

Westfälischer Anzeiger

HAMMER ZEITUNG

Publikation Westfälischer Anzeiger - Hammer Zeitung
Ausgabe 30.08.2025
Seite 39
Abo-Nr 122918
Treffer-Nr 4832429
Suchbegriff Istrien, Weingut Kozlovic

Autor*In FRANK ZÖLLNER
Resort Ratgeber
Verlag Westfälischer Anzeiger Verlags ...
Medientyp Regional mit Vollredaktion
Branche Nicht branchenspezifisch
Bundesland Nordrhein-Westfalen

Reichweite 71713
Verbreitet 22372
Verkauft 22124
Gedruckt 18616
AAW/e 5118.02
Erscheint täglich

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 ungläubig, 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 sie 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. 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 Leidenschaft und Beruf, 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.

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 Trüffeleigle zubereitet. In dünnen Scheiben auf Brot mit Frischkäse oder mit Rührei vermischt – es ist ein irdischer Genuss.

Ende August beginnt die heiße Phase

Zum kulinarischen Dreiklang gehören auch Wein und Olivenöl, den eine neue Generation an Winzern und Olivenöl-Produzenten herstellen, die das eigene Erbe wiederentdecken und in die Moderne überführen. Wie das Weingut Kozlovic in der Nähe der slowenischen Grenze, das in einer Naturidylle liegt. 1904 gegründet, steht es zu seinen Traditionen und hat den Sprung in die moderne nicht nur durch die Architektur wie eine offene Weingarten-Terrasse. Für die Verbindung in die Vergangenheit steht auch der Blick auf das mittelalterliche Dorf Momjan und zum Weingut gehörende Rebstöcke. Ende August beginnt die heiße Phase mit der Vorbereitung auf die Weinlese, die noch manuell ausgeführt wird und so wird schon auf den Feldern die erste Qualitätskontrolle vorgenommen.

80 Prozent davon macht die einheimische Weißweinrebe Malvazija aus. Der Clou der moderneren Anlage ist, dass die Kühlung ohne Sauerstoff in Rohrsystemen von der Reini-

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 bestärken 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 Gesamtensemble von der Frucht bis zur Verarbeitung mehr zu erwarten. Istrien galt bereits zur Zeit des römischen Kaisers Augustus 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 Kresimir Matosevic. Er serviert einen Gin, der

mit Olivenöl gefüllt ist, dem die
Essenz von Bio-Zitronenschei-
ben zugesetzt wurden – ein
Clou für jede Cocktailbar.



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

KROATIEN – ISTRIEN



Bei Karlic Trüffel wird frischer
Trüffel zubereitet.

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 Agrofin, 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. Es gibt auch Wanderwege und an der nahen Küste in **Umag**, den sehenswerten Städten **Novi-grad** und **Porec** Wassersport.