere Qualität“, sagt der Biologe und Sommelier Krešimir Matosevic. Sämtliche Abfallprodukte, die bei der Olivenöl-Produktion anfallen, werden wieder als Dünger auf den eigenen Feldern verwendet, so Matosevic. Er serviert ein Vanilleeis mit einem durch die Essenz von Bio-Orangenscheiben verfeinerten Olivenöl und einen Gin, der mit Olivenöl gefüllt ist, dem die Essenz von Bio-Zitronenscheiben zugesetzt wurden – ein Clou für jede Cocktailbar.

Deutschlands erster Öko-Freizeitpark

Im bei Leipzig gelegenen Beiersdorf eröffnet am 3. September Deutschlands erster Öko-Freizeitpark, „Arkazien“. Das drei Hektar große Areal bietet 20 naturnah gestaltete Themenwelten und versucht, den ökologischen Fußabdruck so gering wie möglich zu halten. Die Haupt-Bausubstanz ist Holz, dazu kommen begrünte Dächer, eine insektenfreundliche Bepflanzung und stromsparende LED-Beleuchtung. Achterbahnen und Fast Food gibt es nicht, auf gedruckte Tickets wird verzichtet.

red

Berliner Airport bekommt bessere Zuanbindung

Ab Dezember 2025 verbessert die neue Linie R20, die sogenannte Dresdner Bahn, die Anbindung des Berliner Flughafens BER. Der Flughafenexpress FEX fährt dann vom Hauptbahnhof über den Potsdamer Platz und das Südkreuz in gut 20 Minuten im Viertelstundentakt statt wie bisher alle 30 Minuten.

Regionalzüge wie die Linie RB24 aus Eberswalde und ab Februar 2026 auch die RE32 aus Oranienburg erhalten Direktverbindungen. Die 16 Kilometer lange Strecke soll am 14. Dezember eröffnet werden.

red

Riesiger Surfpark eröffnet in Virginia Beach

Im Atlantic Park Surf können Wellenreiter zu jeder Zeit die perfekte Welle reiten. Der neue Surfpark hat das ganze Jahr über geöffnet und ist Teil des kürzlich eröffneten Entertainmentkomplexes Atlantic Park in Virginia Beach im US-Bundesstaat Virginia, zu dem auch eine Konzerthalle, Restaurants, Hotels und Einkaufsmöglichkeiten zählen.

Bis zu 1000 Wellen pro Stunde und über 20 verschiedene Wellentypen werden im Atlantic Park Surf durch ein modulares elektromechanisches System per Knopfdruck generiert. Die Technologie hat einen geringeren Energieverbrauch als analoge Systeme.

Von sanften Wellen für Anfänger bis hin zu kraftvollen zwei Meter hohen Tubes für Profis werden authentische Bedingungen geschaffen. Insgesamt wird zwischen sieben Schwierigkeitsstufen unterschieden. Die buchbaren Slots für eine Surfsession sind 55 Minuten lang. Die Preise liegen zwischen 90 und 161 US-Dollar.

red

— ANZEIGE —

1
502026780
4300835220/1