

ISTRIEN

Magazin
2019

GENUSS UND LIFESTYLE AN DER KROATISCHEN ADRIA.

539 km Küste
DE LUXE!

The Sound of Istria
Kultfestivals

SPECIAL:
Genussregion
Mirnatał

300+
TOP-ADRESSEN,
TIPPS & NEWS
Erleben, Relaxen,
Schlemmen.



Der perfekte
Familienurlaub
Camping, Glamping,
Ausflugsziele

VALAMAR
COLLECTION

★ ★ ★ ★ ★

MAREA

Suites

LUXURIÖSER
FAMILIEN-STRANDURLAUB
KROATIEN, POREČ



In einem dichten Pinienwald neben einer malerischen Bucht gelegen und nur 10 Minuten vom historischen Zentrum Porečs entfernt, bieten die neuen Valamar Collection Marea Suites luxuriösen Familienurlaub. Die hervorragenden Services und Einrichtungen, einschließlich der attraktiven Pools, wurden entwickelt, um die Bedürfnisse aller Familienmitglieder zu erfüllen, von Babys, Kindern und Jugendlichen bis zu ihren Eltern. Mit den Super Maro- und V Level-Services garantiert Valamar unvergessliche Familienurlaube an der Adria.

**ERÖFFNUNG
IM 2019**

 **VALAMAR**
All you can holiday

Dobro došli

HERZLICH WILLKOMMEN!

Das milde Klima, vielfältige mediterrane Naturlandschaften, hochwertige Unterkünfte, kulinarische Spitzenprodukte, gepflegtes Kulturerbe, Top-Veranstaltungen und unzählige Freizeitangebote haben Istrien zu einem der beliebtesten Urlaubsziele Europas gemacht. Danke an alle Besucher und Freunde, die großen Anteil an dieser Entwicklung haben.

**IHR INTERESSE, IHRE TREUE
UND IHRE LIEBE ZU ISTRIEN SIND UNS EHRE
UND AUFTRAG!**

2018 flossen mehr als 250 Millionen Euro in unser touristisches Angebot – vorwiegend in qualitativ hochwertige Unterkünfte unterschiedlichster Couleur aber auch in die Servicequalität, Wettbewerbsfähigkeit und Attraktionen der Halbinsel.

2019 sind unsere Gäste auch wieder bei zahlreichen Veranstaltungen willkommen: Im Mai stellen verschiedenste Feste Wein und Winzer in den Mittelpunkt, der Juni hält große Events und Konzerte bereit, ab Oktober dürfen sich Feinschmecker auf die kulinarischen Veranstaltungen mit regionalen Trüffeln, Kastanien, Pršut, Käse und anderen Köstlichkeiten freuen, die sich besonders im Hinterland rund um die Orte Oprtalj, Livade, Motovun, Buzet, Tinjan und Svetvinčenat entwickelt haben.

Als Vernetzung zweier Premium-Marken ermöglicht unsere neue strategische Partnerschaft mit dem FC Bayern München künftig die verstärkte Präsentation von Istriens Vorzügen im deutschsprachigen Raum.

Die nachhaltige und anpassungsfähige Entwicklung innovativer touristischer Angebote und das neue Motto »Life as it should be« unterstreicht unser Ziel: höchste Lebensqualität im Einklang mit der Natur.



FOTO: Blahna

Denis Ivošević

Denis Ivošević / General-Manager TVB Istrien

Tourismusverband Istrien
HR-52440 Poreč · Pionirska 1
www.istra.com



STOLZ AUF UNSERE MARKENPARTNER



AUSZEICHNUNGEN



Weltbeste Olivenöl-Region
2016, 2017, 2018 + 2019
Zweitbeste Olivenöl-Region der Welt
2010 bis 2015



TOP-6: Bestbewertete
Geheimnisse Europas 2015
Bester Aufenthaltsort für den
Ruhestand 2013



TOP 12
Geheimtipp
Ferienregion
in Europa



TOP 10
Weinreiseziele 2015

INHALT

28–32



22–23



8–19



34–37

**TOP-ADRESSEN
FÜR FISCH & MEERES-
FRÜCHTE**



TITELBILD

Die Luftaufnahme von Air Foto Poreč zeigt einen Teil der Altstadt von Novigrad.

- 6 **Vier Jahreszeiten**
Warum die Halbinsel zu jeder Zeit einen Besuch lohnt.
- 8–19 **Küstenzauber**
Adriaküste de luxe: Istriens Küstenorte in Wort und Bild.
- 20–21 **Maskerade in Vabriga**
Wo Venedig einkauft und was Hollywood gefällt.
- 22–23 **Kinderland**
Top-Ausflugsziele für die ganze Familie.
- 24–26 **The sound of Istria**
Musikfestivals in einzigartigen Kulissen.
- 28–32 **Genussregion Mirnata**
Istriens mediterraner Naschgarten, Produkte, Highlights und Tipps.
- 34–37 **F(r)isch auf den Tisch**
Lieblingsrestaurants für den Genuss von Adriafrischen und Meeresfrüchten.
- 38 **Schmelztiegel der Aromen**
Man nehme: eine Spezialpfanne (Peka), wenige, aber hochwertige Zutaten, heiße Glut und Zeit (...).
- 40–41 **Top-Gerichte mit Geschichte**
Meeresfrüchte, Istrisches Rind (Boškarin) und Palatschinken.
- 42–45 **Reines oder keines**
Weltbestes Olivenöl: Wie man Top-Qualität erkennt und die Sorten perfekt einsetzt.
- 46–51 **Gourmet-News & Termine**
- 52–53 **La Dolce Vita**
Vier Muškát-Varietäten und andere Süßweine.
- 54–55 **Hotel-News**
- 56–57 **Abenteuer Parenzana**
Mit dem Rad über die einstige Schmalspur-Bahnstrecke.
- 58 **Bewegte Zeiten**
Aktiv im Outdoor-Paradies.
- 60–61 **Auch das ist Camping**
Vom neuen Luxus zwischen Natur und Sternenhimmel.
- 62–67 **GENUSS-ADRESSEN**
- 68–81 **Urlaubsziele**
Reiseveranstalter, Hotels, Feriendomizile und -resorts im Überblick.
- 82 **Infos, Buchtipps, Impressum**

- Flughafen
- Fährverbindung
- Burg
- Highlights
- Autobahn
- Schnellstraße
- Nationalstraße
- Hauptverbindungsstraße
- Nebenverbindungsstraße
- Eisenbahn
- Staatsgrenze mit Grenzübergang



4

**Jahreszeiten, vier
Erlebniswelten! – Egal wann
Sie Istrien besuchen: Es ist jeder-
zeit reizvoll, immer wieder anders
und wirklich einzigartig.**

FRÜHLING

RAUS IN DIE NATUR, WEIN KOSTEN UND SONNE TANKEN

Wenn zu Hause noch der Eiskratzer bereit liegt, bietet Istrien bereits perfekte Bedingungen für Outdoor-Sportarten und sonnige Zeiten unter freiem Himmel: Tennis, Golf, Biken (...). Das lässt sich auch prima mit dem Genuss vitaminreicher Wildspargel-Spezialitäten verbinden. Weinliebhaber können im Rahmen der Fachmesse Vinistra und bei den Tagen der offenen Kellertür mit dem neuen Jahrgang anstoßen und die erwachte Natur beim 11 km langen Spaziergang »Wine & Walk« entdecken – wobei überall am Wegrand Spitzenwinzer und regionale Produzenten zur Verkostung einladen.



SOMMER

SONNE, MEER UND FESTIVALS

Istriens Sommermonate sind trocken, nicht zu heiß und voller Leben. Häfen und Altstädte dienen Fischerfesten, Konzerten und Straßenkünstlern als einzigartige Bühne und vielerorts wird die Lebensfreude groß gefeiert: Sensual Days, Salsa-, Outlook-, Dimensions-, Seasplash- und Unknown-Festival locken Tausende Besucher an. Lust auf eine Reise in die Vergangenheit der Halbinsel? – Willkommen bei den Gladiatorenkämpfen in Pula, beim Ringstechen in Barban, dem Historienfestival »Giostra« in Poreč und/oder auf einem der Batana-Boote von Rovinj (...).



PERFEKT: FÜR VIELE

MITTELEUPÄER IST

ISTRIEN NUR EINEN

KATZENSPRUNG ENTFERNT.



HERBST

ERNTEZEIT & MÜLLERS LUST

Durch Olivenhaine, Weingärten, Trüffel- und Pinienwäldchen streifen, pittoreske Burgenstädtchen erforschen. Immer mal wieder in die noch warme Adria springen und natürlich schlemmen: Die Einwohner feiern Ernte und Traditionen mit Musik, Spiel und Kulinarik, Maroni werden gebraten, und Feinschmecker lassen sich von den weltberühmten Tartufi verführen: Bei Trüffelmessen, Gourmet-Veranstaltungen, in Restaurants und Konobas. Wer's genau wissen will, geht mit Tartufai und Trüffelhund in den Wald!



WINTER

WILDE ADRIA UND KUSCHELTAGE

Nur Einheimische und Kenner wissen, dass jetzt die besten Fische und Krustentiere aus der Adria gezogen werden und es zu folgendem Programm keinen Vergleich gibt: Die Kraft der Natur beim Spaziergang am vom Borawind gepeitschten Meer spüren, eine feine Auszeit beim Wellness zelebrieren, das »Haus des Weihnachtsmanns« in Kaštelir besuchen und den Tag genussvoll an einer offenen Feuerstelle ausklingen lassen.



MAISTRA

Collection



Die Kollektion unserer besten Hotels, alle an einzigartigen Standorten. Genießen Sie unseren luxuriösen Wellnessbereich, lassen Sie sich von den ausgestellten Kunstwerken begeistern oder entspannen Sie einfach in unseren eleganten Zimmern. Kosten Sie kulinarische Spezialitäten in unseren Gourmetrestaurants, erleben Sie unser bekanntes Frühstück und nutzen Sie die personalisierten Sport- und Entspannungsaktivitäten. Zusammen mit unseren *Bluescape*, *Greenscape* oder *Townscape* Erlebnisprogrammen werden Sie sich fühlen, als seien Sie neu geboren.

BUCHUNGEN UND INFORMATIONEN
 T +385 (0)52 800 250
 M info@maistra.hr
 W www.maistra.com

GRAND
 — PARK
 HOTEL
 ROVINJ

lone

Hotel Monte Mulini

EDEN
 HOTEL

— A D R
 H I A
 O T T I
 E L — C



KÜSTEN ZAUBER

539
Kilometer
Urlaub

Flankiert von venezianischen Villen, Ateliers, Restaurants und Cafés durch die kopfsteingepflasterten Gassen charmanter Hafenstädte bummeln. Den Duft mediterraner Pinienwäldchen inhalieren. In idyllischen Buchten die Zeit vergessen und neben mittelalterlichen Mauern Adria-Sashimi genießen. Oder erfrischendes Zitronensorbet. All das macht Urlaub an Istriens Küste einzigartig.

FOTO: AIR FOTO POREČ

POREČ

Die Altstadt von Poreč wurde bereits 200 Jahre vor unserer Zeitrechnung von den Römern erbaut. Der Fisch im ältesten Bodenmosaik des 1997 zum UNESCO-Weltkulturerbe gekrönten Euphrasius-Basilika-Komplexes ist mehr als 1650 Jahre alt (365–378 n. Chr.).





UMAG

Tor zu Istriens Westküste und Tennisparadies für internationale Profis und Amateure. Im Dezember 2017 wurde Umag von ACES Europe in Brüssel mit dem Titel »Europäische Sportstadt« ausgezeichnet. ➤





NOVIGRAD

Istriens Fischerstädtchen mit den meisten Spitzenrestaurants. Von oben betrachtet, ergeben die Hafenanlagen ein ganz neues Bild.



VRSAR & FUNTANA

Das idyllische Gebiet um die einstigen Fischerorte Funtana (links) und Vrsar (unten) punktet mit Natürlichkeit, vielen vorgelagerten Inselchen und herzlicher Gastfreundschaft. Auch den schönen Limski-Kanal mit prähistorischer Höhle, Austern- und Muschelzucht sollte man gesehen haben.



SAVUDRIJA

Mit mehr als 200 Jahren ist der 36 m hohe Leuchtturm auf dem Kap Savudrija das älteste noch aktive Richtfeuer Kroatiens. 1817 verfügte der wichtige Lotse zum Hafen von Triest über die weltweit erste gasbetriebene Beleuchtungsanlage und ist bis ins italienische Dorf Opicina nördlich von Triest sichtbar. Eine Ferienwohnung für 4 Personen birgt er auch. ➤



Unsere Küstenreportage finden Sie auf den Seiten 16 bis 18.

ZLATNI RT

Fast unaussprechlich der kroatische Name. Wunderschön der Ort. Das Goldene Kap bei Rovinj beheimatet idyllische Badebuchten, Kletterfelsen, Radwege, traumhafte Aussichten und 1000 verschiedene Pflanzen.

2600
Sonnen-
stunden im
Jahr sind ein
unschlagbares
Argument.

ROVINJ

(FAST) OHNE WORTE





◀ FAŽANA

Fang und Verarbeitung von Sardinen haben hier eine lange Tradition. So ist das pikante Blaufischlein überall anzutreffen: auf Fischerfesten, in Restaurants, sogar in einem Skulpturenpark.



▲ BRIJUNI

Das aus 14 Inseln und Inselchen bestehende Archipel ist einzigartig. Im 19. Jhdt. luxuriöser Kurort für Reich und Schön, später Titos militärisch isolierte Sommerresidenz, heute Naturschutzgebiet mit viel Potenzial für »High-End«-Urlaubskonzepte. Derzeit kann man das Archipel mit Ausflugsbooten umschippern oder die größte Insel via Fähre ab Fažana besuchen. Inklusiv Tito-Museum, Safaripark, Bike-Verleih, Dinosaurierspuren, 18-Loch-Golfplatz und Ausgrabungen von Istriens größtem römischen Landhauskomplex. ▶





◀ PULA

Istriens größte Stadt vereint mehr als 3000 Jahre Geschichte und modernen Lifestyle zu spannendem Erlebnispotenzial. In der Altstadt säumen Shops, Cafés, Bars und Jazzclubs blitzblanke Pflasterstraßen, die schon von »originalen« Römern begangen wurden. Beliebte Ferienanlagen befinden sich auf der stadtnahen Halbinsel Verudela (Foto unten).



KAP KAMENJAK ▶

Nirgendwo anders ist Istriens Meer so türkisfarben und rein wie rund um den 9,5 km langen und 1,5 km breiten Südzipfel. Die unbewohnte, geschützte Naturlandschaft mit 30 Küstenkilometern birgt traumhafte Strände und versteckte Buchten. Damit das so bleibt besucht man sie am besten mit dem Fahrrad oder zu Fuß.



RABAC

Der einzige touristisch entwickelte Ort an Istriens oft kaum berührter Ostküste gilt als perfektes Familienurlaubsziel. Badespaß an seicht ins Meer übergehenden Stränden, Flanieren entlang der Promenade, Bootsausflüge. Die Qualität der Ferienanlagen ist in den letzten zwei Jahren enorm gestiegen. ▶



Badespaß im
quiriligen Ferienort oder

»Robinson
auf Zeit«
im Leuchtturm.

▲ PORER

Eineinhalb Seemeilen (ca. 2,8 km) vom Küstenort Premantura entfernt (Bootsverbindung), liegt das winzige Inselchen Porer mit dem höchsten Leuchtturm Istriens. Er wird ganzjährig von einem Wächter bewohnt und offeriert im Sommer zwei Ferienappartements. Strömungsbedingt kann man um das Inselchen 90 % aller Adria-Fischarten finden. Und genießt einen der schönsten Sonnenuntergänge im Mittelmeerraum.



ADRIAKÜSTE DE LUXE

GENUSSVOLLE RIVIERA VON NOVIGRAD

In Novigrad mit seiner von mächtigen Mauern umgebenen Altstadt und dem mittelalterlichen Fischerhafen sind Feinschmecker-Liebhaber wie Seezunge und Trüffelpilz Nachbarn, denn das fruchtbare Mirnatal beginnt genau dort, wo die Riviera endet: beim Delta von Istriens längstem Fluss Mirna. In diesem Süß- und Salzwassergemisch fühlen sich Seezungen, aber auch Meeräschen und Seebarsche besonders wohl. Ob sich deshalb so viele herausragende Restaurants und Konobas im Ort befinden? Nördlich der Hafenstadt tun sich in weitläufigen Buchten wunderbare Bademöglichkeiten auf, vom kleinen Ort Dajla mit seinem verwunschenen Kloster, antiken Wurzeln und Naturbadestrand über Campingplätze und Feriensiedlungen bis zur modernen Marina, die an die Altstadt anschließt. Südwestlich der Stadt säumen Hotelanlagen in mediterranen Parks die Küste.

KONTRASTREICHE RIVIERA VON POREČ & FUNTANA

In allen Hafenstädten Istriens führen Geschichte und Gegenwart, wertvolle Kulturschätze und Lifestyle eine spannende Koexistenz. So auch in Poreč, dessen Altstadt vor mehr als 2000 Jahren von den Römern angelegt wurde und neben venezianischen Adelspalästen auch die Euphrasius-Basilika beheimatet – UNESCO-Weltkulturerbe und eines der wichtigsten Zeugnisse spätantiker und frühbyzantinischer Kunst. Im Gegensatz wurde der Stadtstrand bei seiner Erneuerung 2017 mit topmodernen Bänken ausgestattet, bei denen man sein Smartphone per USB-Kabel aufladen kann. Und an der 60 km langen Riviera zwischen Poreč und Funtana sind vor allem Badespaß, Tennis, Segel- und Wassersport angesagt. Campingplätze, Hotels und Ferienanlagen besiedeln hier türkisblaue Lagunen mit schattenspendenden Pinienwäldchen und Traumstränden. Flankiert von Kiefern- und Eichenwäldern, Weingärten und Olivenplantagen ist das Dörfchen Funtana besonders bei Familien beliebt. Fast jeder der gastfreundlichen Bewohner bietet hier mindestens ein Appartement.

ENTSPANNTE RIVIERA VON VRSAR

Etwas weiter südlich hat der terrassenförmig angelegte Ort Vrsar seinen ursprünglichen Fischerdorf-Charme bis heute weitgehend erhalten. Ein kleiner Hafen, verschachtelte Gassen und ein wunderschöner Inselarchipel vor der Küste bilden hier eine herrlich entspannte

Es gibt Orte in Istrien, die können Leben verändern. Nicht so, dass man auf der Stelle ein Haus in der Traumstadt Rovinj besitzen müsste. Oder die Ferienwohnung im Leuchtturm nie mehr verlassen wollte. Eher so, dass man immer wieder zurückkehren muss, weil sonst ein Stück Lebensglück fehlt. Folgen Sie uns von Nord nach Süd und ein Stück weit die Westküste hinauf zu Infos, Tipps und News. Und weil das pragmatische Wort »Küstenabschnitt« so gar nicht passt, verwenden wir dafür die Bezeichnung »Riviera«, gepaart mit der jeweiligen Hafenstadt. Wie die Italiener.

SPORTLICHE RIVIERA VON UMAG

Was diese Riviera südlich von dem bei Golfern und Badeurlaubern beliebten Ort Savudrija einzigartig macht? – Ganz klar: Tennissfans finden hier gut zwei Drittel aller Plätze Istriens; die meisten davon direkt am Meer.

Umag ist Austragungsort des internationalen Tennisturniers »ATP Croatia Open« und wurde offiziell zur »Europäischen Sportstadt« ernannt. Studenten kennen die Hafenstadt wegen des alljährlich stattfindenden Festivals »Spring-Break Europe«, bei dem sie an Stränden und Pools »Party machen«. Auch in den idyllisch zwischen kühlen Pinienwäldern und hübschen Buchten gelegenen Örtchen Karigador, Stella Maris oder dem malerischen Lovrečica geht es im Sommer lebhaft zu, ebenso in den großen Ferienanlagen wie Katoro und Duba. Doch schon im ehemaligen Fischerdorf Savudrija und im nahen Hinterland mit Weinbergen, Olivenhainen, Naturparks und Höhlen hört man die Grillen wieder kräftig zirpen.

LIEBLINGSZIEL

Laut Statistik ist die Halbinsel Istrien das beliebteste Urlaubsziel Kroatiens. Die meisten Übernachtungen (in Millionen) zählten 2017: Rovinj (3,8), Poreč (3,4), Medulin (2,8), Umag (2,6) und Pula (2,0). Orte mit mehr als 1 Mio. Übernachtungen sind noch Tar-Vabriga, Vrsar, Funtana, Labin-Rabac, Novigrad und Fažana. Die meisten Gäste kommen aus Deutschland, gefolgt von Österreich.

Aminess

HOTELS & CAMPSITES

NOVIGRAD | ISTRIEN



SPORT



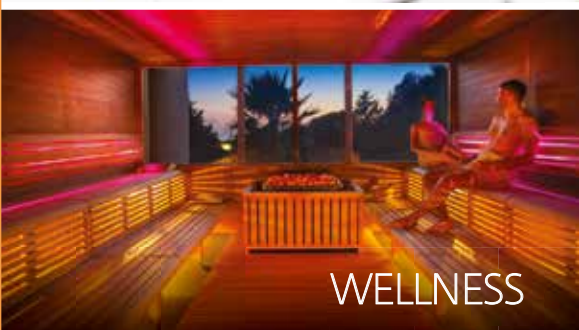
FAMILIE



NATUR



GOURMET



WELLNESS

Das Beste aus Istrien an einem Ort

Die Aminess Hotels und Campingplätze in Novigrad bieten ein reichhaltiges Angebot, das die verschiedensten Anforderungen der Gäste und zwar zu allen Jahreszeiten erfüllt.

Fahren Sie mit dem Fahrrad oder spazieren Sie entlang der gepflegten Strecken, verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit lokalen Spezialitäten, erholen Sie Körper und Seele in unserem Wellness-Center, faulenzten Sie oder genießen Sie die Wassersportarten am Strand... oder aber entspannen Sie einfach nur mit einem interessanten Buch in der Natur.

Es ist an der Zeit, sich etwas Zeit für sich zu nehmen. Gönnen Sie sich einen Urlaub bei Aminess.

INFO UND RESERVIERUNGEN:

AMINESS HOTELS & CAMPSITES

ŠKVERSKA 8 • HR-52466 NOVIGRAD

T. +385 52 858 600 • reservations@aminess.com

www.aminess.com • www.aminess-campsites.com

LASTING
RELATIONS

Szenerie. Vom Hafen aus lassen sich Bootsausflüge in die Limski-Bucht unternehmen, deren langgezogener Meeressarm über neun Kilometer durch dicht bewachsene, grüne Felsen mäandert und ideale Bedingungen für die Muschel- und Austernzucht bietet. An der Riviera selbst verführen schöne Campingplätze zu Ferien unter freiem Himmel. Bereits 1961 wurde hier Koversada als erstes organisiertes Naturistencamp Europas gegründet.

LUXURIÖSE RIVIERA VON ROVINJ

Zu den beliebtesten Küstenabschnitten Istriens zählt die 70 km lange Riviera von Rovinj mit der unvergleichlichen Hafenstadt im Mittelpunkt, Unterkünften von Campingplätzen bis zu mehreren 5-Sterne-Hotels und traumhaften Bademöglichkeiten. Um nur einige wenige zu nennen: Luxuriös die nach ihren angrenzenden Luxushotels benannten Strände Mulini und Lone-Strand in Altstadtnähe. Beliebt der naturnahe Strand Zlatni rt am gleichnamigen Kap (Goldenes Kap), perfekt für Familien der 800 Meter lange Strand Kuvi mit flach abfallendem Ufer, und ideal für Ruhesuchende und streifenfreies Sonnenbaden der FKK-Strand Maškin auf der vorgelagerten Insel Sveti Andrija, die stündlich via Boots-Shuttle erreichbar ist. Im Juni 2017 wurde bei der 3 km vom Zentrum entfernten Klinik für Orthopädie und Rehabilitation »Prim. Dr. Martin Horvat« der erste medizinisch-therapeutische Strand Kroatiens eröffnet. Für Taucher ist das Wrack der 1914 gesunkenen »Baron Gautsch« eine Attraktion und seit Ende 2017 auch die Replika von Rovinjs Schutzheiliger Euphemia. Die Statue wurde bei einer Unterwasserhöhle des Inselchens Banjole versenkt und soll zeigen, wie schön die Unterwasserwelt dort ist.

NATÜRLICHE RIVIERA VON FAŽANA

Die Geschichte des Fischerstädtchens begann als bedeutendes Wirtschaftszentrum der römischen Zivilisation. Die geschützte Lage des Hafens und das fruchtbare Umland mit Oliven- und Weinanbau machten den Ort stark. Fischfang und eine Amphorenmanufaktur sorgten für gutes Einkommen, später auch eine Sardinenfabrik. Nach dem Zerfall von Jugoslawien, dessen Präsident Tito das gegenüberliegende Brijuni-Archipel exklusiv für sich und staatstragende Gäste isoliert hatte, wuchs die kleine Hafenstadt auch touristisch, worunter sie allerdings baulich kaum litt. Von hier kann man mit der Fähre zur Insel Veli Brijun übersetzen, die Tickets gibt's im Hafen, auch mit einer geführten Inselrundfahrt (Tito-Museum, Kulturdenkmäler, Römervilla, Safaripark). Fažana selbst macht sich durch seine Natürlichkeit Freunde und punktet mit seiner kilometerlangen Strandpromenade und vielen Aktivi-

BARRIEREFREI

An immer mehr Stränden finden auch Menschen mit eingeschränkter Mobilität Unterstützung beim Baden. Etwa in Rabac, Poreč, Vrsar und Pula. Der Strand »Munte« in Istriens südlichem Örtchen Premantura ist zusätzlich auf die Bedürfnisse von blinden Menschen eingerichtet, und man findet eine Dialysestation im Ort.

LEBENSWERT

Auch Istriens Bewohner genießen ihre Halbinsel. Laut einer von der Zeitung Jutarni list in Auftrag gegebenen Studie befinden sich vier istrische Städte unter den Top 12 der lebenswertesten Städte Kroatiens. Neben Buzet im Hinterland zählen dazu Poreč mit 3 Mio. Übernachtungen im Tourismus, Rovinj mit dem kroatiensweit größten unternehmerischen Einkommen pro Mitarbeiter und Pula als meistbesuchte Stadt.

täten und Festen rund um den traditionellen Fang und die Verarbeitung von Sardinen.

SÜDLICHE RIVIERA VON PULA & MEDULIN

Selbst mitten in der Hafenstadt Pula finden Sonnenhungrige schöne Strände. Etwa den 2016 neu eingerichteten Strand Hidrobaza an der Grenze zur Gemeinde von Fažana, der sich bereits im ersten Jahr zum Lieblingsziel von Einheimischen und Gästen entwickelte und seitdem jedes Jahr weiter verbessert wurde. Auf der nahen Halbinsel Verudela punkten die Ferienanlagen mit Pool-Landschaften und Felsbadestränden, und südlich der heimlichen Hauptstadt Istriens eröffnet sich eine wunderschöne, zerklüftete Küste. Ebenso das Ferienörtchen Banjole, Premantura – das Eingangstor zum traumhaften Kap Kamenjak – sowie Medulin, zu Jugoslawienzeiten der wahrscheinlich bekannteste Ferienort Istriens. Herrlich zum Wandern, Radeln, Tauchen und Windsurfen. Hier kommen vor allem Naturliebhaber auf ihre Kosten, Campingplätze und Privat-Appartements bieten Quartier, das Hotel »Park Plaza Belvedere Medulin« ergänzt das Angebot als einzige große Hotelanlage mit modernem 4-Sterne-Komfort.

FAMILIENFREUNDLICHE RIVIERA VON RABAC

Die raue Ostküste Istriens ist steil, dünn besiedelt, weniger touristisch als der Westen und gerade deshalb für viele Entdeckungen gut. Taucher schätzen die hohen Felsklippen mit farbenprächtig bewachsenen Steilwänden, kleinen Höhlen und Grotten besonders im Frühjahr und im Herbst. Neben dem verträumten Fischerdorf Sveta Marina liegen gleich drei Tauchcenter, von denen auch das Wrack des 1914 gesunkenen Frachters Lina angefahren wird. Wanderer und Radfahrer genießen hier traumhafte Aussichten. Einzig das ehemalige Fischerdörfchen Rabac bietet einen einfachen Zugang zum Meer und zwar gleich so bequem, dass sich Familien mit Kindern an den flach in die Adria übergehenden Stränden besonders wohl fühlen. In den letzten Jahren hielt immer mehr »Zeitgeist« in der malerischen Bucht Einzug: Vorhandene Hotels wurden modernisiert, erstklassige Hotelanlagen neu erbaut, das kulinarische Angebot entwickelte sich vielfältig, und von Juni bis August unterhält das Rabac Open Air Festival mit Konzerten, Street Performance, Kabarett und Schauspiel.



POREČ-ISTRIEN-KROATIEN

Baredine

TROPFSTEINHÖHLE

Geomorphologisches Naturdenkmal

Entdecken Sie eines der geheimnisvollen Meisterwerke der Natur – tief unter der Erde. Über Jahrtausende entwickelten sich in der Tropfsteinhöhle Baredine Stalaktiten und Stalagmiten in beeindruckenden Formationen. Heute können Sie das Naturdenkmal mit einem kundigen Führer besichtigen, wandern durch fünf Säle und steigen zum Abschluss zu einem unterirdischen See hinab, wo eine seltene Gattung des Grottenolms wohnt.

Auch „oberirdisch“ hat der Ort viel zu bieten: Etwa eine Sammlung von rund 50 Oldtimer-Traktoren, darunter ein Fordson aus dem Jahre 1923. Interessant ist auch die Dauerausstellung zu Brot, Olivenöl und Wein. Im Sommer können Kinder Eselreiten und die Einheimischen machen Musik, bei der jeder nach Lust und Laune mitmusizieren kann.

In der Konobon genießt man inmitten von Olivenbäumen und Weingärten Pršut und Käse, Herzhaftes vom Grill und nach Vorbestellung auch istrianische Spezialitäten.

INFO & KONTAKT

Gedići 55, 52446 Nova Vas
T: +385 52 421 333
M: +385 98 224 350
info@baredine.com
www.baredine.com
www.traktorstory.com

ÖFFNUNGSZEITEN

März 11–14h
April und Okt. 10–16 Uhr
Mai, Juni und Sept. 10–17 Uhr
Juli und Aug. 10–18 Uhr
Nov. bis Ende Feb.: Um 11h mit
einem tag Vorherige Ankündigung



Grottenolm

BEGEGNUNG MIT DER
UNTERIRDISCHEN TIERWELT



Traktor Story

DIE AUSSTELLUNG
DER LANDWIRTSCHAFT



NEU!

Speleogalerie

DIE AUSSTELLUNGEN ÜBER
KARST UND KUNST DER STEINZEIT

GREEN GARDEN

KARTODROM PULA



Paintball

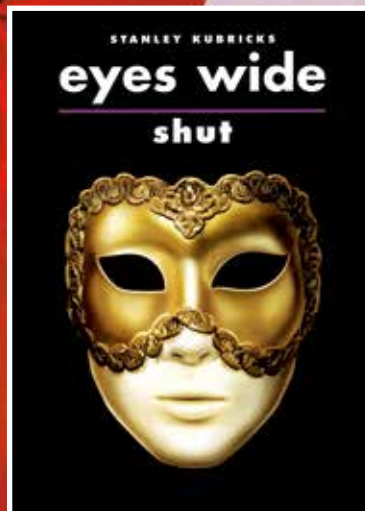
08-23

www.karting.hr

MASKERADE IN VABRIGA



**IN ISTRIEN & VENEDIG
PRODUZIERT, VON HOLLYWOOD
PRÄSENTIERT: MASKEN AUS
LOREDANAS WERKSTATT. ▼**





Hollywoodstars tragen ihre venezianischen Masken, und ihre Olivenöle zählen zu den besten der Welt. Im kleinen Örtchen Vabriga bei Poreč produziert Loredana Musizza beides. In Handarbeit und mit viel Liebe zur Tradition.

TEXT: KARIN HAUENSTEIN-SCHNURRER

Dass viele der venezianischen Masken in Stanley Kubricks Hollywoodfilm »Eyes wide shut« in einem kleinen istrischen Dörfchen angefertigt wurden, dürften die wenigsten wissen, obwohl die goldfarbene Larve von Tom Cruise als beliebtester Fan-Artikel des Films bereits hunderte Male kopiert wurde. Seit 1997 entstehen in Loredana Musizzas Heimatort Vabriga bei Tar jährlich zwischen 16.000 und 30.000 Maskenrohlinge, die später von Kunsthandwerkern der Lagunenstadt dekoriert, ausgestellt und als original venezianische Masken verkauft werden. »Original« sind sie auch, schließlich werden sie von Loredana und ihren sechs Mitarbeitern ausschließlich nach venezianischer Tradition in Handarbeit hergestellt. Alles was man dazu braucht sind Gipsformen, spezielles Wollpapier, Kleister und Wasser für die Pappmaschee.



Loredana Musizza mit ihrer Mitarbeiterin Katerina, versteckt hinter der Federmaske »Can Can«.

Kunststoffmasken aus China sind Loredana ein Gräuel: »Der Plastikramm verschmutzt die Umwelt, und die Masken tragen sich äußerst unangenehm.« Außerdem geht es ihr darum, die jahrhundertealte venezianische Handwerkskunst zu bewahren und zu pflegen. So findet man in den Regalen der Werkstatt ausschließlich traditionelle Gesichter: Den Pestarzt »Medico della Peste« mit seinem langen Schnabel, den roten »Arlecchino« (Harlekin) oder die reinweiße Maske namens »Bauta«, Loredanas Liebling mit einer interessanten Geschichte: »Casanova trug sie, bevor er sich hinter üppiger Verzierung versteckte.

Die Bauta-Maske wurde vor allem im 18. Jhd. getragen und gewährte größtmögliche Bewegungsfreiheit, da man dahinter essen und sprechen konnte.« Bis auf die Maske des Pestarztes, die ihre Träger vor Ansteckung schützen sollte, diente die Verhüllung damals nämlich primär der anonymen Bewegung in Gesellschaft. Neben den Stadtbewohnern selbst mischten sich so auch Adelige aus ganz Europa, etwa der österreichische Kaiser Josef II. (1741–1790), inkognito unter das venezianische Volk. Erst später wurden Masken im Theater und beim Karneval eingesetzt.

Loredana lebte in den 1980er-Jahren mit ihrem heutigen Mann in Venedig, wo er Architektur studierte und zusammen mit seinem Freund ein Maskengeschäft betrieb. »Ich selbst fing eigentlich aus Spaß an der Sache mit der Maskenproduktion an«, erzählt sie. Damals griff sie noch öfter zu Farbe, Federn, Bändern und Swarovski-Kristallen, während ihre Manufaktur »Lorymasks« heute hauptsächlich weiße Rohlinge herstellt. »Diese aufwändige Basisarbeit will in Venedig kaum jemand mehr machen«, erklärt sie uns. Weil Loredana gerne kreativ ist, freut sie sich aber auch über Bestellungen verzierter Masken. Je nach Art und Aufwand kostet so ein Unikat zwischen 30 und ca. 160 Euro. Tipp: Rechtzeitig vor Antritt des Istrien-Urlaubs eine Maske bestellen – Loredana spricht recht gut Deutsch – und später persönlich abholen.

Ein Besuch in Vabriga (nach Anmeldung) lohnt sich allerdings nicht allein wegen der Masken. Im Kostraum des Hauses von Familie Musizza findet man nämlich auch Olivenöle in Spitzenqualität. Loredana kultiviert dafür 500 Bäume rund um den Ort Tar – einer Region, die bereits bei den Römern als besonders guter Boden für Istriens grünes Gold galt.

Ehrenamtliche Präsidentin von Kroatiens Olivenölproduzentinnen ist die aktive Dame schließlich auch noch. Und so außergewöhnlich die Symbiose aus Masken- und Olivenölproduktion auch sein mag: Beides ist ein Beitrag zur Erhaltung wertvollen Kulturguts. Jeden Tag von 11 bis 12 und von 18 bis 19 Uhr wird der Kostraum in ihrem Elternhaus »Villa di Lorenzo« persönlich von ihr betreut.



Gipsform mit blauem Wollpapier ausgelegt. // Die Produktion ist reine Handarbeit. // Gold und Perlen verzieren den Joker. // Die Veredelungstechnik der Katzenmaske »Gnaga« nennt sich Kraklé. // Masken sind auch eine beliebte Wanddekoration, hier mit einer Flasche von Loredanas Olivenöl (von oben nach unten).

KINDERLAND

Strand und Wasserspaß sind klasse. Doch in Istrien gibt es noch viel mehr zu entdecken: Adrenalinparks, Rätselspiele, lebendig gewordene Geschichte und zu Geschichte gewordenes Leben.



2

SICHER ZUM ADRENALINKICK

Der Glavani Park im Hinterland von Istriens Ostküste lockt Mutige mit Hochseilparcours, Kletterwand, Katapulten und Zip-Lines (www.glavanipark.com). Im Süden offeriert der Adrenalinpark Medulin außerdem Talfahrten und Spiele im riesigen Zorbing-Ball, Paintball, Quads, Buggys und Wettbewerbe im Bogenschießen **2**. (www.adrenalinparkmedulin.com). Mit einem Rad übers Hochseil fahren oder sich in einen Tischfußball-Kicker verwandeln kann man u. a. im Sky-Fox-Adventure-Park-Poreč (www.skyfox-porec.com).



1

MAGIE & ABENTEUERSPIELE

Das mittelalterliche Kastell Grimani-Morosini in Svetvinčenat bietet die ideale Kulisse für virtuell präsentierte Sagen im Haus der Hexe Mare **3**, knifflige Befreiungs- und Rätselspiele im Escape Castle und eine kulinarische Entdeckungsreise auf dem Dinneridi trail, der mehr als 35 km von Bauernhof zu Bauernhof führt, wo man sich sein Essen selbst »errätself« muss (www.tz-svetvincenat.hr).



3

HIGH SPEED & SPASS IN DEN WASSERPARKS

Fantasy Hole, Crazy Hills, Surf-Simulator und mehr. – Im Wasserpark Istralandia zwischen Novigrad und Buje (www.istralandia.hr) begeistern viele abenteuerliche Rutschen, großteils für Kinder ab einem Meter Größe. Planschbecken, Spielattraktionen und Animationsprogramme machen auch die Kleinsten froh. Auch im zwei Kilometer südlich von Poreč lokalisierten Wasserpark Aquacolors **4** sorgen viele erfrischende Hits für Spaß, darunter 13 Rutschen und ein rund 2.700 m² großes Wellenbad mit Kieselstrand (www.aquacolors.eu). Hier gibt es auch für kleinere Kinder viele Rutschen.

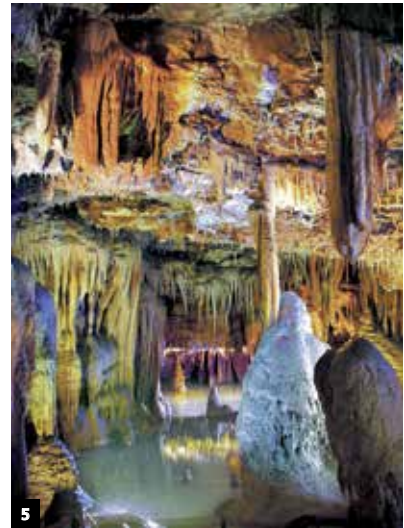


4

AUSFLÜGE ZU ZEBRAS & GROTTENOLM

Mit der Fähre zur einstigen »Tito-Insel« Veli Brijun schippern, dort mit dem Bummelzug **1** durch den Safaripark rattern und Zebras, Lamas, Strauße sowie alte istrische Haustierrassen bestaunen. Die Safari Bar am Kap Kamenjak (www.premantura.net) besuchen und lustige Spielgeräte ausprobieren.

In der Tropfsteinhöhle Baredine **5** den Grottenolm entdecken, Klettern, Eselreiten, ein Museum und Oldtimer-Traktoren besichtigen (www.baredine.com). Es gibt unzählige Gründe, in Istrien einen Ausflug zu unternehmen, und dazu braucht es oft gar kein Auto: Von den Häfen schippern Ausflugsschiffe zu den verschiedensten Zielen.



5

MITTELALTERFESTE & -FESTIVALS

Sardinen einlegen, Netze flicken, Boote bauen – bei Fischerfesten, etwa dem Sardellenfest in Fažana **6**, können Groß und Klein das Leben der Fischer näher kennenlernen (www.infofazana.hr). Ob Gladiatorenkämpfe in der römischen Arena, Street-Art-Festivals mit Musik, Akrobatik und Zauberern, Historienfeste mit verkleideten Darstellern: Istriens steinerne Zeitzeugen aus vielen Jahrhunderten beflügeln die Phantasie von Groß und Klein und bieten eine einzigartige Kulisse für viele Veranstaltungen und Festivals. Termine: www.istra.com.



6

VOLLE ACTION

Leichtgewichte (weniger als 35 kg) sausen zusammen mit einem der Mitarbeiter über die Schlucht – alle anderen dürfen sich auf den vier Zip-Lines **7** nahe der Stadt Pazin (www.central-istria.com/de/zipline) frei wie ein Vogel fühlen. Im Go-Kart-Park Green Garden lässt sich eine 1 km lange Rennstrecke bezwingen, es gibt auch Quads und eine Paintball-Anlage. Wer Istrien aus der Sicht der Möwen kennenlernen möchte, bucht bestenfalls einen Panoramaflyg im Aeropark Vrsar, wo sich auch ein kleiner Themenpark befindet. www.aeroparkvrsar.blogspot.co.at.



7

REGENTAG – NA UND?

Auf einer grünen Insel muss es einmal regnen – kein Grund, den Tag zu verschlafen! Auch »Indoor« lässt sich auf der Halbinsel etwas erleben. Das Aquarium (www.aquarium.hr) im Fort Verudela von Pula hat unlängst das neue Haifischbecken fertiggestellt. In der Altstadt von Bale ist die kleine Dinosaurier-Ausstellung im 2. Stock des Multimedia-Centers »Ulika« (www.bale-valle.hr) für alle Altersgruppen interessant, das k.u.k.-Marinemuseum in Novigrad birgt u. a. unglaublich detailgetreue Schiffsmodelle und das Heimatmuseum von Labin einen begehbaren Bergwerksstollen.



DINO-SPUREN
Millionen Jahre vor unserer Zeit entstanden die versteinerten Dinosaurierspuren auf den Inseln Veli Brijun, zwei Inselchen vor Premantura und am Kap Kamenjak, wo man auf dem Dinosaurier-Lehrpfad viel über die Giganten lernen kann (www.kamenjak.hr).

THE SOUND OF ISTRIA



Im kleinen Städtchen Bale zwischen Rovinj und Pula (alle Fotos) liegen ganzjährig Jazzklänge in der Luft. Der Ort ist aber auch bekannt für seine antiken Ruinen, mittelalterlichen Bauwerke und die in einer nahen Bucht entdeckten Dinosaurierknochen.





**Istriens Festivals sind Kult.
Nicht zuletzt wegen der einzigartigen
Locations in antiken Ruinen und mittel-
alterlichen Burgenstädtchen.**

TEXT: BARBARA HUTTER / FOTOS: ARSEN MILETIĆ

Es ist ein kultureller Fixpunkt jedes Jahr, das Jazz Festival in Bale auf der Halbinsel Istrien. Seit vielen Jahren organisiert Tomislav Lovro Pavleka (Foto rechts) den kleinen, feinen Musikevent, der immer Anfang August klangvolles Leben in das beschauliche Städtchen bringt. Die Mittel dafür organisiert er selbst, mit Freunden und seinem Bohémien-Gasthaus „Kamene Priče“ (www.kameneprice.com). Warum er sich nicht um Geldgeber bemüht, erklärt der Jazz-Wirt mit einem Achselzucken: „Sponsoren kommen und gehen wieder. Und dann?“ Daher spricht er mit Kennerblick und Hochachtung von jenen, die dem, was ihnen am wichtigsten ist, so wie er Energie und Lebenszeit widmen: der Musik. Hier seine ganz persönliche Auswahl an klangvollen Festivals in Istrien.



FOTO: Frank Heuer

GROŽNJAN

JAZZ IS BACK!

Ein Klassiker im malerischen mittelalterlichen Städtchen, der 1999 von der Musikerlegende Boško Petrović ins Leben gerufen wurde und seither die lauen Julinächte mit Wohlklang verzaubert. Grožnjan ist auch ein internationales Kulturzentrum der Jeunesses Musicales, und an Sommerabenden sind Straßen und Plätze von Musik erfüllt. Tagsüber flanieren Besucher von Galerien zu Cafés und Künstlerateliers. www.jazzisbackbp.com

POREČ

JAZZ IN LAP

Seit fast einem Vierteljahrhundert bringt das Open-Air-Festival »Jazz in Lapidarium« feinste Klänge aus diesem Musikgenre an die Adriaküste, mitten ins Herz der alten Römerstadt Poreč. Die dort auftretenden Musiker kommen ebenso aus Neuseeland wie aus Kroatien, aus Frankreich oder dem nahen Italien. Sehr entspanntes Ambiente zwischen antiken Schätzen und dem Weltkulturerbe. www.porecopenair.com

PAZIN

TRADINETNO SUMMER FESTIVAL

In Istriens Haupt- und Festungsstadt Pazin hat Goran Farkaš seit vielen Jahren in seinem originellen, gemütlichen Café »Buffet Bunker« mit traumhafter Weinlaube einen Hotspot für Musik eingerichtet. Höhepunkt des jährlichen Konzerteignisses: das »TradinEtno Summer Festival« im Juli mit Weltmusik, aber auch mit Workshops für Erwachsene und Kinder. www.tradinetno.com

DVIGRAD

DVIGRAD FESTIVAL

Im Mittelalter eine der bedeutendsten Städte Istriens, ist Dvigrad bei Kanfanar heute eine pittoreske Ruinenkulisse – und der perfekte Rahmen für das alljährliche »Festival für Alte Musik«, zusammengestellt von Alojzije Prosoli, mit sakralen Gesängen, Madrigalen und mittelalterlichen Musikstücken. Ein stimmungsvoller Höhepunkt. www.visitkanfanar.hr/de/dvigrad-festival





Die Arena von Pula gilt heute wie vor 2000 Jahren als eindrucksvollste Event-Kulisse Istriens: für Opern-Klassiker wie Aida oder Carmina Burana, Konzerte mit Weltstars wie Elton John oder Elvis Costello, Veranstaltungsreihen wie das jährliche Dimensions Festival (www.dimensionsfestival.com), Gladiatoren-Kämpfe und Filmfestspiele. Oft sind die Termine sehr kurzfristig. – Nachschauen lohnt sich immer: www.pulainfo.hr/de.events.

PULA

PULA JAZZ FESTIVAL

Oleg Kireyev kommt aus Russland und hat sich in Istrien verliebt. Der Saxophonist kombiniert auf einzigartige Weise Ethno-Jazz mit traditionellen Instrumenten aus der Volksmusik und sogar Oberton-Gesang. Im Herzen Pulas, im Dom Hrvatskih Branitelja (»Das Haus der Verteidiger Kroatiens«), findet jedes Jahr unter freiem Himmel sein »International Pula Jazz Festival« statt, an dem Jazz-Größen aus aller Welt teilnehmen. www.pulajazzfestival.com

AN VERSCHIEDENEN ORTEN

ORGANUM HISTRIAE

Istrien beheimatet die meisten hochwertigen Orgeln aus dem 17., 18., 19. und 20. Jhd. Um dieses Erbe zu beleben und zu schützen, wird der Königin der Instrumente beim Internationalen Festival »Organum Histriae« Reverenz erwiesen, ein Projekt von zwei engagierten Frauen. Spielstätten für dieses außergewöhnliche Festival gibt es viele, zumeist sind es stimmungsvolle Kirchen, etwa in Pula, Buje, Motovun, Umag oder Sveti Petar u Šumi. www.organum-histriae.com

VRSAR

GITARISTRA MORE I GITARE

Klassische Gitarrenklänge bilden die Basis für das Festival »More i gitare« mit Saša Dejanović. Dabei lassen sich »Meer und Gitarre« in der wunderschönen romanischen Basilika »Sveta Marije od more« in Vrsar genießen. Mittlerweile versammelt der Musiker für seinen alljährlichen Konzertreigen in den Monaten Juli und August auch Freunde um sich, die ihn musikalisch begleiten – mit Cello, Cembalo und Flöte. www.gitaristra.com



LABIN RABAC

In den Bademonaten locken die familienfreundlichen Strände und Buchten von Rabac. – Kaum berührte Naturschönheiten, kulturhistorische Highlights, köstliche Kulinarik und familiäre Gastfreundschaft sind zu jeder Zeit erlebbar. Eine Schatzkiste für Entdecker und Genießer! 365 Tage im Jahr.

Ursprüngliche mediterrane Naturlandschaften, malerische Buchten, attraktive Sport- und Freizeitangebote sowie Kulturgut an jeder Ecke: Istriens Ostküste gilt noch immer als Geheimtipp und begeistert durch ihre Vielseitigkeit sowie den ureigenen Charme einer stillen Schönheit. Die kilometerlangen, flach ins Meer übergehenden Kiesstrände, gesäumt von üppig blühenden Pinien- und Kiefernwäldern, sind ideal für Familien mit Kindern. Romantiker finden auch im Sommer noch ruhige, idyllische Buchten, und Aktivurlauber bieten

sich nahezu alle klassischen Wassersportmöglichkeiten. Taucher erwartet eine faszinierende Unterwasserwelt mit mystischen Schiffswracks und farbenprächtig bewachsenen Steilwänden. An Land eröffnen (teils informativ beschilderte) Wander- und Radwege tolle Touren durch eine mediterrane Welt, die mit Kräuterduft, historischen Zeitzeugen und wunderschönen Panoramablicken bezaubert. Natürlich kann man rund um Rabac auch einfach nur Sonne, Sand und Meer genießen: Allerfeinste Natur-Wellness! Aber den einzigartigen Zauber einer jahrtausendealten Kultur

sollte man trotzdem nicht verpassen! Zu erleben etwa in Istriens ältester Stadt Labin, die nur 5 km von Rabac entfernt auf einer Hügelkuppe thront: Kopfsteinpflaster und Renaissancepaläste prägen die Altstadt, fröhlich belebt durch Künstlerateliers, Galerien, Cafés und Sommerkonzerte. Und weil die Geschichte der Stadt wirklich spannend ist, lohnt es sich, mit Sentona, der charmanten »Schutzgöttin der Reisenden«, darin einzutauchen. TIPP: Der Labiner Glockenturm kann gegen geringe Gebühr bestiegen werden und bietet eine herrliche Aussicht!

KONTAKT UND INFO: Tourismusverband Labin • HR-52220 Labin • Aldo Negri 20
Telefon und Fax +385/52/85 55 60 • tzg.labin@pu.t-com.hr • www.rabac-labin.com



GENUSSREGION MIRNATAL



Bei Hum, der »kleinsten Stadt der Welt«, entspringt Istriens längster Fluss Mirna. 53 km fließt er durch eine idyllische, kleinstrukturierte Naturlandschaft von Ost nach West und mündet in der Bucht von Tar (nahe Novigrad) in die Adria. Die Lagune dort ist ein geschütztes Vogelreservat, ihr Süß- und Salzwassergemisch beheimatet Seezungen und Jakobsmuscheln, deren besondere Qualität über die Landesgrenzen hinaus bekannt ist.

Auch der Motovuner Wald, der den Flusslauf über einige Kilometer säumt, steht unter Naturschutz. Er ist einer der letzten drei mediterranen Auwälder im Mittelmeerraum. In seinem Nährboden gedeihen gleich mehrere Arten der weltberühmten Trüffelpilze, von denen die weiße Trüffel »tuber magnatum pico« am wertvollsten ist. Auf den Hügeln, die sich aus dem Tal erheben, kleben steinerne Burgengstädtchen, deren graue Mau-



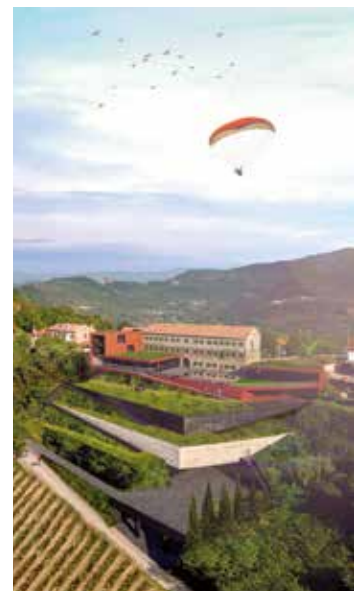
◀ **Unscheinbares Glück:** Mit einem Kilopreis bis zu € 6000,- ist der weiße Trüffelpilz Istriens wertvollster »Bodenschatz«.

ern einen auch ohne Fantasie ins Mittelalter versetzen. Boden und Mikroklima lassen im Mirnataal international beachtete Weine und weltbestes Olivenöl gedeihen. Bereits bei den Römern und später auch zur Zeit der österreichisch-ungarischen Monarchie galt das Mirnataal als »Speisekammer der Könige«.

Im vereinten Jugoslawien fiel die Region in eine Art Dornröschenschlaf, viele Bewohner wanderten aus oder an die Küste. Doch auf Prinzen musste das Mirnataal noch nie warten: Wieder wachgeküsst, entwickelte es sich zu einem Spezialitätenladen mit erstklassigen kulinarischen Produkten. Der Unterschied zu früher: Der Genuss ist nicht nur Kaisern und Königen vorbehalten. In eleganten Restaurants, uralten Konobas und direkt bei den Produzenten findet heute jeder sein Glück.

Wein & Mehr

Das 2019 eröffnende »Roxanich Heritage Wine-Hotel« von Spitzenwinzer Mladen Rožanić bietet aussichtsreiche Komfortzimmer und Suiten, Restaurant, Bar, Sauna, Pool, Degustationsraum sowie Wein- und Spezialitäten-Shop in feinsten Lage zu Füßen von Motovun. – Gewölbe aus dem Jahr 1902 inklusive.
www.roxanich.hr ▼



Längst kein Geheimnis mehr: Das Mirnatale ist Istriens grüne Lebensader. Ein mediterraner Naschgarten mit traumhaften Naturlandschaften und einer spannenden Synergie von Kultur, Tradition und Moderne. Ideal für Genießer, Abenteurer und Sportler.



◀ Idyllisch, zeitlos und nicht nur kulinarisch ein Paradies: das Tal des Flusses Mirna ist einzigartig.



▶ Višnja Prodan (Prodan Tartufi) mit ihrem »Trüffelhund« Mel.



MUST DO

AUSFAHRT INS GRÜNE

WEIN- & OLIVENÖLSTRASSEN

Einfach drauflosfahren, sich Zeit lassen, die Landschaft genießen, Kräuter- und Blütendüfte inhalieren und stehenbleiben wo es gefällt. Die oft verschlungenen Wege im Hügelland des Mirnatales führen immer wieder zu Überraschungen. Und die Schilder mit der Aufschrift »vinska cesta« (Weinstraße) oder »cesta maslinova ulja« (Olivenölstraße) direkt zu den Produzenten.

TRÜFFEL JAGEN

UNTERWEGS MIT TRÜFFELHUND

Istriens Tartufai oder Trüffeljäger, wie man die lizenzierten Trüffelsucher nennt, demonstrieren Gästen gerne, wie ihre speziell ausgebildeten Hunde den kostbaren, unterirdisch wachsenden Pilz erschnüffeln. Das Programm beinhaltet zumeist auch eine üppig getrüffelte »Nachlese« und die Verkostung von Trüffelprodukten. Wer sich für die Jagd interessiert, kann sich bei jedem Trüffelhändler (S. 62–65) oder Agrotourismus im Mirnatale informieren.

ALLES AGRO!

VOM LAND IN DEN MUND

Der Begriff »Agrotourismus« kennzeichnet die vielleicht kulinarisch interessantesten Adressen des Hinterlandes. Hier servieren Familien in gemütlicher Atmosphäre, was sie selbst anbauen (Gemüse, Olivenöl, Wein), was sie finden (Trüffel), herstellen (Pasta, Gnocchi) und züchten (Schwein, Huhn, Rind). Und zwar so, wie sie es selbst am liebsten essen.

VOLKSFESTE FEIERN

LAND & LEUTE KENNENLERNEN

Die Istrianer feiern gern. Sie lieben Musik, achten und pflegen ihre Tradition und schätzen ihr kulinarisches Erbe. Alle diese Werte werden bei fröhlichen Volksfesten zelebriert, und dabei sind Gäste immer willkommen! Termine: www.istra.hr



FINDEN & GENIESSSEN

www.istra.com/gourmet-app

Die App »ISTRIA GOURMET GUIDE« führt über die verzweigten Wein-, Olivenöl-, Honig- und Nebenstraßen zu den besten Produzenten. Mit vielen Infos und Adressen.



Die kostenlose App gibt's für iPad, iPhone, Android Tablet und Android Phone.

Laut Legende wachte in früherer Zeit der Riese Veli Jože über Istriens Burgenstädtchen. Gaststätten und Unterkünfte tragen seinen Namen, jeden Frühling findet in Motovun ein Festival zu seinen Ehren statt, und eine Briefmarke zeigt den »Großen Josef«, wie er an einem Stadtturm rüttelt, um den »unguten« Lehnsherren zu schrecken. Bis heute steht der Turm am Stadt- platz von Motovun schief.



Eine wie keine: Motovun

Vor 17 Jahren saßen wir in Novigrad mit einem jungen Mann aus Istrien beim zweiten Glas Wein, orderten ein drittes und erzählten, dass unser geplanter Ausflug zur Altstadt von Motovun nun wohl gelaufen sei. „Ach, das ist eh nur ein Haufen alter Steine“, beruhigte er uns. Heute zählt das Burgstädtchen jährlich rund 400.000 staunende Besucher. Und das hat einen guten Grund: Die mittelalterliche Festung, an deren Standort bereits die Kelten hausten, thront stolz auf der Kuppe eines 277 m hohen Hügels und bietet ein traumhaftes 360-Grad-Panorama. Der Motovuner Wald, Weingärten, Olivenhaine, kleine Felder und natürlich der Fluss Mirna liegen ihr zu Füßen. Auf 436 Metern kann man einen großen Teil der beiden Stadtmauern von

Motovun begehen. Der sensationell erhaltene Altstadt kern mit der architektonischen Handschrift Venedigs birgt Kulturgut in jeder Form; es gibt Trüffelgeschäfte, Wirtschaftshäuser, Cafés, ein nettes kleines Museum, wechselnde Kunstausstellungen und jeden Sommer das internationale Filmfestival mit mehr als 30.000 Besuchern an zwei Tagen.

MOTOVUN AUDIO-TOUR

Der Download der I-Phone-App »Town of Motovun« ist nützlich, kurzweilig und interessant, wenn man keinen Guide, aber € 4,49 für die deutschsprachige Führung über zehn Stationen zur Hand hat. *Im Appstore.*



Hinterland »kann auch modern«. Im Shop von Natura Tartufi ❶ bei Buzet wirken nur die Trüffelpilze rustikal, und im Keller des Weinguts Kozlović ❷ treffen Alt und Neu ganz selbstverständlich aufeinander.

GENUSS-SHOPPING

TRÜFFEL & CO.

Frische Trüffel kann man bei jedem lizenzierten Trüffelsucher kaufen, etwa bei Familie Ipša in Ipšji (produziert auch hochwertigen Wein und Olivenöl) und beim Agrotourismus Tikel in Karojiba. In größeren Shops gibt es zusätzlich Trüffelprodukte von Butter über Öl, Käse, Schokolade bis hin zu Trüffelbier. **Nach der im Guinness-Buch der Rekorde aufgenommenen weißen Trüffel im Jahr 1999 (1,31 kg) fand Giancarlo Zigante 2018 eine schwarze Sommertrüffel mit 4,874 kg!**

OLIVENÖL & WEIN

In den vergangenen Jahren haben sich Olivenöl und Wein zu den beliebtesten Istrien-Souvenirs entwickelt.

Grüner wohnen

SAN ROCCO: ZWISCHEN MEER & MIRNATAL

Vom Weinbauort Brtonigla kann man noch das Meer sehen und genießt gleichzeitig die Vorzüge des grünen Hinterlandes. In diesem Idyll hat Familie Fernetic ihr Familiengut in ein magisches Domizil verwandelt; mit Gourmetrestaurant (JRE-Mitglied), Mini-Spa, zauberhaftem Garten und Pool. www.san-rocco.hr



HOTEL KAŠTEL: LOGIE IM PATRIZIERPALAST

Am Gipfel der mittelalterlichen Altstadt von Motovun führt Familie Legović ein sympathisches Hotel im ehemaligen Palast Pollesini aus dem 18. Jhd. Hier gibt es Trüffelgerichte schon zum Frühstück, hübsche individuelle Zimmer und nette Menschen. Shuttle-Service zu den Parkplätzen außerhalb der Stadtmauer. www.hotel-kastel-motovun.hr



SAN SERVOLA: 4 STERNE-LOGIS BEIM BIER

Istriens erfolgreiche Privatbrauerei produziert hervorragende Craft-Biere, die man am authentischsten im gemütlichen San-Servolo-Pub nahe Buje zu deftigen Gerichten konsumiert. Und gleich nebenan bietet das hauseigene 4-Sterne-Boutique-Hotel mit Pool Quartier. Praktisch! www.bujjska-pivovara.com





Das Boutique-hotel Vela Vrata führt in der sehenswerten Altstadt von Buzet auch ein Restaurant mit einigen Tischen direkt an der Stadtmauer.

SCHÖNE AUSSICHTEN

EINKEHR MIT WEITBLICK

Mit schönen Aussichten auf das Mirnatale gewürzt, schmeckt jedes Essen doppelt so gut! Die Adressen der bewährtesten Anbieter finden Sie auf den Seiten 62–65.

AGROTURISMEN

In Špinovci bei Rakotule serviert Familie Tikel Hausmannskost im Paradies – mit himmlischem Blick auf Motovun. Tipp: Trüffelpasta. Bei Familie Tončić in Čabarnica bei Zrenj schweift das Auge bei erstklassigem Essen vom Mirnatale bis zu den Bergen am Horizont. Unbedingt reservieren.



KONOBAS

In der Stadtmauer von Hum offeriert die Humska Konoba lokale Hausmannskost zu einem sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis (T. +385/52/66 00 05). Auch die Konoba Oprtalj im gleichnamigen Städtchen beglückt ihre Gäste mit der traditionellen Küche der Talbewohner: Pasta, Gulasch und Steaks, natürlich auch getrüffelt. (52428 Oprtalj, Matka Laginje 17, T. +385/92/299 05 16).

RESTAURANTS

Die sensationelle Lage nahe der Stadtmauer von Motovun impliziert dem Besucher womöglich »Touristennepp« – dem ist aber nicht so: Die Montona Gallery beim Stadttor am Josef-Ressel-Platz ist nicht nur wegen ihrer guten Čevapčići empfehlenswert. Auch das Pod Voltom nebenan und das Restaurant im Hotels Kaštel bieten schöne Aussichten in jedem Sinne.



Große kleine Stadt der Künste

Rund 40 Künstler-Ateliers zählt das idyllische Bergstädtchen Grožnjan offiziell – Nachfolger jener Kunstschaffenden, die den damals verlassen Ort in den 80er-Jahren aufgebaut und wiederbelebt hatten.

An lauen Sommerabenden geben in den engen Gassen Musiker aus aller Welt den Ton an, auch die Sommerakademie der Jeunesses Musicales ❶ fin-

det seit Jahren in dem inspirierenden Städtchen statt. Besuchern eröffnet Grožnjan mindestens 1000 Fotomotive und eine bezaubernde Atmosphäre, manchmal in aller Stille, dann wieder voller Leben. TIPP: Zu den ältesten Werkstätten zählt das 1972 eröffnete Atelier »Togy« ❷ (Braće Korva 2), eine Fundgrube für anspruchsvolle und dekorative Keramik und Malerei.

PROBIEREN!

SONNE AUF DER ZUNGE

Die Vielfalt der mediterranen Pflanzen, spritzmittelfreie Kleinregionen und viel Sonnenschein bilden auf der Halbinsel die beste Basis für erstklassige Honigprodukte: Akazien-, Efeu-, Kastanien-, Löwenzahn-, Wald-, Wiesen-, Salbei- und Tannenhonig findet man auf den Märkten oder direkt bei den Imkern zumeist in Bioqualität.



Imker-Adressen S. 64



Top-Trüffeladressen im Mirnatale: S. 62–65

GETRÜFFELTES

Ob man Trüffel mag, lässt sich leicht feststellen: Man rieche in einem Geschäft an einer frischen Knolle. Läuft einem dabei das Wasser im Mund zusammen: Probieren! Eierspeisen, Erdäpfelgerichte, Pasta, Steaks, Fisch – die Knolle veredelt alles; Kenner verzichten auf das sehr intensive Trüffelöl.



BEST OF SCHWEIN

Er gehört zur Region wie Wein und Olivenöl: Der pikant-würzige istrische Rohschinken Pršut, gesetzlich geschützt und nach jahrhundertealter Tradition produziert: Istrischer Pršut trocknet ausschließlich im Borawind, er wird nicht geräuchert. Beim Bauern und in Agroturismen gibt's meistens den besten (sehr gut bei Selo Mekiši und Fatorić, beide im Umland von Vižinada).



Wildspargel

ZARTBITTER UND GESUND

Istriens erster Frühlingssbote kommt nahezu überall in der Gastronomie auf den Tisch. Der vitaminreiche grüne Wildspargel mit leichter Bitternote schmeckt als Suppe, in Eierspeisen, Pasti und Risotti. Wer ihn als Salat bekommt (selten) darf sich glücklich schätzen: Den besten haben wir in der Konoba Stari Podrum bei Momjan genossen.



▲ Kein Ort im Mirnataal ist weiter als 45 km vom Meer entfernt.

ENTDECKEN

ERFRISCHENDE STILLE

DORF KOTLI

In den vom jungen Mirnafluss ausgehöhlten Felsen bei der alten Wassermühle von **Kotli** kann man sich herrlich erfrischen. ❶ Wer die Einsamkeit sucht, findet in dem winzigen Ort auch ein nettes Quartier. www.istra-kotli.com



KULTURJUWEL DRAGUČ

HOLLYWOOD-LIEBLING MIT KULTURSCHATZKAMMER

Der nur 80 Einwohner zählende Ort **Draguč** wurde als Drehort für mehrere Hollywoodfilme bekannt. Doch seine wahren Werte sind die Kulturschätze: Meisterwerke lokaler Freskenmeister aus der Renaissance ❷ und ein außerordentlich gut erhaltenes architektonisches Erbe machen **Draguč** zu einem »Muss« für Kulturreisende.



ERLEBEN

Wir haben aus dem großen Freizeitsportangebot im Mirnataal drei Aktivitäten herausgepickt. Der Bike- und Wanderweg auf der ehemaligen Schmalspurbahnstrecke Parenzana verdient eine eigene Reportage (S. 56/57).

ZU LANDE

WEG DER 7 WASSERFÄLLE

Es gibt unzählige schöne Wanderwege im Mirnataal. Der Wanderweg »Sedam slapova Mirne« (13,3 km; ca. 5 Std.) ist während einer nicht allzu trockenen Zeit besonders schön. Er beginnt und endet >



ZU WASSER

EINS MIT DER MIRNA

Wie sein Name bereits sagt, verläuft der Unterlauf des Flusses **Mirna** (= ruhig) in aller Stille. – Perfekt für entspannte Kayak- oder Kanutouren. Die Flussmündung **Tarska Vala** (Bucht von Tar) ist eines der letzten mediterranen Sumpfgebiete. Die **Aminess-Hotels** in **Novigrad** organisieren Touren. www.aminess.com

UND IN DER LUFT

PARAGLIDEN AB MOTOVUN

Frei wie ein Vogel darf man sich beim Tandem-Paragliden mit **Sasha Juvan** fühlen. Der sympathische Profi ❷ überlässt nichts dem Zufall, wenn er seinen »Schützlingen« die wunderschöne Landschaft aus 1000 m Höhe zeigt. Die Start-Piste befindet sich unterhalb der Stadtmauern von **Motovun**. **T. +385/98/92 28 081** www.istraparagliding.com

OUTDOOR ONLINE

FAHRRAD & BIKE:
www.istria-bike.com

WANDERN:
www.istria-trails.com

OUTDOOR TOTAL
www.istria-outdoor.com



WOHNEN IM URLAUB – EINE FRAGE DES GUTEN GESCHMACKS

Auf einer Anhöhe zwischen Novigrad und Poreč, am Rande des kleinen istrischen Dorfes Tar-Vabriga, findet man zwei exklusive neu erbaute Poolvillen. Auch außerhalb der Sommermonate ist dieses wunderschöne Fleckchen Erde inmitten von Spitzenwinzern, Olivenhainen, Trüffeln, Pilzen und Top-Restaurants unglaublich attraktiv. Mediterraner

Lifestyle, eine Vielzahl an naturbelassenen Stränden und die abwechslungsreiche istrische Küche werden Sie verzaubern. Raum zum Leben, langsamer werden, durchatmen, bewusst Auszeit nehmen, das mediterrane Lebensgefühl und den Duft des Meeres aufsaugen. Unbeschwerter Urlaub in privater Atmosphäre, abseits von Touristenströmen.

Ein Ort, an dem Sie sich wie zu Hause fühlen werden!



INFO & BUCHUNG

Luxury Estate & Villas
52465 Tar – Frata 44 & 45
Tel: +43 664 2868 880
office@exclusive-living.at
www.exclusive-living.at

Funtana

Seien Sie willkommen in diesem malerischen Fischerstädtchen, wo Sie überall eine besondere Lebensfreude und den eigenen Charme dieser alten Mauern spüren können. Heute werden Sie verzaubert von dem Charme der kleinen Restaurants und Konobas, wo Sie verlockende heimische Gerichte degustieren können.



Tourismusverband Funtana
Bernarda Borisija 2,
HR - 52452 Funtana
T. +385 (0)52 445 119
F. +385 (0)52 445 124
www.funtana.com
tzm-funtana@pu.t-com.hr

F(r)isch auf den Tisch

Wo Adriagetier besonders
gut schmeckt: 14 Lieblings-
restaurants für Fisch- und
Meeresfrüchte-Fans

TEXT: WOLFGANG NEUHUBER
UND KARIN HAUSTEIN

Blu, Rovinj



Batolina, Banjole



Pergola, Zabratiya



Puntulina, Rovinj

1 Banjole BATELINA

Raffinierte Fisch-Antipasti vom Tagesfang des Familienkutters.

Was Fischer Danilo aus der Adria zieht, veredelt sein Sohn David mit frischen Ideen und viel Liebe zum natürlichen Geschmack. Dabei findet möglichst alles aus dem Netz in die Küche. Highlights sind die auf kleinen Tellerchen servierten gemischten Vorspeisen, etwa roh marinierte Makrele, pikantes Bonito-Tatar, Congeraal-Paté, Rotbarbe in Sesam, Rochenleber auf Wildradicchio-Biskuit oder Tagliatelle mit Langusten. Mündliche Empfehlungen ersetzen die Speisekarte. Reservierung muss sein. Nur Barzahlung.

Menü mit gemischten Vorspeisen und Grillfisch als Hauptgang, p. P. ca. € 50,-
Küche: 17–23 Uhr, Ruhetag: So.

2 Pomer SOPRAVENTO

Mediterranes Feeling zwischen Motoryachten und Segelbooten.

Eine genussvolle neue Prise weht durch das Restaurant der ACI-Marina von Pomer bei Medulin: Nach umfangreicher Renovierung überzeugt das Restaurant mit lässig-modernem Ambiente und Sonnenterrasse. Im Mittelpunkt des täglich wechselnden Angebots stehen frischer Fisch und Krustentiere, wie roh marinierte Scampi mit Frischkäse, Honig, Limonenemulsion und Olivenöl, Maismehl-Gnocchi in einer Sauce vom Tintenfisch oder Wolfsbarschfilet mit Risotto und Fenchel. Hausgebackenes Brot, große Weinkarte.

Vorspeise: Marinierte Scampi ca. € 17,-
Fischfilet als Hauptgang ca. € 18,-
Öffnungszeiten: 8–24 Uhr

3 Labin PETEANİ

Verfeinerte Fischgerichte zu sehr gutem Preis-Leistungs-Verhältnis.

An der Ostküste sind hervorragende Restaurants rar; das Peteani im ersten 4-Sterne-Boutiquehotel von Labin bildet



Čok, Novigrad

da eine löbliche Ausnahme. Stylishes Ambiente und eine kleine, aber sehr feine Auswahl an Fischgerichten zu moderaten Preisen machen das Restaurant zum Geheimtipp für Liebhaber von allem was schwimmt – klassisch, pikant und gewürzt mit einer Prise Zeitgeist.

Fisch als Vorspeise € 10,- // als Hauptgang € 20,-
Öffnungszeiten: 10–23 Uhr

4 Pula AMFITEATAR

Spitzenküche im einladenden Stadthotel nahe der Römischen Arena.

Wer Deniz Zembo, Küchenchef und Besitzer des Stadthotels Amfiteatar, nicht kennt, dürfte überrascht sein, in einem (netten) 3-Sterne-Stadthotel eine so grandiose Küche vorzufinden. Wer ihn kennt, weiß, dass er alles mit Leidenschaft betreibt. Und so kocht er auch in seinem Restaurant so virtuos und produktsicher, dass Gourmets dort die beste Küche von Pula orten. Ein guter Start ist ein »Zweierlei« als Vorspeise: Schwertfisch-Carpaccio mit geräucherter grüner Tomate und Limonenemulsion und roh mariniertes Thunfisch mit karamellisiertem Soja. Für das Degustationsmenü kauft der Chef eigens am Fisch- und Grünmarkt ein – deshalb unbedingt mindestens einen Tag zuvor bestellen.

Hauptspeise € 16–29,- // Dessert ab € 5,-
6-gängiges Degustationsmenü ca. € 60,-
Öffnungszeiten: 12–23 Uhr

5 Rovinj PUNTULINA

Der romantischste Platz am Meer für ein Dinner bei Sonnenuntergang.

Wenn die glutrote Sonne theatralisch in die Adria eintaucht, geraten nicht nur asiatische Touristen in einen Selfie-Rausch. Das Puntulina klebt pittoresk an den Felsen der Altstadt. Trotz dieser Lage begnügt man sich nicht mit Touristenmenüs, sondern pflegt eine ambitionierte, traditionell geprägte Fischküche. Die lokale Pasta Pljukanci mit Shrimps und Scampi ist ein guter Start, danach ein Fisch des Tagesfangs aus dem Backofen und zum Abschluss Gibanica, den kroatischen Vierlingsstrudel mit Rahm, Mohn, Äpfeln, Rosinen und Nüssen. Exzellente Weine. Frühzeitig reservieren.

Adria-Fischfilet ca. € 20,- bis 27,-
Öffnungszeiten: 12–23 Uhr



Amfiteatar, Pula



Marina, Novigrad

6 Rovinj / Polari BARBA DANILO

Überraschung: Seafood vom Allerfeinsten. Auf einem Campingplatz!

Tatsächlich: Eines der besten Restaurants der Halbinsel befindet sich auf dem Boutique-Campingplatz Ulika bei Rovinj. Kreative Adriaküche mit Raffinesse bis ins kleinste Detail, gleichzeitig wohltuend unangestrengt, ohne steife Gourmetshow. Jedes der oft verblüffenden aber immer geradlinigen Gerichte ist auf den Produktgeschmack konzentriert. Von der luftigen Goldbrassenmousse über das Zweierlei vom Thunfisch mit Bloody-Mary-Gelee bis zum ungemein guten Gorgonzolais auf Birnen-Rotwein-Ragout. Tipp: Paare sollten möglichst viele Gerichte ordern und teilen, das macht richtig Spaß. Kompetente Weinkarte.

Wir haben geteilt: 2-3 Vorspeisen, 2 Hauptgerichte, 2 Desserts: zusammen ca. € 95,-
Küche: 19-23 Uhr,
Ruhetag von Mitte Sept. bis Mitte Juni: So.



Barba Danilo, Rovinj

7 Rovinj BLU

Panoramarestaurant mit Gourmet-Streetfood und Cocktails.

Als junges Gastgeber-Team haben Lorenzo Bercan und Roko Nikolić neuen Schwung in das stylische Lokal mit Meerterrasse gebracht. Untertags gibt's am neu gestalteten Beach pffiffige kleine Gerichte und fünf täglich wechselnde Cocktails von Barman Rocco, der unlängst aus Barcelona heimkehrte. Abends steht Fine Dining mit Gerichten wie Thunfischtatar, Scampi-Tagliatelle oder Seebarsch mit Champagner- und Venusmuschelsauce am Programm. Abgestimmt auf den Sonnenuntergang: Bitterschokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern und ein halbtrockner Muškat ruža vom Weingut Kozlović.

Vorspeisen € 14,- bis 20,-
Hauptgerichte € 22,- bis 29,-
Abendküche: täglich 18-21.30 Uhr

8 Rovinj GIANNINO

Seit fast 50 Jahren eines der beliebtesten Fischlokale in der Altstadt.

1972 als erstes privates Restaurant der Stadt eröffnet, ist das Giannino von Familie Pellizzer eine Institution, und bis heute findet man hier die klassische Adriaküche auf hohem Qualitätsniveau. Das traditionelle Brodetto (dicke Fischsuppe) muss man in diesem Haus unbedingt probieren; Rohfischfans kommen ebenso auf ihre Kosten wie Liebhaber von Backofen- und



Grillgerichten, und das Millefoglie zum Dessert schmeckt mindestens so gut wie in Frankreich!

7-gängiges Menü für 2 Personen: insgesamt € 120,- // Fischfilet als Hauptgang: ca. € 19,-
Ruhetag: Mo.

9 Limski Bucht VIKING

Frischer kommen Austern und Muscheln kaum irgendwo auf den Teller.

Wie ein nordischer Fjord schlängelt sich die Limski Bucht zwischen Vrsar und Rovinj ins Landesinnere. Süß- und Salzwasser mischen sich hier zum idealen Umfeld für Fisch- und vor allem Muschelzucht. Unmittelbar nach der Zufahrt, gleich hinter den Touristenbuden, ist das Viking im edelrustikalen Old-fashioned-Ambiente die richtige Adresse für superfrische Austern und Muscheln. Auch gute klassische Fischgerichte und flaschenweise Qualitätsweine werden hier angeboten.

Austerteller € 11,- // Fisch-Vorspeise ca. € 10,- // Fisch als Hauptgang ca. € 20,-
Küche: täglich 12-22 Uhr



Giannino, Rovinj

10 **Novigrad** DAMIR E ORNELLA

Istriens Kultadresse für rohen Fisch und Meeresfrüchte-Sashimi.

Ohne Reservierung gibt's keinen Platz in der kleinen Familienkonoba, denn Damir Beletić und Tochter Matea kaufen beim Fischer nur die exakt für den Abend benötigte Menge. Das fixe 4- bzw. 6-Gang-Menü variiert je nach Tagesfang, wobei die ersten Teller immer roh sind. Ein Klassiker ist der mit japanischen Messern kunstvoll bei Tisch filetierte Branzino mit Olivenöl. Bisweilen gibt es gegrillte Jakobsmuscheln, immer Pasta oder Gnocchi mit Fisch oder Scampi und zum Abschluss ein echt sündiges Dessert. Klingt einfach, schmeckt großartig.

4-Gang-Menü ab ca. € 70,-

Küche: tägl. 12–15.30 + 19.30–22.30 Uhr

11 **Novigrad** ČOK

Familienbetrieb mit Herz und feiner, natürlicher Frischfischküche.

Dass das einladende Restaurant von Familie Jugovac keine maritime Poleposition bieten kann, stört die große Zahl der

Stammgäste nicht, die zu dieser einladenden Adresse für Adriafrisch pilgern. Patron Čok unterhält seine Gäste mit ureigenem Charme, seine Frau Vilma schupft den Service und Sohn Viljan produziert mit der Lässigkeit eines Naturtalents erstklassige Fischgerichte, roh, gekocht, gedämpft, gegrillt, aus dem Ofen – nie überkandidelt, sehr oft mit dem »gewissen Etwas« und immer frisch. Spannende Weinauswahl.

Fischcarpaccio ca. € 11,- // Meeresfrüchte-Pasta ca. € 10,- // Scampi v. Grill ca. € 20,-

Öffnungszeiten: 12–15 + 18–23 Uhr

12 **Novigrad** MARINA

Mit Leidenschaft und Kreativität gewürzte Adria-Frischküche.

Das Haus außerhalb des Geländes der ACI-Marina verdient mit seiner Optik keinen Preis, aber seine inneren Werte haben sich schon viele Auszeichnungen verdient. Marina Gashi (Küchenchefin) und ihr Partner Davor Burčić (Service & Sommelier) führen im Obergeschoß nämlich ein formidables Restaurant, in dem Meeresfrüchte zu kreativen, einzigartigen Gerichten veredelt werden.

6-Gang-Fischmenü ab ca. € 70,-

Öffnungszeiten: 12–15 + 18–23 Uhr

13 **Tar** MADALU

Rustikale Open-Air-Terrasse als Pilgerstätte für Genießer.

Schlichte Tische am Ufer nahe den Fischerbooten, eine kleine Schankbar und viel Herzlichkeit: Im MaDaLu – von Papa Mauro nach den drei Söhnen Mauro, Danijel (Fischer) und Luka benannt – bereitet Mama Laura eine ehrliche, ursprüngliche Adria-Frischküche zu. Sardellen, Muscheln, Tintenfisch, Scampi, Brassen, Seezungen, Drachenköpfe und kleine Fische, die man sonst kaum mehr findet, kommen hier auf den Teller. Süßer Tipp: gekühlte Schokotorte.

Gerichte von € 8 bis € 20,-

Küche: Mo. 17–23 Uhr, Di.–So. 13–23 Uhr



MaDaLu, Tar

14 **Zambratija** PERGOLA

Liebenswert familiäre Atmosphäre bei Istriens Shooting-Star.

Noch immer ein Geheimtipp, obwohl Patron und Küchenchef Fabricio Vežnaver mittlerweile sogar bei der internationalen Spitzenköche-Vereinigung JRE Aufnahme gefunden hat. Das zwischen Privathäusern versteckte Lokal strahlt in jedem Detail Gemütlichkeit aus. Fisch und Meeresfrüchte, vielfältig variiert und kreativ zubereitet, sind das Thema der ambitionierten Küche. Das gemischte Carpaccio vom Wildfang ist ebenso ein Signature Dish wie das lauwarmer Seezungenatar mit Zucchini, Rosinen und Pinienkernen.

7-gängiges Degustationsmenü ca. € 75,-

Hauptgerichte ca. € 30,-

Küche: tägl. 12–22 Uhr, Winter: Mo Ruhetag

SCHMELZTIEGEL DER AROMEN

Fast von selbst garen Fisch oder Fleisch mit Erdäpfeln und Gemüse in einem Ton- oder Eisentopf am offenen Feuer unter heißer Glut. Das kann Stunden dauern – und wird über Jahre in Erinnerung bleiben.



INSIDERTIPPS

von Karin Hauenstein
Autorin

Die Konoba Nono nahe Umag, bietet jedes Wochenende Peka-Gerichte mit Fisch und Fleisch, so lange der Vorrat reicht.

Berühmt für ihre Peka ist auch die Konoba Astarea in Brtonigla, wo auf die genannte Weise sogar Apfelstrudel zubereitet wird. Vorher die Peka mit Oktopus probieren.

Auch das idyllisch am kleinen Fischerhafen von Trget gelegene Restaurant Martin Pescador punktet mit seiner Peka und fangfrischem Adria-fisch, ebenso das Due Fratelli nahe Labin.

Weitere verlässliche Adressen sind die Konobas Buščina und Rustica bei Umag, Vela Vrata in Beram, Jure in Rovinj, Alla Beccaccia in Valbandon, Boccaporta bei Pula, Istriana in Pomer, sowie nahezu alle Agrotourismen.



Still-Leben aus der Konoba Astarea in Brtonigla: Fischpeka an der offenen Feuerstelle

WAS IST EINE PEKA?

»Peka« (oft) oder »Crpnja« (seltener) nennt man in Istrien ein feuerfestes Gefäß mit speziell präpariertem Deckel zur Aufnahme von heißer Glut. Hinein kommen Lamm-, Ziegen-, Schweine- oder Kalbfleisch, Oktopus oder Adria-fisch, Erdäpfelscheiben und saisonales Gemüse. Salz und Pfeffer dazu, ein paar Kräuter, ein Schuss Olivenöl, eventuell etwas Wasser und Wein. Deckel drauf, Glut auf den Deckel und ab in eine Ecke der offenen Feuerstelle – der garantierte Genuss lässt je nach Gargut ein bis drei Stunden auf sich warten. Danach den Deckel öffnen und: Ahhh... – Was für ein Duft!

WARUM PROBIEREN?

Die Zubereitung unter der Asche ist eine der ältesten Kochmethoden der Welt: Während das Essen gart, bleibt Zeit für Feld- und Hausarbeit. Weil heute aber beides von

zeitsparenden Maschinen unterstützt wird, könnte diese archaische Art des Kochens eigentlich ausgestorben sein. Ist sie aber nicht, sondern in den vergangenen 20 Jahren buchstäblich wieder auferstanden wie Phönix aus der Asche. Auch bei den Einheimischen erlebte sie eine Renaissance. Denn wenn alle Aromen in der Peka verschmolzen und die sämigen Erdäpfel knusprig gebräunt sind, ist das Geschmackserlebnis kaum zu toppen.

WO UND WIE KOMMT MAN DAZU?

In vielen Konobas (Wirtshäuser) und Agrotourismen (einfache Gaststätten direkt beim Bauernhof) werden Gerichte aus der Peka angeboten. Nahezu überall muss man diese mindestens einen Tag vorher bestellen, weil besonders Fleisch einige Stunden schmurkeln will. Es lohnt sich!

M
★★★★★
MIRAMAR

*Nur zwei Stunden von der österreichischen Grenze entfernt
und doch eine andere Welt.*



HolidayCheck
TopHotel 2018
Tripadvisor 2018
TOP 25 in Kroatien
Guide Falstaff
90 Punkte

GENUSS, SPA, FITNESS, KUNST, KULTUR, AUSFLÜGE & GUTE UNTERHALTUNG

HOTEL MIRAMAR***** · Das Adria-Relax-Resort in Opatija / Abbazia
Ive Kaline 11 · HR-51410 Opatija · T. 00385 / 51 / 28 00 00 · www.hotel-miramar.info

TOP GERICHTE

MIT GESCHICHTE

**Roh marinierte
Seezunge** auf
Schwarzem Reis und
Rotkraut, serviert
mit Lavendelsalz im
Restaurant »Marina«,
Novigrad.



Adria-Sashimi

Fangfrisch muss Fisch sein, dann ist er roh genossen eine Köstlichkeit, die überall auf der Welt geschätzt wird wo es Fisch und Fischer gibt. Uns ist wohl die japanische Zubereitungsart am bekanntesten, aber auch in Istrien wird Fisch traditionell roh genossen – gesalzen hat ihn schon das Meer.

Restaurantfähig wurde die Zubereitungsart erst vor rund 15 Jahren, als sich Damir und Ornella Beletić aus Novigrad konsequent auf feinste Adria-Sashimi spezialisierten und damit die Gäste ihrer Konoba beglückten. Bis heute werden dort pikant süße Kvarner Scampi für einige Stunden mariniert, Adria-Fisch, wie Branzino oder Seezunge aus der Tarer Bucht, wird am Gästetisch filetiert und mit feinem Olivenöl, grobem Pfeffer und eventuell einem Spritzer Zitrone veredelt. – Eine Erfolgsgeschichte, die heute von vielen guten Frischfisch-Restaurants weitergeschrieben wird.

**OB KREATIV VERFEINERT ODER
KLASSISCH: DIESE SPEZIALITÄTEN MUSS MAN
EINFACH PROBIERT HABEN.**

Nationalnudel & Bodenschatz

Neben der klassischen getrüffelten Eierspeise bildet Istriens Traditionsnudel »Fuži« eine hervorragende Liaison mit der wertvollen Edelknolle (1). Dünner als Penne ausgewalzt, in Vierecke geschnitten und diagonal von Eck zu Eck gerollt, ist die Pastavariante ideal zur Aufnahme von Saucen. Während schwarze Trüffelpilzarten in Butter angeschwitzt oder in einer Sauce verkocht werden, um ihr Aroma voll zu entfalten, setzt man die weltberühmte weiße Trüffel ausschließlich roh ein. Beide Gattungen schmecken am intensivsten, wenn sie fein geraspelt wurden – der Trüffelhobel darf dann gerne noch etwas Deko obendrauf zaubern. Besonders gut ist das Preis-Leistungs-Verhältnis in Agrotourismen, deren Betreiber selbst Trüffelsucher sind.



1



2

Best of Best

Das flache Süß- und Salzwasserbett der Tarebucht (Mündung des Flusses Mirna), bildet mit seinem Schwemmgut aus dem Mirnatal einen hervorragenden Lebensraum für besonders fleischige Seeszungen und Jakobsmuscheln. Erstere sind roh, gedämpft und kurz gegrillt ein Hochgenuss.

Jakobsmuscheln erhalten auf dem offenen Feuer mit ein paar Tropfen Olivenöl, etwas Butter oder Cognac ein unvergleichliches Aroma. Kristallklar wiederum ist das süß-salzige Gewässer des langen Meeresarms Limski Bucht – perfekt für die Zucht von Austern und Muscheln. Eine typische Zubereitungsart für Muscheln nennt sich »na buzaru« (kroat.) oder »à la buzara« (ital.) und ist ebenso köstlich wie einfach: In einem Sud aus Olivenöl, Weißwein, Knoblauch, Pfeffer, Petersilie und Semmelbröseln garen die Meeresfrüchte bis sie sich öffnen. Wer einmal beginnt flaumiges Weißbrot darin zu tränken, hört erst wieder auf, wenn die Schüssel blitzsauber ist.



3

Wesentlich aufwendiger ist es, Seespinnen (oder Meeresspinnen) in ein köstliches Gericht zu verwandeln (2). Das pikante, an Hummer erinnernde Fleisch der größten Mittelmeerkrabbe muss recht mühsam aus den Schalen gepult werden, bevor es mit etwas Pfeffer, Zitronensaft, einem Schuss Olivenöl und Weißwein abgeschmeckt und als Salat in seinem Schutzpanzer serviert wird. Vor Premantura am Südzipfel Istriens werden im Winter die besten und größten Seespinnen der Halbinsel gefangen.



4

Tierisch istrisch

Hätte man für das istrische Rind, ein massiges Arbeitstier, das über Jahrhunderte die Wertigkeit eines Familienmitglieds genoss, keine neue Verwendung gefunden, wäre die autochthone Rinderrasse mit den langen Hörnern wohl ausgestorben.

Als Genussmittel erlebte das Boškarin, wie die Istrier ihr Rind seit eh und je nennen, dank des hochmotivierten Engagements der Agentur für ländliche Entwicklung »AZRRI« allerdings eine Renaissance. Der herzhafteste Geschmack des Fleisches prägt deftiges Gulasch ebenso wie Carpaccio, Burger, Salami und Wurstwaren.

Spezialitäten, wie »Geschmortes Rippenstück vom Boškarin« (3), zubereitet von Nikola Vuković im Restaurant La Grisa (Bale), verlangen wegen des muskulösen Fleisches talentierte Köche. www.istrijana.azrri.hr

Süßes Kulturerbe

Gefaltet oder gerollt, warm serviert und gefüllt mit Marmelade (4), frischen Früchten, Schokoladenaufstrich, Eiscreme oder Nüssen und Honig (Tipp!) – Palatschinken waren bereits im vereinten Jugoslawien ein Dessertklassiker und sind es bis heute, obwohl das Nachspeisenangebot in Istrien inzwischen vielfältig geworden ist. Einzug in die Küchen der Halbinsel hielten die mit französischen Crêpes vergleichbaren Pfannkuchen zur Zeit der K.-u.-k.-Monarchie, als viele böhmische Köchinnen an der österreichischen Riviera ihren Dienst taten. Und nicht nur Kinder lieben sie!

OLIVENÖL

REINES ODER KEINES

Experten kürten Istriens Olivenöl zum besten der Welt. Moderne Mühlen produzieren ausschließlich die höchste Güteklasse, und selbst in einfachen Konobas steht Spitzenqualität auf dem Tisch.



Olivenöl ist das in Europa (leider) am häufigsten gefälschte Lebensmittel, genauer gesagt das rare und überaus gesunde »Olivenöl Extra Vergine« (extra-nativ). Laut Experten sollen 95 % aller Hersteller bei der Qualitätsangabe schwindeln; unklare EU-Regeln und ein kompliziertes Kontrollsystem machen dies leider möglich. Wer sich dafür interessiert, wie ein mit Chlorophyll gefärbtes und mit Betacarotin aromatisiertes Soja- oder Sonnenblumenöl als Olivenöl der Güteklasse »Extra Vergine« in unseren Supermarktregalen landen kann, liest bestenfalls Tom Müllers Aufdeckerbuch »Extra Vergine. Die erhabene und skandalöse Welt des Olivenöls«. Das war die schlechte Nachricht.

ZEIT FÜR EINEN ÖLWECHSEL

Und nun zur guten: In Istrien haben Pantscher und »Alchimisten des grünen Goldes« keine Lobby. Ganz im Gegenteil: Laut »Flos Olei«, dem kompetentesten Olivenölführer weltweit, werden auf dieser kleinen Halbinsel mehr als zehn Prozent (!) der weltbesten Qualität produziert. In Zahlen: 75 von 500 internationalen Spitzen-Olivenölen sind Istrianer, weshalb sich die Region im Qualitätsranking vor den berühmtesten Anbaugebieten Toskana und Andalusien auf Platz 1 sonnt. Vor Ort muss man dann auch nicht nach gutem Öl suchen. In Feinkost-Shops und bei Olivenölproduzenten sind hervorragende Qualitäten die Regel; selbst in lokalen Supermärkten sind Top-Produkte zu finden. Und weil das hochwertige Öl, in dunklen Flaschen abgefüllt und kühl gelagert, locker zwölf Monate hält, kann man sich im Urlaub beruhigt für ein ganzes Jahr eindecken. Tipp: Immer mehr Top-Produzenten bieten die Möglichkeit, verschiedene reinsortige Öle und Blends

(Cuvées aus mehreren Olivensorten) zu probieren. Wie Wein eröffnet nämlich auch Olivenöl eine spannende Aromenpalette und damit unzählige Einsatzmöglichkeiten. Übrigens: Bei nicht allzu hohen Temperaturen (max. 180 Grad, es darf nie rauchen) eignet sich Olivenöl entgegen vieler Meinungen sehr gut zum Braten. Dafür ist die Ölqualität »verGINE« (ohne »extra«) allerdings absolut ausreichend.

WARUM BITTER SPITZE IST

„Wer bitter nicht mag, soll Butter kaufen“, meinte Andreas März einmal provokant. Wie alle Experten hält der Chefredakteur des Fachmagazins Merum und Besitzer eines Wein- und Olivenölguts in der Toskana nicht viel von allzu mildem Olivenöl, ist die Olive doch von Natur aus eine bittere, scharfe Frucht. Außerdem zeugen Bitterstoffe im Öl von einem hohen Anteil an antioxidativ wirkenden Polyphenolen, die schädlichen freien Radikalen im Körper entgegenwirken. Wer aber noch nie wirklich hochwertiges Olivenöl kennengelernt hat, wird beim Erstkontakt womöglich von einem »Kratzen im Hals« irritiert. Man gewöhnt sich schnell daran! Außerdem muss nicht jedes Spitzenprodukt bitter oder scharf schmecken: In der großen Sortenpalette der Oliven gibt es auch milde Arten, und nach der Abfüllung wird generell jedes Öl sanfter. Bei Empfindlichkeit also nicht gleich nach einer ganz frischen Pressung greifen. Interessant: Je intensiver man sich mit Olivenöl, seinen Aromen, Finessen und seiner Wirkung beschäftigt, desto offener wird man für ausnahmslos alle seine Facetten. Dann kann es ganz schnell »süchtig« machen, und man wird Istriens Ölquellen gerne anzapfen.

JUNGBRUNNEN

Gutes Öl ist der pure, unveränderte Saft der Olivenfrucht und schützt die Gesundheit nachweislich. Forscher attestieren hochwertigem Olivenöl teilweise überwältigende Wirkungen. Sehr informativ: www.zentrum-der-gesundheit.de/olivenoel

▲
Unter der Marke »Oleum Viride« produziert Familie Belić aus Rabac ausschließlich Olivenöle in Spitzenqualität. www.oleabb.hr

3

Tatsachen,
die Istrien zur
besten Olivenöl-
region der Welt
machen.

1

KLIMA & LAGE SIND EINFACH PERFEKT

Vor mehr als 2000 Jahren galt Istriens Olivenöl als Goldstandard der damals bekannten Welt. Ein als perfekt eingestuftes Produkt, an dessen Qualität alle anderen Olivenöle des Römischen Reichs gemessen wurden. Und weil für die Machthaber in Rom nur das Beste auf den Tisch kam, war Istriens Region um Fažana damals auch für ihre Amphoren-Manufakturen bekannt.

Vom Hafen in Fažana wurde das meiste Olivenöl verschifft.

Bis in die Zeit der österreichisch-ungarische Monarchie hielt sich dieser exzellente Ruf. Der Kaiserhof ließ eine eigene Schmalspurreisenbahn einrichten, um istrisches Olivenöl zusammen mit Wein, Obst und Gemüse nach Wien zu transportieren, und auch heute ist das Öl (wieder) Weltklasse. Und das liegt nicht zuletzt an der geografischen Lage. Das kühlere

Klima trägt wesentlich zu Aromenbildung, Finesse und einem ausgewogeneren Anteil an Fettsäuren bei. Wie der Gardasee (an dessen Ufern ebenfalls Spitzenöl produziert wird) liegt Istrien auf dem 46. Breitengrad – im nördlichsten Anbauggebiet für Olivenbäume.



Ca. 6 Jahre junge Olivenbäume. Mit rund 15 Jahren erreicht ein Baum seinen höchsten Ertrag und kann dann mindestens 150 Jahre lang abgeerntet werden.

3

ZU KLEIN UND VIEL ZU EHRGEIZIG, UM SCHLECHTES ÖL ZU PRODUZIEREN

Nach intensiver Neu-Auspflanzung und Rekultivierung alter Terrassen zählt die Halbinsel heute rund 1,6 Millionen Olivenbäume (in Spanien sind es ca. 300 Mio). Wie beim Wein wäre mit der Menge mangels Anbaufläche also kein Erfolg zu erzielen. Das Motto »Klasse statt Masse« liegt Istriens ehrgeizigen Bauern und Ölmühlenbetreibern aber auch im Blut: Die Basis für die rasante Entwicklung des Olivenöls nach dem Zerfall Jugoslawiens legten umfangreiche Weiterbildungen bei internationalen Top-Produzenten und hohe Investitionen in moderne Technik. Geerntet werden die Früchte grundsätzlich im Reifemix, weil vollreife Oliven zwar mehr, aber auch eintönigeres Öl ergeben würden. Gelesen wird fast immer per Hand und möglichst schonend am Tag der Ernte gepresst. Dass immer mehr Olivenplantagen biologisch bewirtschaftet werden, bestätigt die Qualitätsphilosophie der Olivenbauern.



Familie Ipša zählt zu den Pionieren der Branche und wird Jahr für Jahr international ausgezeichnet.

2

DIE SORTENVIELFALT IST EINZIGARTIG

Im Zuge der jahrhundertelangen Kultivierung von Olivenbäumen entwickelte sich auf der Halbinsel eine spannende Sortenvielfalt, die perfekt zum Terroir passt. Mehr als ein Dutzend autochthone (einheimische) und ebenso viele importierte Olivensorten bilden eine unversiegbare Quelle und Fundgrube für Olivenöl-Fans, die immer wieder Neues entdecken können. Nicht zuletzt eröffnen sich dadurch auch kreativen Köchen unzählige Möglichkeiten.



Buža ist Istriens meistverbreitete einheimische Olivenölgattung. Mehr Sortenvielfalt: S. 45.



Für Top-Qualität wandern Oliven nur wenige Stunden nach der Ernte in die Presse: hier bei Aleksandra Vekić (Agrofin Mate) bei Savudrija.



GRÜN-GOLDENE NEWS

Olivenöl (nicht nur) für Kinder und Bio-Ölbäume zum Adoptieren

Eines der Bio-Olivenöle von Cadenela wurde speziell für Kinder und Genießer produziert, die es mild mögen. »For Kids« wird reinsortig aus der Olivenart Buža hergestellt und ist mild, nur wenig scharf mit Aromen von grünen Bananen, Äpfeln und Mandeln. Das Öl passt super zu Fisch, Meeressalaten, Eis oder Obstsalat und ist mit einem fröhlichen Etikett versehen. Ebenso lustig: Man kann bei der innovativen Familie auch einen Olivenbaum adoptieren. Jahr für Jahr erhält man dafür einen halben Liter extra natives Bio-Olivenöl und ist in den Olivenhainen von Cadenela (auch bei der Ernte) immer willkommen. www.cadenela.com



Pioniere in Ipši

Viele istrische Spitzenwinzer widmeten sich in den letzten Jahren auch der Produktion von Olivenöl. Bei Familie Ipša im winzigen Dörfchen Ipši nahe Livade verlief

die Entwicklung umgekehrt: Vater Klaudio rekultivierte als einer der ersten Mirnatale-Bewohner alte Olivenbaum-Terrassen, produzierte international ausgezeichnetes Olivenöl und stellte früh auf Bio-Anbau um. Seit Kurzem verantwortet Sohn Ivan vielversprechende, maischevergozene Charakterweine. Probieren! www.ipša-maslinovaulja.hr



GEWINNER
des Preises CAPRA
D'ORO für einen
außerordentlichen
Beitrag zum Qualitäts-
tourismus.

Ein Haus für Olivenöl Museumsreif und voll im Zeitgeist

In der Altstadt von Pula lohnt das »Museum Olei Histriae« / »Haus des istrischen Olivenöls« einen Besuch. Es birgt Museum, Verkostungsraum und einen Shop mit dem istrienweit größten Angebot an Spitzenölen zum Kosten und Kaufen. Ebenso lokale Spezialitäten und Produkte aus Olivenholz.

Im Museumsteil werden Geschichte und Gegenwart des Olivenanbaus veranschaulicht und vermittelt, wie wichtig Olivenöl für die Region und wie wertvoll es für die Gesundheit ist.

Im Verkostungsraum zeigen geschulte Mitarbeiter interessierten Gästen, wie man Olivenöl professionell verkostet und minderwertiges Öl von hochwertiger Qualität unterscheidet. Das Spannende daran: Es lassen sich dabei auch verschiedene Öle vergleichen. So mancher entdeckt dabei sein ganz persönliches Lieblings-Olivenöl. **Neu: Onlinehandel!**

Ulica Sv. Teodora 1a, T. +385/52/66 12 35,
www.oleumhistriae.com

GESUNDER SPASS IM GLAS

Olivenöl wird von entsprechenden Sommeliers verkostet wie Wein. Das ist eine ernste Angelegenheit. Halbprofessionell und mit Freunden kann so eine Verkostung aber auch lustig sein:

- Aus Istrien 3 bis 5 Olivenöle mitbringen, ein mildes, ein fruchtiges, ein pikantes, ein reiferes (...) und Freunde zur Verkostung einladen.
- Cognacschwenker sind super für die Kostproben, zum Neutralisieren Apfelschnitze bereitlegen. Brot eignet sich dafür eher nicht.
- Dann geht's los: An der Farbe kann man sich erfreuen, grundsätzlich ist diese jedoch irrelevant.
- Eine Hand wärmt und schwenkt das Glas von unten, die andere deckt die obere Öffnung ab. Dann die abdeckende Hand wegnehmen und rein mit der Nase. Vom Duft nach frisch geschnittenem Gras, grünem Apfel und Tomatengrün über Blüten, Zitrusfrüchten und Obst, etwa Bananen, ist bei hochwertigem Öl je nach Sorte und Produktionsweise alles möglich.
- Nun unter Ansaugen von Luft einen kleinen Schluck Öl in den Mund nehmen und etwa 30 Sekunden kreisen lassen. Abschließend etwas davon schlucken und dem Abgang nachspüren: Pfeffrig? Etwas bitter? – Gutes Zeichen!





WELCHES OLIVENÖL WOZU?

Istrien ist durch die Koexistenz von vielen heimischen (autochthonen) und importierten Olivenarten besonders interessant. Reinsortig oder zu Blends verarbeitet ermöglicht diese Sortenvielfalt ein breites Aromenspektrum. Wir haben sechs Sorten herausgepickt.



An der Spitze des Erfolgs: Velimir Jurić, Mladen Kocijančić und Martin Milas von Oleum Maris.

WELTKLASSE

In der Ausgabe 2019 des international bedeutendsten Olivenölführers FLOS OLEI aus Italien stammen 75 der besten 500 Olivenöle aus Istrien. 800 Extra-Vergine-Produkte aus 52 Ländern wurden dafür streng auf Herz und Nieren geprüft.

Aktueller Spitzenreiter der Halbinsel und eines der Top-20-Olivenöle der Welt ist laut Herausgeber und Fachjournalist Marco Oreggio »Oio Vivo« vom aufstrebenden Unternehmen »Oleum Maris« aus Vodnjan (www.oio-vivo.com). Je 97 Punkte von 100 erreichten im aktuellen Guide die Produzenten Belić (Olea B.B.), Ipša und Mate.

www.marco-oreggia.com



DER FINALE PFIFF

Während man mit gutem Olivenöl (vergine/nativ) durchaus kochen kann, ist höchstwertiges Öl dafür zu schade. Oft wird es erst kurz vor dem Servieren zum Würzen und Verfeinern eingesetzt. Dann kann extra natives Olivenöl in seiner Vielseitigkeit und Intensität Aromen hervorheben, kontrastieren und sogar eine eher neutrale Speise in eine echte Geschmacksexplosion verwandeln.

Kenner haben gerne mindestens drei verschiedene Olivenöle zu Hause: Ein mildes für sehr Feines und Salate; ein intensiv fruchtiges für Gerichte mit Fisch und Krustentieren und ein pikantes mit markanter Bitternote für eher deftiges Grillgut und Eintöpfe, aber auch zum Veredeln von Schokoladendesserts.

BLENDS

Wie beim Wein die Cuvées gibt es auch bei Olivenöl (hochwertige) Verschnitte mehrerer Sorten; man nennt sie Blend. Produzenten können so ein Öl ganz nach ihrer Vorstellung kreieren. Hervorragend sind u. a. die Blends von Chiavalon, Ipša, Brist (Exclusive Selection), Balija, San Tommaso, Negri, Stojnić (Laron), Kozlović und Buršić (De Kleva).



EINHEIMISCHE ISTRISCHE OLIVENSORTEN

BUŽA

Buža ist die am häufigsten angebaute Art auf der Halbinsel und in verschiedenen Varietäten vorhanden. Je nach Reife bzw. Erntezeitpunkt der Früchte lassen sich zwei Geschmacksrichtungen erzielen: Das hellgrüne Öl von noch grün-gelblichen Oliven ist aromatisch, duftet herrlich frisch und passt sehr gut zu Istriens »National-Vorpeise« Pršut mit Ziegenkäse.

Reifere, dunkle Früchte ergeben ein süßliches, fruchtig-würziges Öl und eignen sich auch gut für eingelegte Oliven. Top-Sortenvertreter gibt's u.a. bei Oleum Brist, Kozlović, Agrolaguna, Belci, St. Antonio, Kalčić und Pajić.

ISTARSKA BJELICA

Diese für Istrien wichtige Sorte ergibt ein Öl mit stark gesunderhaltenden Eigenschaften. Mit seinem intensiven, würzigen Geschmack und einer ausgeprägten Bitternote ergänzt es aromatische Gerichte, wie etwa solche mit Waldpilzen, sehr gut und verhilft Schokoladendesserts zu Höchstform. Top-Sortenvertreter gibt's u.a. bei Agrolaguna, Cadenela, Brajko und Nonno Bruno.

ČRNICA

Diese Olivenart (auch Karbonaca) ist nach der schwarzen Farbe der reifen Frucht benannt. Bei der Verarbeitung verströmt das Fruchtfleisch einen sensationellen Blumenwiesenduft. Črnica ergibt ein dickflüssiges, fruchtig-pikantes Öl, ausbalanciert durch eine gewisse Süße, die an Mandeln erinnert. Intensive Gerichte wie Steak, Calamari, Sepia oder Thunfisch ergänzt das Öl dieser Sorte perfekt. Top-Sortenvertreter gibt's u.a. bei Belić (Vodnjanska crnica), Dolija (Karbonaca) und Enino Zubin (Oio de Buščina).

ROSULJA

Das Olivenöl von der Sorte Rosulja ist von einer deutlich pikanten Note geprägt und erinnert geschmacklich an Artischocken. Es harmonisiert hervorragend mit reifem Käse, rotem Fleisch und Wild. Top-Sortenvertreter gibt's u.a. bei der Villa Meneghetti, Al Torcio und Cergna.



URSPRÜNGLICH AUS ITALIEN IMPORTIERTE OLIVENSORTEN

LECCINO

Im Duft oft grasig mit Aromen von Artischocken und Mandeln, ergibt diese Sorte einen Allrounder, mild, zartbitter und auch für »Einsteiger« sanft am Gaumen. Es ist universell einsetzbar und harmonisiert hervorragend mit Salaten, Carapaccio und hellem Fleisch. Top-Sortenvertreter gibt's u.a. bei Al Torcio, Ipša, Laguna Novigrad und Loredana Musizza.

FRANTOIO

Diese in der Toskana und in Mittelitalien verbreitete Olivensorte wird seit 1940 in Istrien angebaut und ergibt ein würzig-pikantes Öl mit deutlichen, ausgewogenen bitteren und scharfen Noten. Top zu Nudelgerichten oder Grillgemüse. Top-Sortenvertreter gibt's u.a. bei Agrolaguna, Agro Millo, Ipša und Dešković.



Insider-tipp

Genussreich

Denis Ivošević, General-Manager des Tourismusverbandes Istrien, ist ein leidenschaftlicher Genießer und Botschafter seiner Heimat. Finden Sie hier seine persönlichen Tipps und News:

VOM EINFACHEN DAS BESTE

Immer wieder präsentieren unsere Küchenchefs die Halbinsel im Ausland, wie etwa beim »eat Berlin-Festival« oder bei Veranstaltungen der Spitzenköche-Vereinigung »Jeunes Restaurateurs«. Genauso oft werden sie von den Gastgeberländern um die Spitzenprodukte ihrer Heimat beneidet. In Istrien sollte man deshalb mindestens einen Agrotourismus besuchen, um die hochwertigen regionalen Lebensmittel so authentisch wie möglich zu genießen. Meine Top-5 dieser Genussadressen direkt beim Bauern: Tončić, Štokovac, Pineta, Dešković und Mekiši.

VINOPHILE ÜBERRASCHUNGEN

Istriens namhafte Winzer bleiben ihrer Qualitätsphilosophie treu und arbeiten ständig an Innovationen und Verbesserungen. Folgende aufstrebenden Weingüter sollten Weinfreunde unbedingt kennenlernen: Franković (Buje), Fakin (Motovun), Tomaz (Motovun), Dobravac (Rovinj) und San Tommaso (Golaš).

ISTRIENS WELTKLASSE-ÖLSPUR

Zum vierten Mal in Folge wurde Istrien von Italiens »Olivenölbibel« FLOS OLEI zur besten Olivenölregion der Welt ernannt. Einige Betriebe wurden neu in den Guide aufgenommen, bekannte Spitzenproduzenten haben ihre Qualität noch gesteigert. Damit ist unser flüssiges Gold nicht zuletzt auch ein wertvolles Urlaubs-Souvenir.

NEWS für Genießer

MAISTRA ♥ GOURMETS

Die Maistra-Hotelgruppe in Rovinj hat mit ihrem Faible für feinste Kulinarik bereits unzählige Gäste beglückt. Aktuell sorgt der neue Executive-Chef Jeffrey James Vella aus Malta für frischen Wind. Er ist Küchendirektor aller Maistra-Restaurants in Rovinj, mit Priorität auf das Abendrestaurant Wine Vault im Hotel Monte Mulini, wo er auf Vorbestellung auch den Chefs-Table bekocht. Auf sein Konzept für die Lokale im neuen 5-Sterne-Grand Park Hotel Rovinj darf man gespannt sein!



BIO(SEHR)GUT

Ausgezeichneter Wein, erstklassiges Olivenöl, Bio-Gemüse und ein freundliches Bed and Breakfast-Domizil. In Rovinj führt Familie Dobravac eine Oase des guten Geschmacks.

Man spürt es und man schmeckt es: Damir, seine Frau Natalina, Tochter Carla und Sohn Matej hegen und pflegen ihre biologisch betriebene Landwirtschaft (65 Obst- und Gemüsearten!) wie einen Familienschatz. Das dazugehörige Schmuckkästchen findet man in der einladenden Villa Dobravac bei Rovinj.

Dort lassen sich in der schicken Weinbar und im mediterranen Garten die Weine (Tipp: Teran »Fuga«, mehrfacher Goldmedaillengewinner bei der Vinistra) und Olivenöle (Flos Olei-Qualität) der Familie probieren, bestenfalls in Begleitung von istrischen Tapas. Karin Rupena-Perdec, eine der bekanntesten kroatischen Sommelières, hat hier ihre berufliche Heimat gefunden; sie spricht hervorragend Deutsch und lebt was sie tut.

Im Hofladen wird Bio-Obst und -Gemüse offeriert, und wer beim Blick auf die Altstadt von Rovinj und das fruchtbare Grün des Landguts nicht mehr weg will, bezieht eines der modernen Zimmer und Appartements. Der nächste Strand (Porton Biondi) ist nur zehn Gehminuten entfernt. www.villa-dobravac.com



BRTONIGLA

Stadt des feinen Geschmacks

Zwischen Novigrad und Buje erhebt sich der Ort Brtonigla auf einem sanften Hügel. Die Adria am Horizont, und das grüne Hinterland vor der Haustür bildet diese Region eine spannende Schnittmenge von Küstengebiet und Inneristrien – auch in punkto Genuss: Adria-fisch und Trüffel sind hier quasi beide zuhause; vier verschiedene Bodenstrukturen prägen die Weingärten: rote, graue, weiße und schwarze Erde.

An der Ortsgrenze lohnt das Weingut Veralda von Familie Višintin einen Besuch – nicht nur wegen des mehrfach ausgezeichneten Rotweins Teran (auch als Rosé und Sekt) und spannenden Malvasiern, auch das hauseigene Olivenöl ist hervorragend.

Als international engagierter Botschafter der Region sorgt Familie Fernetich mit ihrem exklusiven »Heritage Boutique-Hotel San Rocco« samt Gourmet-Restaurant und der Trattoria »Food & Wine Primizia« (Hausmannskost und Pizza aus dem Holzkohleofen) im Ortskern für kulinarische Vielfalt.

Die Konoba Astarea gilt als *die* Kultadresse für Adria-fisch und Muscheln von der offenen Feuerstelle sowie hocharomatische Gerichte aus der Peka, und die Konoba Morgan versteht sich meisterhaft auf Fleisch und Wild vom Grill. Auch Spezialitäten wie geschmorte Schnepfe werden hier angeboten. In den Agroturismen Vinerino, Sterle und Klaj genießt man direkt beim bäuerlichen Produzenten, und Familie Radošević produziert in ihrer Manufaktur sehr guten Schafs-, Molken- und Trüffelkäse.

1 Weinregion Brtonigla. // **2** Gastgeber wie aus dem Bilderbuch: Alma und Nino in der Konoba Astarea. // **3** Gericht im Hotel-Restaurant San Rocco (JRE). // **4** Tisch mit Weitblick: Die Konoba Morgan gilt als Paradies für Fleischfans.



INSIDER-TIPP

WEINGUT PIQUENTUM/BUZET

Als kongenialer Partner der istrischen Winzerlegende Giorgio Clai ist Dimitri Brečević bekannt. Was nur wenige wissen: Der alles andere als selbstdarstellerische Dimitri produziert schon seit vielen Jahren hervorragende Weine von seinen eigenen Weingärten. Richtig gute Tropfen mit klarem Herkunftsprofil, schönen sekundären, auch tertiären Aromen und hoher Strahlkraft. Malvazija, Teran und Refosk – charakterstark, nie alkoholisch, immer animierend und höchst genussvoll.

In Frankreich geboren, studierte Dimitri im Bordeaux Önologie, sammelte Erfahrungen in Neuseeland und übersiedelte schließlich nach Buzet – der Heimat seines Vaters, wo er mit einfachen Mitteln in einer alten Wasserzisterne arbeitet. „Ich benötige keinen Firlefanz“ sagt er, „der Charakter des Landes soll sich in meinen Weinen widerspiegeln, dazu braucht es in erster Linie Hingabe und viel Zeit.“ www.piquentum.com





BIO – LOGISCH!

Top Olivenöl, biologisch angebautes Gemüse, schöner Shop, lässiges Produkt-Design – die Brüder Sandi und Tedi Chiavalon haben einen guten Riecher für Qualität im Zeitgeist.

Kein Jahr ohne Neuigkeiten aus dem Hause Chiavalon in Vodnjan: Für die internationale Spitzenköche-Vereinigung JRE kreierte Sandi ein spannendes Blend aus den istrischen Sorten Buža und Rosulja. Und im schicken Shop findet man jetzt neben den mehrfach ausgezeichneten Olivenölen und pfiffigen Geschenkverpackungen auch Hausgemachtes, wie etwa 100% San Marzano-Tomatensauce aus Bioanbau im Raša-Tal oder Bio-Marmeladen von lokalen Feigen, Erdbeeren, Trauben und Honigmelonen. Sehr beliebt sind auch das hauseigene Johanniskrautöl, ein Rezept der Großeltern, die es seit eh

und je als natürliches Antibiotikum, bei Hautproblemen, Insektenstichen und Verstimmungen einsetzen.

www.chiavalon.shop

ÖFFNUNGSZEITEN SHOP

Nov. bis April:

Mo.– Fr.: 8–16 + Sa. 10–14 Uhr

April bis Ende Okt.:

Mo.– Fr.: 10–18 + Sa. 10–14 Uhr



TENNIS & TISCHKULTUR

Ein hochkarätiges Event ohne Spitzenkulinarik und Wein? – Nicht in Istrien! Schon gar nicht bei einem der ältesten Tennisturniere der Welt.

Das internationale Tennisturnier »Plava Laguna Croatia Open Umag« (12.–21.7.2019), eines der wichtigsten gesellschaftlichen Ereignisse in ganz Kroatien, lockt neben Sportgrößen aus aller Welt auch namhafte Vertreter aus Politik, Wirtschaft und Showbusiness nach Umag. Und weil gutes Essen und Trinken in Istrien einfach dazu gehört, führt der ATP-Kalender neben Spitzensport und Unterhaltung auch ein vielfältiges kulinarisches Begleitprogramm. Etwa das »Istria Gourmet Festival« mit Gourmet- und Street-Food, geführten Wein- und Produktverkostungen sowie rund 30 Tasting-Points, an denen sich von Gault Millau und Michelin empfohlene Restaurants und Winzer mit ihren besten Gerichten und Weinen präsentieren. www.croatiaopen.hr



► HONIG

22.–23. 2. 2019: Istriens Imker präsentieren ihre Produkte von Akazienhonig bis Honigseife. www.istria-central.com

► SARDINEN

Sommer: Sardinenfeste an der Riva von Fažana: www.infofazana.hr
27.4.2019: Schule des Sardinen-Einlegens
23.6.2019: Das Meer auf dem Tisch
3.8.2019: Sardinenfest
11.8.2019: Was die Fischer wissen

► OLIVENÖL

15.–17. 11. 2019: »Tage des jungen Olivenöls« in Vodnjan. www.dmmu.info

► PRŠUT

18.–20. 10. 2019: Istriens luftgetrockneter Pršut misst sich bei der ISAP im Ort Tinjan mit internationalen Rohschinken.

► KÄSE

21.–22. 9. 2019: Alles Käse ist das Motto des Festivals »Sira« in Svetvinčenat.

► KASTANIEN

Oktober: Esskastanien bestimmen die »Kestenijada« in Oprtalj. www.oprtalj.hr

► WEIN

10.–12. 5. 2019: Die Weinmesse VINISTRA in Poreč ist ein Fixtermin für viele Weinfans. www.vinistra.com

26. 5. 2019: Tag der offenen Weinkeller

Wein und Kulinarik feiern und dabei flanierend die Landschaft genießen:

13. 4. 2019: »Sweet Wine & Walk«

18. 5. 2019: »Wine & Walk«

28. 9. 2019: »Wine & Walk by the sea« www.istria-umag.com

26. 10. 2019 »Dani mladega vina«

»Tage des jungen Weins« in Svetvinčenat. www.istria-svetvincenat.com

► TRÜFFEL

Oktober: »TeTa«-Festival Motovun. Ein Fest für Teran & Trüffel (tartufi).

An Oktober- und Novemberwochenenden

»Dani Zigante tartufa« in Livade: Produktpräsentationen, Trüffel-Versteigerungen, Koch-Shows. www.zigantetartufi.com

2.–3. 11. 2019: »Dani tartufa« in der Altstadt von Buzet: Trüffel, Wein, kulinarische Produkte, Handwerk und Folklore. www.istria-buzet.com

Mehr Termine: www.istra.com/events



Luxusvillen zu verkaufen

LUXURY ISTRIAN VILLAS FOR SALE

istrianvillassanmarco.com

villas
san
marco

2019





Steinofenpizza!

Dick oder dünn ist Geschmacksache – knusprig und aus dem Steinofen muss eine Pizza sein. Das haben die Istrianer von den Italienern gelernt!

KANTINA MELON, Umag-Petrovija: Pizza, Pasta und Grillgerichte; auf Bestellung Peka. *Bujška 11, T. +385 (0)52 / 72 08 43*

PRIMIZIA, Brtonigla: Mix aus Enoteca und Pizzeria, geführt von Familie Fernetich (San Rocco). *Bunarska 2, T. +385 (0)52 / 77 47 04*

LUNGOMARE, Novigrad: Altstadtblick und Top-Holzofen-Pizza (Foto) sowie istrische Küche. *Karpinjan, T. +385 (0)52 / 64 93 31*

NONO, Poreč: Die Holzofenpizzen werden auch in die umliegenden Ferienanlagen geliefert. *Zagrebačka 4, T. +385 (0)52 / 45 30 88*

FANCITA, Vrsar: Wer nicht reserviert hat, stellt sich hier gerne in die Warteschlange. *Dalmatinska 38, T. +385 (0)52 / 44 10 19*

DA SERGIO, Rovinj: So beliebt, dass man unbedingt reservieren oder ganz früh kommen sollte. *Grisia 11, T. +385 (0)52 / 81 69 49*

NAVETTA, Valbandon: Super Pizzen und mehr gegenüber dem Campingplatz Bi Village. *Dragonja 116, T. +385 (0)99 / 22 11 205*

FIANONA, Labin: Rund 50 Pizzavarianten, Schokopizza für Süßschnäbel (Altstadt 2 km). *Presika 37a, T. +385 (0)52 / 85 21 11*

Urlaubsfeeling ganz nah!

Wo Feinschmecker shoppen, darf Istrien nicht fehlen. Hier einige Bezugsquellen »um die Ecke«, alle mit Online-Shops und Liefermöglichkeit nach Österreich und Deutschland.

OLIVENÖL & WEIN

Döllerer Genusswelten bürgen für Spitzenqualität, und so gibt's im **Weinhandelshaus** der Kulinariker-Familie auch feine Olivenöle von Chiavalon; ebenso Weine von Erfolgswinzer Roxanich, laut Raimund Döllerer »ein Meister der maischevergorenen Weine.«
Döllerer Weinhandelshaus, A-5431 Kuchl, Kellau 160, T. +43 (0)6244 / 20 56 722 www.weinhandelshaus.at

OLIVENÖL & PROFI-VERKOSTUNGEN

Die exklusiven Olivenöle von Chiavalon, Bursić, Grubić, Ipša, Oleum Brist und Maté kann man bei »**Extraolio**« online bestellen oder im Grazer Shop »s'Fachl« (Herrengasse 13) kaufen. Michael Langhans

kennt jeden Produzenten persönlich und veranstaltet gerne professionelle Olivenöl-Verkostungen für Firmen, bei Events und im privaten Rahmen.
T. +43 (0)664/245 60 94, www.extraolio.com

TRÜFFELPRODUKTE

Trüffelprodukte von Istriens Produzent und Händler »Zigante tartufi« gibt es in den Shops des Generalimporteurs »**Wald und Wiese**« in Wien.
A-1010 Wien: Wollzeile 19 und zweimal in A-1070 Wien: Neubaugasse 26 und Kaiserstraße 33, T. +43 (0)1/907 81 07, www.waldundwiese.at

WEIN & FEINKOST

»**La Salvia**« führt Gutes aus Istrien, Slowenien und dem Collio. Weine von Kozlović,

Clai, Radovan und Arman, Trüffelprodukte von Natura Tartufi, Baccalà Mantecato von Milena, Olivenöl von Agrofin/ Maté und Biofisch von Irena Fonda. Istrienwoche im Herbst.
A-1160 Wien, Yppenplatz, Marktstand 139, T. +43 (0)1 / 236 72 27, www.lasalvia.at

WEIN & FEINKOST

Feinkost aus vielen Mittelmeerlandern; u. a. Käse, Olivenöl und Wein aus Istrien.
Mediterran Oase, A-3430 Tulln, Bahnhofstraße 19, T. +43 (0)22 / 72 62 786, *www.mediterranoase.at*

OLIVENÖL, WEIN & MEHR

Mario Harapin führt in seinem Geschäft »**Delikroat**« ausgewählte kroatische Produkte,

größtenteils von kleinen biologisch oder nachhaltig arbeitenden Produzenten: Olivenöl, Wein, Käse, Craft-Bier mit Trüffel (...).
A-1070 Wien, Neubaugasse 60, T. +43 (0)660 / 376 70 90, https://delikro.at

WEIN

Viele Filialen und der Online-Shop der österreichischen Fachhandelskette **WEIN & CO** führen Wein aus Istrien: *www.weinco.at*

ONLINE »ONLY«

Keine Verkaufsstellen, aber einen Onlinevertrieb haben: **Wagners Weinshop** mit Weinen vom Weingut Clai: *www.wagners-weinshop.com* sowie **Jadrovino** mit vielen Qualitätsweinen, Trüffelprodukten und Olivenöl: *www.jadrovino.de*



Von Hand gepflückt – mit Liebe veredelt

Leidenschaftliche Betreiber und hohe Qualitätsansprüche entwickelten die DESTILLERIE AURA zu einem erfolgreichen Unternehmen mit Filialen in ganz Kroatien. Und auch internationale Feinkosthändler vertreiben die Brände, Konfitüren, Schokoladen und Spezialitäten mit oft außergewöhnlichen lokalen Zutaten, wie etwa Mistelblättern, Johannisbrot oder Kornelkirschen.

Der Stammbetrieb in Buzet ist das Herz des Familienbetriebs. Besucher können hier auf mehr als 600 m² den Herstellungsprozess von Brandies verfolgen – von der Fermentation der Früchte

über die Destillation im Kupferkessel, Mazeration und Reifung, bis zu Füllung, Etikettierung und Verpackung. Vieles in Handarbeit.

NEU im Sortiment ist der exklusive istrische Gin »Karbun«, der bei der Destillation eine Aktivkohlefiltration durchläuft – inspiriert vom Kohlebergbau im nahen Čičarija-Gebirge. So entsteht reinster, edler Gin, leicht und aromatisch. In der Gastronomie wird er mit essbarer Aktivkohle serviert. Die Abfüllung in stylischen Terracottaflaschen macht ihn außerdem zu einem ebenso hochwertigen wie attraktiven Souvenir.



Gin Gin!

LA DOLCE VITA

Die Trauben
für Istriens
Süßweine werden
meistens auf Stroh,
Schilf oder Gittern
getrocknet.

**Besondere Momente erfordern besondere Begleiter.
Ein Glas Süßwein zum Beispiel. Und den gibt es natürlich auch in
Istrien, wo sich die Rebsorten Malvazija und drei spannende
Muskateller-Varietäten für die spezielle Vinifizierung anbieten.**

TEXT: KARIN HAUENSTEIN-SCHNURRER



Garanten für spannende Süßweine:
Nikola (li.) und Albert Benvenuti

Für den ganz besonderen Moment gibt es kaum einen passenderen Schluck, denn hochwertige Süßweine sind mindestens ebenso rar. Man nippt eher am Glas, als dass man daraus trinkt, lässt sich die Süße auf der Zunge zergehen wie Schokolade, schmeckt die Sonne auch an einem Regentag. Da passt es gut, dass in Istrien gleich drei Muskatellervarianten angebaut werden, die sich für die restsüße Ausbauweise besonders gut eignen. Zusätzlich vinifizieren Istriens Winzer auch Malvasier und Teran zu Dessertwein. Da es von Istriens süßen Tropfen eine überschaubare Menge gibt, können wir hier viele von ihnen kurz vorstellen.

GLOSSAR

- Muškat ruža
= Roter Muskateller
- Muškat žuti
= Gelber Muskateller
- Muškat bijeli
= Weißer Muskateller
- Muškat momjanski
= autochthone
Muskatellerrebe bei
Momjan
- desertno vino
= Dessertwein
- slatka vina = Süßwein
- poluslatko = halbsüß
- slatko = süß

SPANNENDES TRIO

Gleich drei interessante Süßweine werden von Albert und Nikola Benvenuti in Kaldir gekeltert. Die Cuvée »Corona Grande« (1) von der gleichnamigen Lage vereint die Rebsorten Malvazija, Muškat Momjanski und einen kleinen Anteil der fast vergessenen, aromatischen Rebsorte Ulovina. Das Ergebnis ist ein Tipp für jene, die es süß, aber nicht zu süß mögen. Nach der Lage des Weingartens »San

SONNE UND SÜSSWEIN SIND »ZIEMLICH BESTE FREUNDE«.

Salvatore« benannt, vinifizieren die Brüder auch Malvazija (2) und Muškat Momjanski (3) zu Dessertweinen, letzterer ist unglaublich komplex und konzentriert.

ALLES AUSSER GEWÖHNLICH

Außergewöhnlich wie jeder seiner Weine ist auch »Tasel« von Giorgio Clai, eine Fruchtbombe mit fetten Honig-, Karamell- und Kräuternoten, benannt nach der lokalen Bodenart. An einen jungen Portwein wiederum erinnert der mit Akazienhonig aromatisierte Teran »Mediterran« vom Weingut Kozlović. Als Digestif aus dem Kühlschrank genossen und mit moderaten 99 g/l Restzucker ein ganz spezielles Erlebnis. Rasch ausverkauft ist immer auch der Süßwein »Sorbus« (Muškat Momjanski) von Kozlović.

GOLD UND SILBER

Istriens weltweit bekannter Trüffelhändler Giancarlo Zigante ist seit 2009 auch als Winzer erfolgreich. »Passito White« (12), seine süß ausgebaute Cuvée von Malvazija und Muškat wurde von dem international besetzten Verkosterkomitee der Weinmesse Vinistra 2018 mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. Vergoldet wurden u. a. auch folgende Süßweine der Rebsorte Gelber Muskateller: »Allegro« (5)

vom Weingut Dobrovac bei Rovinj, »Lucija Gold« (10) aus dem Hause Benazić bei Pula und »Muškat žuti« (6) von Vina Laguna in Poreč. Der Rote Muskateller von Vina Laguna (7) verdiente sich als bester süßer Vertreter seiner seltenen Art eine Silbermedaille. Auch die Rebsorte »Muškat momjanski« ist eine autochthone Rarität. Die süßen Sortenvertreter von Benvenuti (3) und Kabola (8) wurden ebenso mit Gold gekrönt. In Anbetracht von etwas mehr als 200 g Restzucker pro Liter trägt letzterer den Namen »Dolce« zu Recht.

SÜSSER WANDERN

Auf unnachahmliche Weise verstehen es die Istrianer, sportliche Aktivitäten mit Genuss zu verbinden, und das nicht nur für Zuschauer. In diesem Sinne fand im Frühling 2018 erstmals das Event »Sweet wine and walk« statt und war ganz schnell ausverkauft. Die gemütliche Wanderung führt über 7 km auf den Spuren des Muškat momjanski durch die sanft hügelige Weinlandschaft im Nordwesten. Unterwegs laden mehrere Stationen zur Verkostung regionaler Produkte ein, und Spitzenwinzer am Wegrand versüßen viele besondere Momente.

Sweet
wine & walk
13. April 2019
www.coloursofistria.com





NEWS

1



2



3

1 GRAND PARK HOTEL ROVINJ
Architektur im Einklang mit der Natur, luxuriöses Interieur, individuell designte Suiten und Zimmer, ein großer Wellnessbereich mit drei Pools und traumhafte Aussichten auf den Yachthafen und die Altstadt von Rovinj prägen das an alter Stelle neu erbaute Hotel an der Hafepromenade. Im Signature-Restaurant »Cap Aureo« genießt man Spitzenküche, es gibt zwei weitere Restaurants, eine Konditorei & Eisdiele sowie die »Viva Eufemia Lobby Bar« mit Meeresfrüchte-Snacks und Kroatiens größtem Champagner-Angebot. www.maistra.com

► 4 STERNE FÜR HOTEL MILAN
An die Qualität ihres Fischrestaurants konnte das Hotel von Familie Matić in Pula nie anknüpfen. Das wird sich ändern: Umfassende Umbaumaßnahmen und ein Upgrade von 3- auf 4-Sterne-Komfort sind geplant. www.milanpula.com

WOHNEN BEIM WEIN

► WEINBLICKE

Mitten in den Weinbergen von Nova Vas führt die Winzerfamilie Cattunar seit 2018 ein Boutiquehotel mit 10 aussichtsreichen Zimmern und Pool. Für Weinkenner interessant: Vor Ort lassen sich die Malvasier von den vier verschiedenen Bodentypen des Guts (weiß, grau, rot, schwarz) nebeneinander verkosten. www.vina-cattunar.hr

2 BENVENUTI BEI BENVENUTI

Einen treffenderen Namen als »Benvenuti« (Willkommen) kann es für einen Gastgeber nicht geben. Und man fühlt sich auch sofort wohl im 200 m² großen Landhaus am Weingut von Familie Benvenuti. 6 Personen finden hier im Örtchen Kaldir höchst komfortabel Quartier – samt Traumküche, Wohlfühlbädern und Pool im Gartenpark. Die ideale Unterkunft nach einer Verkostung der hauseigenen Spitzenweine. www.benvenuti-villa.com

► RELAIS AND WINE

Unweit des Natur-Erlebnisparks »Histrìa Aromatica« offeriert das spannende Weingut »San Tommaso« im Örtchen Golas sehr schöne Doppelzimmer und Suiten. Auf der Terrasse oder am Pool werden Weine, feine Speisen und ein super Frühstück mit vielen hausgemachten Produkten serviert. www.santommaso.hr



4



5

3 FEINES QUARTIER IN BALE

Das beliebte 4-Sterne-Altstadthotel »La Grisa« in Bale wird um einige Zimmer erweitert und künftig auch über Fitness- und Spa-Bereiche, einen Pool sowie einen Kostraum verfügen. www.la-grisa.com

4 MENEGHETTI

Das exquisite Relais & Chateaux-Landgut mit Weingut, Olivenölproduktion und hervorragendem Restaurant wächst und wächst. 2019 wird es 6 neue Landhausvillen mit Pool geben und das hochdekorierte Restaurant über einen neuen Gastgarten verfügen. www.meneghetti.hr

5 FAMILIE IN POLE POSITION

Nur ein paar Schritte vom Sandstrand entfernt, eröffnen in Poreč 2019 die »Valamar Collection Marea Suites 5*« (anstelle der Pinia Sunny Residence). Einrichtungen und Services sind ganz auf Familien ausgerichtet. www.valamar.com

6 IM HERZEN VON ROVINJ

Eine angesehene italienische Familie lebte hier in den 1920er-Jahren; heute offeriert das Boutiquehotel »Spirito Santo Palazzo Storico« in der pittoresken Altstadt von Rovinj 7 luxuriöse Zimmer und eine einladende Lounge-Bar mit umfassender Wein- und Whiskeykarte sowie guter mediterraner Küche. www.hotel-spiritosanto.com



6



MÄRCHENHAFT

Ein verführerischer Zauber umhüllt das Schloss Belaj, das nur noch auf seinen Erweckerkuss wartet. Allerdings gibt es jetzt schon gute Gründe, das Kulturerbe zu besuchen!



Das Barockschloss Belaj ist ein gut verstecktes Juwel in der Gemeinde Cerovlje nördlich von Pazin, und der junge Hausherr Zhan Belay ein Glücksfall. Wenn die Renovierung des historischen Wohntraktes planmäßig verläuft, findet man in den attraktiven Gewölben und Mauern aus dem 11. Jhdt. ab 2022 dreizehn Luxussuiten und einen großen Wellnessbereich. Warum wir das jetzt schon bekannt machen? – Die ehemaligen Stallungen beherbergen bereits ein spannendes Weingut, bewirtschaftet von der einheimischen Familie Ivić und eine einladende Konoba. Die stimmungsvollen Kreuzgewölbekeller werden als einzigartige Hochzeitslocation bespielt.



www.castlebelaj.com

KROATIENS 1. BEER-SPA

Das Bier- und Steakhaus der Privatbrauerei San Servolo bei Buje (Top Craft Beer und Dry-Aged-Steaks) ist bereits eine Institution und das angeschlossene Bed- und Breakfast-Hotel eine höchst willkommene Ergänzung. Neben Pool und Wellnessbereich mit finnischer und türkischer Sauna gibt's im Hotel jetzt auch Kroatiens ersten »Beer-Spa« – gleich neben dem Brauhaus, authentischer geht's nicht!



www.bujska-pivovara.com



VERTENEGLIO BRTONIGLA

...in all the colours of Istria

Tourismusverband Brtonigla | Mlinska 2
HR – 52474 Brtonigla | www.coloursofistria.com

#VISITBRTONIGLAVERTENEGLIO #4SOILS #WINE
#OLIVEOIL #FOOD #NATURE #HOMEMADE #ISTRIA

PARENZANA

Über knapp 130 km dampfte die »Parenzener Bahn« von 1902 bis 1935 über kleine inneristische Bergdörfer von Triest nach Poreč. Mussten die bäuerlichen Bewohner des Hinterlandes ihre Produkte vorher auf mühsamen Fußwegen zu den Märkten transportieren, fanden Salz, Wein, Olivenöl, Obst, Gemüse, Stein, Kalk, Kohle und Holz nun auf dem Bahnweg in die Hafenstädte, was der Region einen enormen Aufschwung bescherte.

Zwischen 2002 und 2008 wurde die historisch so bedeutende Bahnverbindung als völkerverbindendes Projekt revitalisiert und zieht als »Weg der Gesundheit und Freundschaft« vor allem Radfahrer an. Die Gleise sind längst nicht mehr vorhanden, in Italien ist die ehemalige Streckenführung leider nahezu verschwunden, aber ab Koper in Slowenien führt die intakte Bahntrasse als



Colours of Istria / Neven Jurjak (1)



11 Brücken, 6 Viadukte, 9 Tunnel, vielfältige Landschaftsbilder, historische Orte und gut erhaltene Kulturdenkmäler machen die Istrien-Strecke der Parenzana zu einem der interessantesten Radwanderwege Europas. – Bevorzugt mit dem Mountainbike zu erfahren.

asphaltierter Weg am Meer entlang ins kroatische Istrien. Und hier beginnt das Abenteuer! Auf der Halbinsel verläuft die Route zwar vorwiegend auf Schotter, gilt aber landschaftlich und kulturell als interessantester Abschnitt mit zahlreichen Brücken, Viadukten, Tunneln und

Kulturdenkmälern. In den Orten stehen Unterkünfte, Konobas und Restaurants bereit, viele der ehemals 35 k.u.k.-Bahnhöfe sind noch erhalten und werden als Wohnhäuser genutzt. So auch in Livade, wo sich direkt daneben ein kleines multimediales Parenzana-Museum befindet*).

*) Außerhalb der Sommermonate gegen Voranmeldung: T. +385 (0)52 / 64 4150



INFOS UND NEWS

Gut zu wissen: Da die Route weitgehend auf grobem Schotter verläuft, sind MTB-Fahrer klar im Vorteil, doch mit Konzentration und Technik lassen sich die moderaten Steigungen auch mit Tourenrädern bewältigen. – Auf steile Abstecher wie etwa nach Motovun sollte man damit aber besser verzichten. Grundsätzlich ist der kroatische Streckenabschnitt in einer Tagesetappe zu schaffen – tatsächlich aber viel zu schön, um zwischenzeitlich nicht zu verweilen.

Die **Infrastruktur** der Strecke wird laufend verbessert. Nach und nach entstehen an den schönsten Orten Aussichtsplattformen und Rastplätze. 2018 wurden die bisher düsteren Tunneln »Freski« (146 m) und »Kostanjica« (70 m) beleuchtet.

Die ehemalige Bahntrasse wird auch durch verschiedene **Veranstaltungen** belebt: Im Herbst genießen Freizeit- und Profiradler im Rahmen der »MTB Parenzana« Intervalltraining pur, und am Ende der Saison stellt das Marathonrennen »Parenzana« in Vižinada Istriens meistbesuchtes internationales Treffen für Freizeitradler dar.



HIER FINDEN SIE LADESTATIONEN FÜR E-BIKES:

www.istria-bike.com/de/dienstleistungen/e-bike

www.istra.hr/de/attraktionen-und-aktivitaten/sport/radsport/e-bike



- 1 Am Wegrand findet man noch viele Grenz- und Meilensteine mit der historischen Streckenbezeichnung TPC (Trieste-Parenzo-Canfanaro).
- 2 Oft eröffnen sich traumhafte Aussichten wie hier auf die Hügel des Mirnatales.
- 3 Die meisten mittelalterlichen Bergdörfer und -städtchen können umfahren werden oder bieten sich für (oft schweißtreibende) Abstecher an.

BUCHTIPPS

KURZWEILIG

Seit 2013 gilt das länderübergreifende Werk »Die Parenzana« von Janko Ferk (Text) und Sandra Agnoli (Fotos) als unwiderstehliche Einladung, die Parenzana zu Fuß oder mit dem Rad zu erleben. Viele Tipps.
 Styria Verlag, ISBN 978-3-7012-0127-3, 208 S., € 19,99

WETTERFEST

Es ist handlich, wetterfest, mit einer praktischen Spiralbindung versehen und beinhaltet 20 Entdecker-Touren durch Istrien inklusive GPS-Tracks, Ortspläne und Höhenprofile: das **bikeline Radtourenbuch / Istrien**.
 Verlag Esterbauer, 3. Auflage 2018, ISBN: 978-3-85000-616-3, 120 S., € 14,90



FOTOS: Esterbauer Verlag (1), Styria Verlag (1), Grafik: Hauenstein (1)



Der Rad- und Wanderweg »Parenzana« (benannt nach der italienischen Bezeichnung der Strecke) führt durch Italien (13 km), Slowenien (32 km) und Kroatien (78 km).



www.istria-bike.com
www.istria-trails.com
www.parenzana.net

ONLINE: Auf Istriens offiziellen Bike-Websites finden sich interaktive Karten, Open-street-maps, Adressen von Werkstätten, Ladestationen und radfahrerfreundlichen Unterkünften sowie Veranstaltungstermine und Touren inklusive Höhenmessungen, technischen Angaben und kostenlosen GPS-Tracks. Der Parenzana-Route ist eine eigene Website gewidmet.

OFFLINE: Die lokalen Tourismusbüros vor Ort halten kostenlose Radkarten für die Gebiete Poreč, Nordistrien, Rovinj, Südistrien, Labin und Buzet bereit.



Bewegend!



Warum Istrien ein Paradies für Sportler & Aktivurlauber ist? Bilder sagen mehr als viele Worte...

OUTDOOR-SPORT

Die idyllische, zerklüftete Küste und **13** top ausgestattete Marinas bilden paradiesische Voraussetzungen für Nautiker.

85 Tennisplätze allein im Nordwesten machen Istrien zur führenden Tennisdestination Kroatiens. Ein Highlight ist die neue Tennisacademy in Umag. www.umagtennisacademy.com

Mehr als **15** Pferde-Ranches zwischen Hügelland und Meer findet man unter: www.istra.hr/de.

Kroatiens **1.** Zentrum für Yoga & Stand-up-Paddling sorgt in der Bucht von Medulin für Entspannung. www.mettafloat.com

Golfer genießen die **18**-Loch-Anlage des Kempinski Hotels Adriatic als feine Abwechslung zum Badeurlaub.

25 Klettergärten in Felsklippen am Meer oder aufgelassenen Steinbrüchen sorgen für Adrenalin-Kicks.

Neben **24** spannenden Schiffswracks schätzen Taucher die vielseitige Flora und Fauna vor Istriens Küste.





ZWEI GEWINNER EIN DEAL

Mit innovativen Marketingmaßnahmen hat sich Istrien in den letzten Jahren als eine der touristischen Trendregionen Europas etabliert. Jüngster Clou: eine 3-jährige Kooperation mit dem deutschen Fußball-Rekordmeister FC Bayern München.

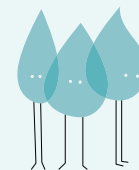
Die strategische Zusammenarbeit zwischen dem FC Bayern München, einem der besten Fußballclubs der Welt, und Istrien, Kroatiens erfolgreichster Tourismusregion, ist das derzeit größte und bedeutendste touristische Marketingprojekt des Landes.

Damit setzt die Halbinsel mit Unterstützung der kroatischen Zentrale für Tourismus konsequent ihren Weg fort, sich als eine der besten Urlaubs-Destinationen in Europa zu positionieren. Mit Cross-Marketing und Co-Branding hat Istrien bereits in den letzten Jahren eine spannende Markenpolitik betrieben.

Die Kooperation mit dem FC Bayern München eröffnet nun neue Dimensionen: Als einer der weltweit größten und bedeutendsten Fußballclubs verfügt der deutsche Rekordmeister über großen Medieneinfluss, internationale Fanclubs und Millionen Social-Network-Follower. Durch vernetzte Marketingaktivitäten kann Istrien somit in Deutschland, einem der wichtigsten und größten Gäste-Herkunftsmärkte, die in den letzten Jahren enorm gestiegenen Qualitäten im Bereich Hotellerie, Gastronomie, Service und Infrastruktur perfekt kommunizieren.



FOTOS: FC Bayern München (5), Heuer (3), Metta Float (1), TVB Istrien (1), Umag tennis academy (1), WaterFrame/Alamy Stock Photo (1)



Polidor

Camping Park



Adria-Romantik nahe Funtana

CAMPING PARK POLIDOR – klein aber fein

Nahe dem verträumten Fischerdörfchen Funtana führt Familie Ukušić seit 2015 mit großer Leidenschaft einen zauberhaft gelegenen Campingplatz. Der private Strand ist rund 800 m entfernt und, als besonderer Service, mit dem eigenen Mini-Zug erreichbar. Darüber hinaus unterstreichen Kinder- und Erwachsenen-Pool sowie speziell ausgestattete Kinderzonen die hohen Ambitionen: Perfekte Ferientage für die ganz Familie!

Individuell sind auch die Unterkünfte:

- 48 Stellplätze mit Strom, Wasser, WLAN.
- 22 Mobilheime, von Komfort-Premium (Haustiere erlaubt) bis Deluxe.
- Exklusive Glamping-Zone mit 6 Glamping-Zelten und 7 Glamping-Zimmern.



HR-52452 Funtana, Bijela Uvala 12,
T. +385 (0)52 / 219 495, info@campingpolidor.com
www.campingpolidor.com

WOW!

AUCH DAS IST CAMPING IN ISTRIEN!



Luxus ist allein schon die Lage: Istriens Campingplätze befinden sich alle direkt an der Adria, beschattet von duftenden Pinienwäldchen und mediterraner Flora. An den meisten Stränden weht die »Blaue Flagge« als Zeichen für hervorragende Wasserqualität. Kurios eigentlich, dass diese naturgegebene Exklusivität über Jahrzehnte nur von jenen Urlaubern genossen werden konnte, die ihre Ansprüche in Sachen Komfort und Wohnqualität im Urlaub zurückschraubten oder erst gar keine stellten.

Dass sich jetzt auch Reisende auf den Campingplätzen der Halbinsel wohlfühlen, die ein eigenes Bad, bequeme Matratzen und schönes Ambiente schätzen, liegt am Einzug moderner Mobile Homes und pffiger Unterkünfte mit Serviceleistungen wie im Hotel. Kochutensilien, Bettzeug und Handtücher können dabei gestrost zu Hause bleiben. »Glamping« nennt sich die neue Urlaubsform in individuellen Varianten: Es gibt Luxuszelte mit Kingsize-Bett, ruhig gelegene Designer-Apartments in mediterranen Wäldchen und voll ausgestattete Mobile Homes. Wäscheservice, Kinderbetreuung, Wellnessprogramme, frische Lebensmittel, schicke Beach-Bars und andere Annehmlichkeiten ergänzen die Angebote.

Selbst wer sich für Camping bislang nicht interessierte, könnte die neue Entwicklung des naturnahen Urlaubs lieben. Trendige Mobile Homes, Glamping-Zelte und viele Serviceleistungen bringen Komfort, Lifestyle und die große Freiheit am Meer unter einen Hut.

TEXT: HANNAH MERIN

KROATIENS ERSTER GLAMPING-CAMPINGPLATZ

Im Juni 2018 eröffnete in der Bucht von Medulin der ehemalige Campingplatz Arena Pomer als »Arena One 99« **1**, Kroatiens erstes Camp, das sich komplett und ausschließlich dem Glamping-Trend verschrieben hat. »Wir haben den Komfort eines Hotels in die Natur übertragen«, beschreiben die Betreiber das Projekt. Dabei ist die Einrichtung der Mini-Lodges und 3-Raum-Zelte ebenso bequem wie innovativ und mit moderner Küche, Flachbildschirmen, ILLY-Espresso-Maschinen, Laptop-Safe und mehr ausgestattet. Handtücher werden täglich gewechselt, die Bettwäsche alle drei Tage, es gibt eine Surfschule und Yogakurse. www.arenacamps.com

KLEINES FAMILIÄRES JUWEL

Von der Großmutter bis zu den Enkeln arbeitet Familie Ukušić mit Leidenschaft auf ihrem ganzjährig geöffneten 4-Sterne-Campingplatz »Polidor« nahe Funtana und das spürt man an vielen liebevollen Details und Services. Die Anlage ist bewusst auf 300 Gäste begrenzt: 48 Caravanplätze, 22 Mobile Homes, 6 geräumige Glamping-Zelte sowie 7 originelle »Clamping-Zimmer« stehen bereit. Polidor-Gäste werden traditionell mit einer Flasche Sekt begrüßt, und wer eines der 4 Luxus-Mobile Homes gemietet hat, kann seinen Drink im geschützten Jacuzzi auf der Terrasse genießen. Am 10 Gehminuten entfernten Strand (Bimmelbahnverbindung) verführen eine coole Beach-Bar **3**, lässige Sonnenliegen und ein romantisches Badefloß für 2 bis 4 Gäste zum Chillen. www.campingpolidor.com

ERSTE REIHE FUSSFREI

Seit 2018 offeriert der Campingplatz **Aminess Mareda** **6** nahe Novigrad 25 brandneue Mobile Homes, die zusammen mit einem eigenen Pool das »Amber Sea Luxury Village« direkt am Strand bilden. Die Home-Nummern 102 bis 117 haben den schönsten Meerblick. Essen und Brötchen werden auf Wunsch geliefert, die Konoba am Platz ist sehr gut. Mit mehreren Pools und Spielplätzen ist die Anlage auch für kleine Genießer toll. www.aminess-campsites.com

NEWS 2019

TOP-RESORT MIT WASSERPAK

2019 will sich das 2-Sterne Camp »Istra Sunny Camping« bei Funtana in das luxuriöse »Istra Premium Camping Resort« mit Wasserpark **4** verwandeln. www.camping-adriatic.com

ISTRIENS ERSTER 5*-CAMPINGPLATZ

2019 wird die Anlage von »Santa Marina Boutique Camping« **5** in einem Wäldchen bei der Bucht Santa Marina (Tar / Poreč) fein in die Natur integriert sein. www.adriacamps.com

LUXUS IN DER »CAMPINGSTADT«

Seit 2018 gruppieren sich in Tarska vala, einem der schönsten Bereiche der großen Anlage des »Lanterna Premium Camping Resorts« **2** zwischen Novigrad und Poreč 28 Luxus-Zelte zum Glamping Village. Auch in der besonders familienfreundlichen Maro Premium Village kann man jetzt schicke Glamping-Zelte buchen: 9x4 m groß, mit je einem Erwachsenen- und einem Kinderzimmer sowie einer großen Terrasse. www.campingadriatic.com



Eine private Villa? – Nein!
Das Istra Premium Camping Resort bei Funtana von Valamar inklusive Wasserpark!



Ein Hotelzimmer? – Nein!
Das Schlafzimmer im Mobile Home auf dem neuen 5-Sterne-Campingplatz Santa Marina bei Poreč.



Eine Luxus-Wohnanlage? – Nein!
Das neue Amber Sea Luxury Village im Aminess-Park Mareda bei Novigrad.

GEWUSST WO

Seit Jahrzehnten bewährt: der ADAC-Campingführer Südeuropa als Top-Entscheidungshilfe für anspruchsvolle Gäste. Buch + online: www.camping-fuehrer.adac.de. Einen informativen Überblick der Anlagen bietet auch der Campingverband Kroatien: www.camping.hr.



FOTOS: Arena One 99 (2), Polidor (1), Adriacamps (1), Aminess (1), Camping Adriatic (2), ADAC-Verlag (1)



Konoba »Stari Podrum« bei Momjan. Eine Konoba kann auch modern sein – heimelig ist es in diesen familienbetriebenen Wirtshäusern immer.

GENUSS-ADRESSEN

Finden Sie hier kulinarisch interessante Ziele, sortiert nach Istriens Regionen. Natürlich kann so eine Liste nie vollständig sein, und am Wegrand warten immer wieder (neue) Überraschungen.

NORDISTRIEN

► RESTAURANT

Badi 🍷 JRE

Hervorragende Küche. Klassik- und Gourmetlinie.
52470 Umag (Ort Lovrečica), Umaška Ulica 12,
T. +385 (0)52 / 75 62 93,
www.restaurant-badi.com

Kanova (Hotel Kempinski)

Regionale Spezialitäten. Traumhafter Adriablick.
52475 Savudrija, Alberi 300A,
T. +385 (0)52 / 70 70 00, www.kempinski.com

Marina 🍷🍷 JRE

Frischfisch, hohe Kochkunst, guter Wein.
52466 Novigrad, Sv. Antona 38,
T. +385 (0)99 / 81 21 267

Mondo 🍷

Gute Trüffelküche in der Altstadtgasse.
52424 Motovun, Barbicana ul. 1,
T. +385 (0)52 / 68 17 91

Pergola 🍷🍷 JRE

Talentierte Autodidakt mit viel Schaffensfreude.
52475 Savudrija/Zambratija, Sunčana 2,
T. +385 (0)52 / 75 96 85, www.pergola.com.hr

Primizia Food & Wine 🍷

Bodenständige Hinterlandküche. Top-Pizza!
52474 Brtonigla, Bunarska ulica 2,
T. +385 (0)52 / 77 47 04, www.primizia.hr

Restaurant im Roxanich Heritage Wine-Hotel **NEU**

2018 noch im Bau – wir wagen die Vermutung,
dass das Projekt 2019 ein Top-Restaurant birgt.
52424 Motovun, www.roxanich.hr

San Rocco 🍷🍷 JRE 🍷

Genussvolle Fusion von Land und Meer.
52474 Brtonigla, Srednja ulica 2,
T. +385 (0)52 / 72 50 00, www.san-rocco.hr

Stari Kaštel 🍷

Restaurant in traumhafter Lage.
52460 Buje, Kaštel 85,
T. +385 (0)52 / 77 70 11,
www.starikastel.com

Zigante 🍷🍷 JRE 🍷

Nobles Trüffelrestaurant im Mirnata. Enoteca.
52427 Livade 7, T. +385 (0)52 / 66 43 02,
www.restaurantzigante.com

► EDEL-KONOBA

Čok 🍷

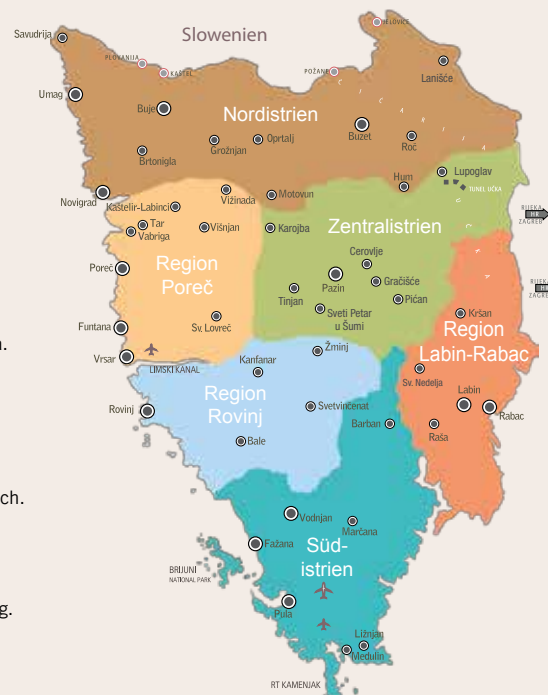
Feine Frischeküche mit Schwerpunkt Adriafrisch.
52466 Novigrad, Sv. Antona 2,
T. +385 (0)52 / 75 76 43

Damir e Ornella 🍷🍷

Adria-Sashimi-Kultlokal. Nur mit Reservierung.
52466 Novigrad, Zidine 5 (Altstadt),
T. +385 (0)52 / 75 81 34,
www.damir-ornella.com

Morgan 🍷🍷 🍷

Grill auf hohem Niveau.
52474 Brtonigla, Bracanjia 1,
T. +385 (0)52 / 77 45 20,
www.konobamorgan.eu



ISTRIENS
MIKRO-REGIONEN
IM ÜBERBLICK

FOTOS: GauntMillau Croatia (1), www.vogel-perspektive.at (1)

Pod Voltom 🍷

Schöner Terrassenblick, Trüffel statt.
52424 Motovun, Trg J. Ressler 6,
T. +385 (0)52 / 68 19 23

Stari Podrum 🍷

Familienbetrieb mit toller Konobaküche. Top:
Steaks und Trüffelgerichte. Reservieren lohnt sich.
52462 Momjan, Most 52,
T. +385 (0)52 / 77 91 52, www.stariopodrum.info

Toklarija 🍷

Saisonale Frischeküche in einer umgebauten
Ölmühle mit Garten. Nur mit Reservierung.
52420 Buzet, Sovinjsko Polje 11,
T. +385 (0)91 / 92 66 769

Toni

Sehr gute Fischküche in einladender Atmosphäre.
52475 Savudrija, Siparska 8,
T. +385 (0)52 / 75 95 70, www.restaurant-toni.eu

► URIGE KONOBA

Astarea

Urige Kultadresse mit vielen Gerichten von
der offenen Feuerstelle. Netter Gastgarten.
52474 Brtonigla, Ronkova 9,
T. +385 (0)52 / 77 43 84

Buščina 🍷

Küste und Hinterland fein auf dem Teller.
52470 Umag, Buščina 18,
T. +385 (0)52 / 73 20 88, www.konoba-buscina.hr

Malo Selo 🍷

Eldorado für Fleischtiger. Grill auf hohem Niveau.
52474 Buje / Fratrija, Kaldanija 1,
T. +385 (0)52 / 77 73 32,
www.konobamaloselo.hr

Nono 🍷

Top Traditionsküche, Pasta, Fisch und Fleisch.
52470 Umag / Petrovija, Umaška 35,
T. +385 (0)52 / 74 01 60, www.konoba-nono.com

Rino 🍷

Authentische Konoba der Winzerfamilie Prelac.
52462 Momjan, Dolinja Vas 23,
T. +385 (0)52 / 77 91 70, www.prelac.hr

Rustica

Für jeden etwas: Fisch, Fleisch, Pizza und Pasta.
52470 Umag, S. Marija na Krasu 41,
T. +385 (0)52 / 73 20 53, www.konoba-rustica.com

San Benedetto

Ambitionierter Familienbetrieb im Örtchen Dajla.
52466 Novigrad, Dajla 35,
T. +385 (0)52 / 73 54 84, www.san-benedetto.net

San Servolo

Gemütlicher Brauerei-Pub mit kroatischen Gerichten
und Top-Steaks, etwas außerhalb von Buje.
52460 Buje, Momjanska 7, T. +385 (0)52 / 77
25 05, www.bujaska-pivovara.com

► AGROTOURISMUS

Fam. Dešković

Die Familie keltet zusätzlich guten Hauswein.
52429 Grožnjan, Kostanjica 58,
T. +385 (0)52 / 77 63 15, www.vina-deskovic.hr

Fam. Radešić

Familie Radešić produziert auch Wein & Olivenöl.
52460 Buje / Krasica, Punta 80,
T. +385 (0)52 / 77 60 01,
www.agroturizam-radesic.hr

Fam. Štefanić

Viele Produkte aus dem eigenen Obstanbau.
52424 Motovun, Štefanići 55,
T. +385 (0)52 / 68 90 26,
www.agroturizam-stefanic.hr

Fam. Štokovac

Rustikale Bauernküche bei netter Familie.
52428 Opatalj, Novaki 39,
T. +385 (0)52 / 64 41 43

Fam. Tončić 🍷

Sehr gute Frischeküche. Tolle Aussicht.
52428 Zrenj/Opatalj, Čabarnica 42,
T. +385 (0)52 / 64 41 46,
www.agroturizam-toncic.com

► CAFÉ- UND WEINBAR

Amore Bar

Gute Drinks. Traumhafte Sonnenuntergänge.
52466 Novigrad, Porporela ul. 5,
T. +385 (0)98 / 37 00 69

Itistria

Weinbar des namhaften Winzers Degrassi.
52470 Umag, Trg Marije i Line 4,
T. +385 (0)52 / 75 29 96, www.itistria.com

Vinoteka Rigo

Nette Weinbar mit einheimischen Snacks.
52466 Novigrad, Velika Ulica 5,
T. +385 (0)52 / 75 86 81

Caffe Bar Vitriol

Gehobene Trinkkultur direkt an der Riva.
52466 Novigrad, Ribarnička ulica 6,
T. +385 (0)52 / 75 82 70,
www.vitriolcaffe.com

► SPITZENWINZER

Albert & Nikola Benvenuti

52424 Motovun, Kaldir 7,
T. +385 (0)52 / 69 13 22,
www.benvenutivina.com

Capo

52474 Brtonigla, Fernetiči 60,
T. +385 (0)52 / 77 44 01,
www.capovina.hr

Franco Cattunar

52474 Brtonigla, Nova Vas 94,
T. +385 (0)52 / 72 04 96,
www.vina-cattunar.hr

Giorgio Clai 🍷

52460 Buje / Krasica, Brajki 104,
T. +385 (0)91 / 57 76 364,
www.clai.hr

CUJ / Dani Kraljević

52470 Umag, Farnažine 5,
Sv. Marija na Krasu,
T. +385 (0)52 / 73 23 85, www.cuj.hr

Kabola / Marino Markežić 🍷

52462 Momjan, Kanedolo 90,
T. +385 (0)52 / 77 92 08,
www.kabola.hr

Moreno Coronica

52470 Umag, Koreniki 86,
T. +385 (0)52 / 73 03 57,
www.coronica.eu

Franković Vina

52460 Buje, Trg Josipa Broza Tita 6,
T. +385 (0)95 / 58 28 497,
www.frankovic.hr

Ghira / Damir Mihelić

52466 Novigrad, Joakim Rakovac 4,
(Strada Contessa), T. +385 (0)52 / 72 63 02

Monte Rosso

52475 Savudrija, Crveni Vrh 58,
T. +385 (0)91 / 27 99 002,
www.monterossoistra.com

Moreno Degrassi

52475 Savudrija, Bašanija/Podrumarska 3,
T. +385 (0)52 / 75 92 50,
www.degrassi.hr

Marko Fakin

52424 Motovun-Brkač, Bataji 20,
T. +385 (0)52 / 68 17 14,
www.fakinwines.com

Ivan & Klaudio Ipša 🍷

52427 Livade, Ipši 10,
T. +385 (0)52 / 66 40 10,
www.ipsa-maslinovaulja.hr

Gianfranco Kozlović

52460 Buje/Momjan, Vale 78,
T. +385 (0)52 / 77 91 77,
www.kozlovic.hr

Roxanich / Mladen Rožanić

52424 Motovun, Kanal 30
T. +385 (0)91 / 61 70 700
www.roxanich.com

Klaudio Tomaz

52424 Motovun, Kanal 36,
T. +385 (0)52 / 68 17 17,
www.vina-tomaz.hr

Veralda

52474 Brtonigla, Kršin 4,
T. +385 (0)52 / 77 41 11,
www.veralda.hr

Giancarlo Zigante

(Wein, Olivenöl + Restaurant Zigante, Livade)
52460 Buje/Plovanija, Portoroška 15,
T. +385 (0)52 / 77 74 09,
www.restaurantzigante.com

Denis & Duilio Zigante

52429 Grožnjan, Kostanjica 66,
T. +385 (0)52 / 72 19 30,
www.vina-zigante.hr

Mehr Infos
zu Istriens
TOP-Winzern
S. 46–47 und
S. 52–53

NEU:

Gault&Millau Kroatien

Nach der Pionierleistung der Österreicher,
die von 2002–2017 die Regionen Istrien und
Kvarner für den internationalen Restaurant-
Führer Gault&Millau testeten und in ihrer
Ausgabe präsentierten, gibt es seit 2018
einen eigenen Guide für ganz Kroatien.

Die Ausgabe unter der Führung von
Ingrid Badurina Danielsson, Zagreb, ist
in kroatischer und englischer Sprache
verfasst und enthält 100 Restaurants, 50
POP Places (Trend-Restaurants, Gourmet
Street-Food, Wine & Food Bars) und eine
Top-100-Auswahl kroatischer Weine. Nach
französischem Vorbild hat sich hier auch
die Bewertung verändert: Es gibt nun 5
(anstelle von 4) Hauben für die höchste
Bewertung ab 19 Punkten und bereits eine
Haube für 11 bis 12,5 Punkte.

Kaufen kann man den
Guide an allen INA-Tank-
stellen.

► hr.gaultmillau.com



► OLIVENÖLPRODUZENT

Agro Millo

52460 Buje, Baredine 16,
T. +385 (0)52 / 77 42 56, www.agro-millo.hr

Zigante

52460 Buje, Portoroška 15,
T. +385 (0)52 / 77 74 09,
www.zigantetartufi.com

Monte Rosso

52475 Savudrija, Crveni Vrh 38,
T. +385 (0)91 / 27 99 001,
www.monterossoistra.com

Olive Charme

52470 Umag, Rožac 5,
T. +385 (0)52 / 74 3593,
www.olivecharm.com

Al Torcio

52441 Novigrad, Strada Contessa 22a,
T. +385 (0)52 / 75 80 93, www.altorcio.hr

Ante Babić

52466 Novigrad, Stancija Vinjeri 27,
T. +385 (0)52 / 75 86 99

Franco Basiaco

52460 Buje, A. Manzoni 13–15,
T. +385 (0)52 / 77 34 05

OPG Buršić

52474 Brtonigla, Nova Vas 102,
T. +385 (0)52 / 77 41 02,
www.bursic.net

CUJ, Danijel Kraljević

52470 Umag, Farnažine 5,
Sv. Marija na Krasu
T. +385 (0)52 / 73 23 85, www.cuj.hr

Irena & Klaudio Ipša

52427 Livade, Ipši 10,
T. +385 (0)52 / 66 40 10,
www.ipsa-maslinovaulja.hr

Oma Jola

52475 Savudrija, Frančeskija 54
T. +385 (0)52 / 73 70 45,
www.omajolas.com

Mate, Aleksandra Vekić

52475 Savudrija/Zambartija, Romanija 60a,
T. +385 (0)52 / 75 92 81,
www.mateoliveoil.com

Enio Zubin

52470 Umag, Buščina 18b,
T. +385 (0)52 / 73 21 00

► MANUFAKTUR & SHOP

Destillerie-Shop Aura

52420 Buzet, Il. Istarske brigade 2/1,
T. +385 (0)91 / 26 94 250, www.aura.hr

Brauhaus & Restaurant San Servolo

52460 Buje, Momjanska ul. 7,
T. +385 (0)52 / 89 46 065,
www.bujska-pivovara.com

Trüffelhandel und -manufaktur Prodan Tartufi

52420 Buzet, Sv. Ivan, Praščari 43
T. +385 (0)99 / 30 73 618, www.prodantartufi.hr

Trüffelhandel und -manufaktur Karlič Tartufi

52420 Buzet, Paladini 14,
T. +385 (0)91 / 57 59 196,
www.karlictartufi.hr

Trüffelhandel und -manufaktur Miro Tartufi

52424 Motovun, Kanal 27
T. +385 (0)52 / 68 17 24, www.miro-tartufi.com

Trüffelhandel und -manufaktur Natura Tartufi

52420 Mala Huba, Srnegla 21,
T. +385 (0)52 / 55 40 57, www.naturartartufi.com

Zigante: Trüffelhandel, -manufaktur und -shops

Gepflegte Enotecas und Trüffelshops
in Livade, Momjan, Oprtalj, Grožnjan,
Motovun und Buje. www.zigantetartufi.com

Imkerei-Shop S. Janković

52427 Livade 9, T. +385(0)52 / 66 41 43

Imkerei-Shop API Melon

52470 Umag/Petrovija, Motovunska 12,
T. +385(0)52 / 74 0139, www.apimelon.hr

Imkerei-Shop Oliviano Miani

52429 Grožnjan, Završje 51,
T. +385(0)52 / 77 62 05

Imkerei-Shop Api Pilaj

52424 Motovun, Divjaki 1,
T. +385(0)52 / 68 17 30

REGION POREČ

► RESTAURANT

Arman Grill

52440 Poreč, Mlinska 1,
T. +385 (0)52 / 43 16 77

Burgerija

Gute Burger, hausgemachte Pommies.
52440 Poreč, Ul. Nikole Tesle 8,
T. +385 (0)95 / 514 97 03

Divino

Kunst auf dem Teller in kaiserlicher Atmosphäre.
52440 Poreč, Obala M. Tita 20,
T. +385 (0)52 / 45 30 30, www.divino.hr

Fora Le Porte

Legeres Bistro mit gutem Essen.
52440 Poreč, Trg Slobode 2,
T. +385 (0)91 / 43 40 004

Hrast

Fischlokal mit hoher Einheimischen-Frequenz.
52440 Poreč, Nikole Tesle 13, T. +385 (0)52 /
43 37 97, www.restoran-hrast.com

MaDaLu

Authentische Fischerhütte direkt am Meer.
52465 Tar-Vabriga, Santa Marina,
T. +385 (0)95 / 85 46 708

Miramare

Ferienresort Isabella Island
Ambitioniertes À-la-carte-Fischrestaurant
im Hotel Isabella Miramare.
52440 Poreč, Insel Sveti Nikola,
T. +385 (0)52 / 40 60 39, www.valamar.com

Sv. Nikola

Fein dinieren an der Hafepromenade
mit Jacht- und Inselblick.
52440 Poreč, Obala M. Tita 23,
T. +385 (0)52 / 42 30 18,
www.svnikola.com

Spinnaker im Hotel Riviera

Gute saisonale Gourmetküche.
Schöner Gastgarten. Top-Weinkarte.
52440 Poreč, Obala Maršala Tita 15,
T. +385 (0)52 / 40 08 04,
www.valamar.com

Petra

Eine Institution seit vielen Jahren.
Mediterran-französische Sommerküche.
52450 Vrsar, Kapetanova Stancija 3,
T. +385 (0)52 / 44 23 66



Hat gut lachen! Dank konsequenter Qualitätsphilosophie in Sachen Naturwein hat Giorgio Clai (Foto im neuen Kostrum) internationalen Erfolg und in Dimitri Brečević einen kongenialen Partner gefunden.

Bodenständig mit Twist
Die traditionelle Küche der Konoba Nono lieben auch die Istrianer, was sich als Auszeichnung versteht. Die köstliche Haustorte mit Feigen ist ein Muss für Naschkatzen. Tipp: zu Zweit genießen!

Idyllische Trendoase
Der moderne Weinkeller von Familie Kozlović liegt idyllisch in den Weinbergen um Momjan. Hier werden Trends gesetzt.

Trošt

Genuss mit Hafentblick und Fischgerichten.
52450 Vrsar, Obala Maršala Tita 1A,
T. +385 (0)52 / 44 51 97,
www.restoran-trost.hr

► KONOBA

Konoba Čakula

Draußen rustikal, drinnen pfiffig wie die Küche.
52440 Poreč, Vladimira Nazora 7,
T. +385 (0)52 / 42 77 01,
www.konobacakula.com

Konoba Daniela

Ambitionierte, sehr gute Konobaküche.
52440 Poreč, Veleniki 15a,
T. +385 (0)52 / 46 05 19,
www.konobadaniela.com

Žardin

Gutes Essen. Schöne Lage mit Meerblick.
52464 Kaštelir-Labinci, Kovači 13,
T. +385 (0)52 / 45 53 13

► AGROTOURISMUS

Fam. Fatorić

Top-Pršut und Würste von den haus-
eigenen Schweinen. Menü auf Anfrage.
52447 Vižinada, Ferenci 36a,
T. +385 (0)52 / 44 61 46

Fam. Jadruhi

Authentische regionale Gerichte nach
traditionellen Rezepten.
52447 Vižinada, Jadruhi 11,
T. +385 (0)52 / 44 61 84,
www.jadruhi.com

Selo Mekiši

Familienbetrieb mit hervorragendem Pršut,
tollen Steaks und hausgemachter Pasta.
52447 Mekiši bei Vižinada, Mekiši 10,
T. +385 (0)91 / 56 88 635

► CAFÉ- UND WEINBAR

Collage Bar

Originell chillen im renovierten k.u.k.-Theater.
52440 Poreč, Narodni trg 1, Hafentpromenade.

Torre Rotonda

Turmcafé mit schönem Dachblick.
52440 Poreč, Narodni trg 3a,
T. +385 (0)98 / 25 57 31,
www.torrerotonda.com

► SPITZENWINZER

Franc Arman

52447 Vižinada, Narduči 5,
T. +385 (0)91 / 57 40 498,
www.francarman.com

Marijan Arman

52447 Vižinada, Narduci 3,
T. +385 (0)98 / 25 56 50,
www.vinaarman.com

Ivica Matošević

52448 Sv. Lovreč, Krunčići 2,
T. +385 (0)52 / 44 85 58,
www.matosovic.com

Winzersekt-Produzent Misal / Fam. Peršurić

52463 Višnjan, Pršurici 5a,
T. +385 (0)52 / 43 15 86,
www.misal.hr

Eligio Pilato

52463 Višnjan, Lašiči 2,
T. +385 (0)52 / 44 62 81,
www.vina-pilato.com

Peter Poletti

52463 Višnjan, Markovac 14,
T. +385 (0)91 / 44 92 511,
www.vina-poletti.com

Franko Radovan

52463 Višnjan, Radovani 14,
T. +385 (0)91 / 51 24 018,
www.vinaradovan.com

Rossi Wein & Destillerie / Marino Rossi

52447 Vižinada, Bajkini 16,
T. +385 (0)91 / 33 55 621,
www.vinarossi.com

Vina Laguna

52440 Poreč, Mate Vlašiča 34,
T. +385 (0)52 / 45 31 79,
www.vinalaguna.hr

► OLIVENÖLPRODUZENT

Agrolaguna

52440 Poreč, Mate Vlašiča 34,
T. +385 (0)52 / 45 12 15,
www.agrolaguna.hr

► MANUFAKTUR & SHOP

Agrolaguna-Käserei / Stancija Špin

52465 Tar, T. +385 (0)91 / 45 24 410,
www.agrolaguna.hr

Bura - Brauhaus Poreč

52440 Poreč, Ul. Mate Vlašiča 26/19,
T. +385 (0)91 / 60 14 006,
www.burabrew.hr

ZENTRALISTRIEN

► KONOBA

Drugi Peron

Feine Gerichte, schöne Terrasse.
52402 Cerovlje, Cerovlje 6,
T. +385 (0)52 / 68 40 99
www.konoba-pizzeria2peron.com

Vela Vrata

Hervorragende Hausmannskost,
Top Preis-Leistungsverhältnis.
52000 Pazin, Beram 41,
T. +385 (0)91 / 781 49 95

► AGROTOURISMUS

Fam. Tikel 🍷

Bodenständig Schlemmen mit Traumblick.
52423 Karojba, Špinovci 88,
T. +385 (0)52 / 68 34 04,
www.agroturizam-tikel.hr

Ograde 🍷

Gute Gerichte aus Eigenproduktion, Hoftiere.
52000 Pazin, Katun Lindarski 60,
T. +385 (0)52 / 68 34 04,
www.agroturizam-ograde.hr

► SPITZENWINZER

Castle Belaj

Weingut mit Konoba im Schloss. **NEU**
52402 Cerovlje, Belaj 20a
T. +385 (0)91 / 12 00 277
www.castlebelaj.com

► MANUFAKTUR & SHOP

O.P.G. Milan Antolović / Pršut-Produzent
Verkostungen nach Anmeldung möglich.
52444 Tinjan, Bašiči 28b,
T. + 385 (0)91 / 55 86 525

Imkerei-Shop, Fam. Gržetić

52000 Pazin, Zarečje 32,
T. +385(0)52 / 62 25 37

Imkerei-Shop, Boris Hrvatini

52000 Pazin, Bankovci 96,
T. +385(0)52 / 62 25 72

Imkerei-Shop, Ivan & Anton Kramar

52423 Karojba, Rakotule 32b,
T. +385(0)52 / 68 31 40

REGION ROVINJ

► RESTAURANT

Barba Danilo

Mediterrane Küche, modern interpretiert.
52210 Rovinj, Polari,
T. +385 (0)52 / 83 00 02,
www.barbadanilo.com

Blu

Traumplatz mit Gourmet-Street Food
tagsüber und Fine dining am Abend.
52210 Rovinj, Val del Lesso 9
T. +385 (0)52 / 81 12 65,
www.blu.hr

Brasserie im Hotel Adriatic 🍷

Kreative Küche in stilissem Ambiente.
52210 Rovinj, Trg M. Tita 5,
T. +385 (0)52 / 80 35 10,
www.maistra.com

Cap Aureo im Grand Park Hotel Rovinj

Signature Restaurant des neuen 5-Sterne-Hotels.
Traumblick auf die Altstadt. **NEU**
52210 Rovinj, Ulica Antonia Smareglie,
T. +385 (0)52 / 800 250,
www.maistra.com/grand-park-hotel-rovinj

Giannino

Eine kulinarische Institution in Rovinj.
Fischliebhaber kommen hier voll auf ihre Kosten.
52210 Rovinj, Augusta Ferrija 38,
T. +385 (0)52 / 81 34 02,
www.restoran-giannino.com

Katalyma Restaurant & Boutique-Hotel

Hervorragende Frischeküche. **NEU**
52352 Kanfanar, Pilikovići 26/27,
T. +385 (0)52 / 80 37 20

La Grisa 🍷

Ambitionierte saisonale Küche
im Altstadt-Hotel.
52211 Bale, La Grisa 23,
T. +385 (0)52 / 82 45 01,
www.la-grisa.com

Mediterraneo

im Hotel Monte Mulini 🍷

Gute mediterrane Küche; traumhafte Aussicht.
52210 Rovinj, A. Smareglia 3,
T. +385(0)52 / 63 60 13,
www.montemulinihotel.com

REISEBLOG

7

Die besten Insider-Tipps als Top-7-Ranking

www.reiseblog7.com



Total relax in Rovinj

Mehr Urlaubsfeeling geht nicht. Die liebevoll eingerichtete Mediterraneo Bar mit Terrasse direkt am Meer liegt versteckt am Ende eines schmalen Hausdurchgangs, öffnet schon am Vormittag und belegt auf Tripadvisor den ersten Platz in der Kategorie Nachtleben, Bars & Clubs.

Genuss unterm Michelin-Stern

Verspielte Kreation von Istriens erstem Michelin-Sterne-Koch Danijel Đekić, Gault-Millau-Koch des Jahres 2017. Zusammen mit seiner Frau Tjitske führt er das Restaurant Monte am Altstadt Hügel von Rovinj (oben).

Mediterraneo Bar

Kaffee, Cocktails, Craft-Bier und viel Romantik.
52210 Rovinj, Sv. Križa 24 (Via Santa Croce),
T. +385 (0)91 / 532 83 57
www.mediterraneo-rovinj.eu

► SPITZENWINZER

Damir Dobravac

52210 Rovinj, T. +385 (0)52 / 81 30 06,
www.villa-dobravac.com

M. Plišo / Meneghetti Wines

52211 Bale, Stancija Meneghetti 1
T. +385 (0)52 / 52 88 00, www.meneghetti.hr

San Tommaso

52211 Bale, Golaš 13, T. +385 (0)98 / 30 95 94,
www.santommaso-debeljuh.hr

► OLIVENÖLRODUZENT

Emanuel Grubić

52211 Bale, Aldo Negri 7,
T. +385 (0)52 / 82 42 84, www.grubic.hr

M. Plišo / Meneghetti

52211 Bale, Stancija Meneghetti 1,
T. +385 (0)52 / 52 88 00, www.meneghetti.hr

► MANUFAKTUR & SHOP

Käserei Latus

52341 Žminj, Gornji Orbanići 12d,
T. +385 (0)52 / 84 62 15 oder 82 37 65,
www.mljekaralatus.hr

SÜDISTRIEN

► RESTAURANT

Amfiteatar 🍷🍷

Denis Zembo bespielt die Gourmetküche seines Boutiquehotels mit viel Kreativität.
52100 Pula, Amfiteatarska 6,
T. +385 (0)52 / 37 56 00,
www.hotelamfiteatar.com

Lanterna

Traditionelle Spezialitäten. Feine Weinkarte.
52100 Pula, Pješćana Uvala 5/1,
T. +385 (0)52 / 397 072,
www.lanternapula.com

Meneghetti

Traditionelle Frischeküche modern interpretiert im paradiesischem Ambiente.
52211 Bale, Stancija Meneghetti 1
T. +385 (0)52 / 52 88 00,
www.meneghetti.hr

Monte 🍷🍷🍷 JRE Istriens 1. Michelin-Stern

Istriens höchstdekorierte Gourmetadresse unterhalb der Basilika am Altstadt Hügel.
52210 Rovinj, Montalbano 75,
T. +385 (0)52 / 83 02 03, www.monte.hr

Puntulina 🍷

Klassisches Fischrestaurant in Traumlage.
52210 Rovinj, Sv. Križ 38,
T. +385 (0)52 / 81 31 86, www.puntulina.eu

Snackbar Rio

Sehr gute traditionelle mediterrane Küche.
52210 Rovinj, Riva Aldo Rismondo 13,
T. +385 (0)52 / 81 35 64

Viking

Frische Austern und Muscheln, Fisch.
52352 Kanfanar, Limski Kanal 1,
T. +385 (0)52 / 44 81 19 oder (0)98 / 21 99 89

Wine Vault im Hotel Monte Mulini 🍷🍷🍷

Feines Abendrestaurant mit hervorragender Gourmetküche. Top Weinkarte!
52210 Rovinj, A. Smareglia 3,
T. +385 (0)52 / 63 60 17,
www.winevault.com.hr

► KONOBA

Kantion

Taverne in ehem. Kellerei am Hafen.
52210 Rovinj, Obala A. Rismondo 18,
T. +385 (0)52 / 81 60 75, www.maistra.com

Puli Pineta

Slow-Food regional & saisonal.
52341 Žminj, Karlov Vrt 1,
T. +385 (0)98 / 99 11 795,
www.konoba-pulipineta.com

► CAFÉ- UND WEINBAR

Wein- & Aperitifbar im

Boutique-Hotel Spirito Santo Palazzo Storico
Bar-Flair zwischen Historie und Moderne.
52210 Rovinj, Augusta Ferrija 44,
T. +385 (0)52 / 634 750,
www.hotel-spiritosanto.com

Jazz-Bar Kamene Priče

Unvergleichlich gemütlicher Ort zum Entspannen bei Drinks, Snacks und »Blue Notes«.
52211 Bale, Castel ulica 57,
T. +385 (0)52 / 82 42 35,
www.kameneprice.com

Valentino

Lifestyle, Cocktails und Romantik direkt in den Altstadt felsen.
52210 Rovinj, Santa Croce 28,
T. +385 (0)52 / 83 06 83,
www.valentino-rovinj.com

Milan ☞☞

Traditionsreiches klassisches Fischrestaurant.
Enoteca, Boutique-Hotel und Olivenölproduktion.
52100 Pula, Stoja 4, T. +385 (0)52 / 30 02 00,
www.milanpula.com

Restaurant in der Villa Štefanija

Mediterrane Frischeküche in stilvollem Ambiente.
52207 Barban, Puntera 8d,
T. + 385 (0)52 / 56 70 75,
www.stefanija.com

Sopravento

Feine mediterrane Küche in der ACI Marina.
52100 Pomer 26/a,
T. +385 (0)91 / 23 75 601

► KONOPA

Batelina ☞☞

Kultadresse direkt bei der Fischerfamilie.
Vorankündigung notwendig.
52100 Pula/Banjole, Čimulje 25,
T. +385 (0)52 / 57 37 67

Konoba Alla Beccaccia

Fleisch und Wild vom offenen Feuer.
52212 Valbandon, Pineta 25,
T. +385 (0)52 / 52 07 53, www.beccaccia.hr

► CAFÉ- UND WEINBAR

Enoteca Istriana

Café und sehr gute Weinbar am Forum.
Tipp: Nach speziellen Weinverkostungen fragen!
52100 Pula, Forum 11,
T. +385 (0)52 / 56 70 75,
www.istriawinetour.com

► SPITZENWINZER

Medea, Fam. Floričić 🍀

52215 Vodnjan, Željeznička cesta 15,
T. +385 (0)99 / 21 58 477, www.medeas.hr

Wine Station Trapan 🍀

52204 Šišan, Giordano Dobran 63,
T. +385 (0)98 / 24 44 57, www.trapan.hr

► OLIVENÖLPRODUZENT

Uljara Vodnjan, Fam. Floričić

52215 Vodnjan, Trgovačka 135,
T. +385 (0)99 / 21 58 477

St. Antonio 🍀

52215 Vodnjan, Giovanni A. Della Zonca 35a,
T. +385 (0)52 / 51 16 38,
www.stancija-st-antonio.hr

Balija

52212 Fažana, Galižanska 8,
T. +385 (0)52 / 52 15 65, www.balija.eu

Brist Olive

52215 Vodnjan, Trgovacka 40,
T. +385 (0)95 / 56 24 111,
www.brist-olive.hr

Cadenela 🍀

52215 Vodnjan,
Ul. Prvi Maj 5,
T. +385 (0)99 / 64 93 844,
www.cadenela.com

Chiavalon

52215 Vodnjan, Vladimira Nazora 16,
T. +385 (0)52 / 51 19 06,
www.chiavalon.hr

Meloto, L. & L. Belci

52215 Vodnjan, San Rocco 22,
T. +385 (0)52 / 51 10 35,
www.meloto.com

Oio Vivo

52215 Vodnjan, Trgovačka 137
+385 (0)52 / 512 351,
www.oio-vivo.com

A. Pastrovicchio Tonin

52215 Vodnjan, Istarska 28,
T. +385 (0)52 / 51 15 99,
www.tonin.fullbusiness.com

► MANUFAKTUR & SHOP

Käserei Stancija Kumparička 🍀

52208 Krnica Marčana, Cokuni 25,
T. + 385 (0)99 / 66 90 692,
www.kumparicka.com

REGION LABIN

► RESTAURANT

Villa Annette

Elegantes Restaurant, idyllischer Gastgarten.
52221 Rabac, Raška 24,
T. +385 (0)52 / 88 42 22,
www.villa-annette.com

Due Fratelli

Traditionelle mediterrane Küche.
52220 Labin, Montozi 6,
T. +385 (0)52 / 85 35 77,
www.due-fratelli.com

Peteani ☞☞

Ambitioniertes Fischrestaurant im
netten Design-Hotel. Moderate Preise.
52220 Labin, Aldo Negri 9,
T. +385 (0)52 / 86 34 04,
www.hotel-peteani.hr

Restaurant im Velo Café

Im 2. Stock des beliebten Cafés
kann man sehr gut essen.
52220 Labin, Titov Trg 12,
T. +385 (0)52 / 85 27 45,
www.velokafe.com

► AGROTOURISMUS

Kaštel Pineta

52231 Nedeščina, Sv. Martin 32b,
T. +385 (0)52 / 65 40 45,
www.kastel-pineta.com

Tomažići

52231 Nedeščina, Tomažići 59a,
T. +385 (0)52 / 86 55 35

► CAFÉ- UND WEINBAR

Design Café

Moderne Chilloase im Zentrum von Labin.
52220 Labin, Zelenice 7,
T. +385 (0)52 / 85 40 35

Velo Café

52220 Labin, Titov Trg 12,
T. +385 (0)52 / 85 27 45,
www.velokafe.com

► OLIVENÖLPRODUZENT

Belić – Olea B.B.

52221 Rabac, Creska 34,
T. +385 (0)98 / 90 92 523,
www.oleabb.hr

Negri

52220 Labin, Dolinska 3,
T. +385 (0)52 / 85 25 01,
www.negri-olive.com

► MANUFAKTUR & SHOP

Enoteca Terra

Wein, Olivenöl, Trüffelprodukte, Konfitüren.
52220 Labin, Titov trg 10,
T. +385 (0)52 / 85 22 61
www.enoteca-terra.com



So schmeckt die Adria

In Rovinj gilt die Konoba Kantinon am Hafen als Garant für gute, traditionelle Adriagerichte.

Highlight an Istriens Ostküste

Das Restaurant im familiengeführten Boutique-Hotel Peteani (Labin) zählt zu den besten kulinarischen Adressen der Region.

ShareIstria

Mit der Aktion »ShareIstria« wendet sich der Tourismusverband Istrien an alle Social-Media-Aktivisten, Reiseschriftsteller und Autoren, die in sozialen Netzwerken oder im Internet mehr als 1 Million Follower haben. In den vergangenen Jahren haben Blogger von allen Kontinenten teilgenommen und die Aktion geht weiter.

Istriens Highlights erleben und mit dem Rest der Welt teilen.

Bewerben Sie sich! Ausgewählte Blogger werden eine Woche lang nach Istrien eingeladen und können die Halbinsel von der Küste bis ins Hinterland sportlich, kulinarisch und kulturell auf ganz spezielle Weise kennenlernen.

► istra.hr/shareistria

TOP
AKTION



Der langjährige Kroatien-Spezialist präsentiert sein Angebot im Hauptkatalog sowie in vier ebenso informativen Ferienkatalogen zu den Themen Kreuzfahrten, Mobilheime, Ferienhäuser und Radreisen. Angebote und Links zur Katalogbestellung: www.idriva.de.

  /RivaTours



KROATIEN
Voller Leben

Istrien
Grün und Mediterran.




DER PERFEKTE ADRIA-URLAUB

MIT VIELEN EXTRAS FÜR

DIE GANZE FAMILIE.

I.D. RIVA TOURS

Kaum ein Reiseveranstalter hat so viel Erfahrung mit der Vermietung von persönlich gepflegten Villen, Ferienhäusern und -wohnungen wie der Kroatienspezialist I.D. Riva Tours. Kundenwünsche sind dort willkommene Herausforderungen. Dabei wird Familienfreundlichkeit ganz groß geschrieben! In Hotels, Landhäusern und Mobilheimen auf ausgewählten Campingplätzen.

Mit der Leidenschaft Gästewünsche zu erfüllen, hervorragendem Service und konsequentem Qualitätsdenken hat sich I.D. Riva Tours in den letzten Jahrzehnten ganz besonders in die Herzen der Urlaubsgäste aus Deutschland und Österreich gespielt. Die Palette an familienfreundlichen Ferienhäusern ist umfassend, und auch die angebotenen Kreuzfahrten, Hotels und Mobilheime setzen auf eine erholsame, gemeinsame Ferienzeit von Groß und Klein.

URLAUBSZUHAUSE IM MOBILHEIM

Urlaub unter duftenden Pinien, ganz nah am Meer, herrlich komfortabel und gleichzeitig günstig? Der Reiseveranstalter macht diesen Ferientraum mit Mobilheimen auf mehr als 45 Campingplätzen und in Ferienanlagen möglich. Alle mit komplett eingerichteter Küche, bequemen Betten, Bad/WC und Grillterrasse.

Für Familien mit Kindern sind etwa die erstklassigen I.D. Riva Tours-Mobilheime im mehrfach ausgezeichneten Campingresort Lanterna**** ideal – mitten in der mediterranen Naturlandschaft bei Poreč, mit Spielplätzen, Sandkasten und Aquapark. Ebenso verlockend: Die Campinganlage Park Umag**** im rasch erreichten Norden Istriens mit einem wunderschönen Strand (Blaue Flagge) und 3 km langer Strandpromenade.

Das vollständige Programm ist im Katalog »I.D. Riva Tours: Mobilheime auf Campingplätzen, Kroatien 2019« auf 100 Seiten (!) zu finden.

TOLLE FAMILIEN-KREUZFAHRTEN

Was für ein Abenteuer! Die Motorsegler von I.D. Riva Tours verheißen Ferienspaß für die ganze Familie. Wo sonst kann man ohne Pack- und Reisestress malerische Küstenstädtchen entdecken, in traumhaften Badebuchten schnorcheln oder im perfekten Ambiente Pirat spielen? – Natürlich hat der Veranstalter bei der Routenplanung an familienfreundliche Termine gedacht, die Auswahl an Drei- und sogar Vier-Bett-Kabinen ist groß, und auch Singles mit Kind sind herzlich willkommen.

KINDERFREUNDLICHE HOTELS & LANDHÄUSER

I.D. Riva Tours bietet neben Landhäusern und Ferienanlagen auch zahlreiche Hotels, die ganz auf die Bedürfnisse und Wünsche von Groß und Klein eingestellt sind. Familienzimmer, Animationsprogramme sowie Unterhaltungs- und Freizeitangebote lassen bestimmt keine Langeweile aufkommen, und auch für erholsame Stunden gibt es viele Möglichkeiten. Etwa im Family Hotel Amarin in Rovinj und dem Hotel Sol Garden Istra in Umag, beide mit 4-Sterne-Komfort.



I.D. RIVA TOURS · Neuhauser Straße 27 · D-80331 München T. +49 (0)89 / 23 11 00-0 · F. +49 (0)89 / 23 11 00-22
PERSÖNLICHER KUNDENSERVICE: Mo. bis Fr.: 9 bis 18, Sa. 9 bis 13 Uhr · info@idriva.de · www.idriva.de



EXKLUSIVE FERIEN

DAS RESORT »BORGHETTO DI SAN ANTONIO« BEI VABRIGA
BEHEIMATET 20 LUXURIÖSE VILLEN MIT EIGENEM POOL UND GANZ VIEL
POTENZIAL FÜR EINE UNVERGESSLICHE URLAUBSZEIT.

Visionen und die Begeisterung für touristische Angebote auf hohem Niveau prägen das kleine engagierte Team der exklusiven BORGHETTO VILLAS. Und so floss in die Villensiedlung beim Örtchen Vabriga genau jene kompromisslose Leidenschaft, die ein Werk besonders und unverwechselbar macht.

In der kleinstrukturierten mediterranen Kulturlandschaft, zwischen Olivenhainen, Wiesen, Feldern und Weingärten, findet man das exklusive Ferienziel – unweit der belebten Küste und gleichzeitig in ruhiger Lage. Das Meer, das Gourmet- und Fischerstädtchen Novigrad, die Hafenstadt Poreč mit ihrem Weltkulturerbe und das idyllische Hinterland sind nur wenige Kilometer entfernt.

Hohe Bau- und Ausstattungsstandards sind obligat, liebevolle Details verstärken das individuelle Wohngefühl. Schöne Natursteinfassaden verbinden die architektonische Tradition der Region mit hohem Wohnkomfort und modernem Interieur. 6 bis 12 Personen finden in einer Villa Platz, jedes der 3 bis 6 Schlafzimmer verfügt über ein eigenes Bad.

Ein edel designer Wohnbereich mit Küche und Esszimmer öffnet sich zum eigenen Garten mit Pool (28–34 m²) und Grillzone. Für entspannte Badestunden sind natürlich Außendusche, Sonnenschirm und bequeme Liegestühle vorhanden. Im Hof jedes Gebäudes befinden sich zwei überdachte Parkplätze.

„Unser Ziel ist, dass sich die Gäste nach Bezug ihrer Villa an einem magischen Ort wiederfinden, und dass ihnen die Zeit in diesem Urlaubszuhause ein Leben lang in Erinnerung bleibt,“ erklärt der Anbieter. „Ein Blick von der Terrasse, und man versteht, warum die Halbinsel auch »Terra Magica« genannt wird, warum Schriftsteller, Künstler und Musiker hier seit Jahrhunderten von einer unverwechselbaren Traumlandschaft schreiben, sprechen und singen.“ Die malerische Landschaft vor Augen wird dem kaum jemand widersprechen.

An Istriens Westküste trifft das Türkisblau der blitzsauberen Adria auf mediterrane Wälder und Wiesen mit duftenden Kräutern und Pflanzen. Die jahrtausendealte Geschichte und das gut gehütete Kulturerbe spiegeln sich in steinernen Burgstädtchen, Altstädten und Volksfesten, bei denen Gäste herzlich willkommen sind. Das moderne Leben zwischen mittelalterlichen Mauern bietet einen reizvollen Kontrast.

Damit Besucher Istrien von seiner schönsten Seite kennen und lieben lernen und es ihnen an nichts fehlt, arrangieren die Mitarbeiter von BORGHETTO VILLAS Ausflüge zu vielen Sehenswürdigkeiten, kulinarische Trips und Betriebsbesichtigungen und Abenteuer von Höhlenforschen bis Paragliden. Mietwagen, Boote, Privattrainer, kosmetische Behandlungen und Massagen – die Liste der Dienstleistungen wird von den Wünschen der Urlauber bestimmt: „Wenn uns die Menschen beim Abschied ein glückliches Lächeln schenken, haben sich alle unsere Visionen erfüllt.“



Nennen Sie bei der Buchung diesen Code und profitieren Sie von einem speziellen Angebot.

-5 % PROMO CODE: IM2019



BORGHETTO VILLAS

Info & Buchung:

T. +385 (0)91 / 929 27 67

borghettovillas@finmavi.hr

www.finmavi.hr



LUXUS PUR

Ferien in der
Villa Helena direkt
am Meer.



URLAUBSLUXUS

in erstklassigen Pool-Villen

DESIGN-VILLEN MIT POOL GARANTIEREN INDIVIDUELLE, GLAMOURÖSE FERIE OHNE DIE EINSCHRÄNKUNGEN EINES HOTELS UND SIND FÜR 6 BIS 12 »VILLENBESITZER AUF ZEIT« DURCHAUS LEISTBAR.

Als Trenddestination Europas genießt Istrien eine privilegierte Stellung unter Kroatiens Ferienzielen: Neben der Nähe zu Mitteleuropa punktet die Halbinsel mit den besten Restaurants, Konobas, Winzern und Olivenölproduzenten. Dabei wird das kleine Naturparadies immer exklusiver, auch in Sachen Komfort und Stil der Unterkünfte.

Bereits die Freiheit eines eigenen Hauses ist mit nichts zu vergleichen – der Aufenthalt in einer 5- oder 6-Sterne-Luxusvilla mit Pool und Garten setzt der ungebundenen Urlaubsform ein glitzerndes Krönchen auf. Die Firma H.M.Z VILLA D.O.O. gilt als verlässlicher Anbieter und vermietet ganzjährig zwei 6-Sterne-Villen und sechzehn 5-Sterne-Villen im Borghetto-Villendorf.

Alle Orte sind nicht weit von der UNESCO-Weltkulturerbe-Stadt Poreč entfernt und befinden sich gleichzeitig in ruhiger Lage. So ist Erholung im Ferienheim obligat, bei Bedarf und in Ausflugslaune hat man es aber nicht weit zur belebten Küste.

Der eigene Pool bei jeder Villa garantiert himmlische Privatsphäre, mehrere Bäder ebenso, und das Meer ist immer ganz nah. Hobbyköche finden bestens ausgestattete Designer-Küchen, und wer sich einmal so richtig verwöhnen lassen möchte, bucht tageweise einen Gastkoch – eines der exklusiven Service-Angebote von H.M.Z. Ebenso werden Produkt-Degustationen organisiert, Besuche in Istriens Spitzenweingütern, Olivenöl-Manufakturen, Trüffelshops, Konobas und in eleganten Gourmetrestaurants.

Neben nahezu allen denkbaren Wassersportangeboten finden Aktivurlauber in kleinem Radius auch unzählige Möglichkeiten zur Bewegung unter freiem

Himmel: Biken, Klettern, Wandern, Golfen, Tennis spielen, Paragliding (...).

Anspruchsvolle Reisende genießen im Dörfchen Špadići direkt am Meer gleich bei zwei elitären Wohnadressen höchste Annehmlichkeiten: Das Aushängeschild des Anbieters H.M.Z., die klassisch-elegante 6-STERNE-VILLA HELENA (Fotos links), liegt in einem mediterranen Garten mit altem Baumbestand und verfügt über einen großen, ganzjährig beheizten Pool. Bis zu zehn Personen finden in dem Gebäude Platz und jegliche Annehmlichkeit: behagliche Wohnkultur auf Top-Design-Niveau, 5 Zimmer, 4 Bäder, hochwertige Materialien in den Schlafzimmern, Sauna und Jacuzzi. Hervorragend ausgestattet sind auch die Küche und die Grill-Loggia im Garten.

In dem verwünschten Gartenpark nebenan offeriert ab 2019 die neu erbaute, stylische VILLA CARINA feinsten 6-Sterne-Komfort, 6 moderne Zimmer für maximal zwölf Personen, einen exklusiven Wellnessbereich und direkten Meerzugang.



NEU AB 2019: DIE STYLISCHE VILLA CARINA

H.M.Z. – LUXURY VILLAS ISTRIA · INFO & BUCHUNG (deutschsprachig):
T. +385 (0)99 / 423 49 85 · office@hmzvilla.com · www.hmzvilla.com



CI0222



CIK387



CIU300

Sie haben sich in ein Bild verliebt? – Die bei den Fotos angegebenen Nummern helfen Ihnen beim Finden des Ferienhauses auf www.novasol.de und im Katalog.

Meine Villa! Mein Pool! Mein Fahrrad!

Bei NOVASOL-Ferienhäusern steht das Fahrrad kostenlos vor der Tür.

Ein Urlaub ohne Rad? Für viele einfach undenkbar, denn die Beziehung zum Zweirad hat sich seit einigen Jahren gründlich gewandelt. Vom nützlichen Gebrauchsgegenstand zum neuen Statussymbol. Wer auf sich hält, fährt Rad – und tut damit sich und der Umwelt Gutes. Gesunde Nachhaltigkeit statt PS-Wahn und Feinstaub. Sportlich und gut für Kopf und Körper lassen sich Landschaften und Städte in einem angenehmen Tempo erleben. Darauf will man im Urlaub nicht verzichten. Muss man ja auch nicht. Denn der größte Ferienhauseanbieter Kroatiens stellt seinen Gästen neuerdings kostenlos Fahrräder vor ihr Ferienhaus.

Ferienhaus? Passender wäre oftmals Ferienpalast! Eine Vielzahl der insgesamt 12.000 NOVASOL-Ferienhäuser zwischen Rijeka und Dubrovnik sind prächtige Villen, neu erbaut oder top saniert. Mehr als die Hälfte verfügt über den Luxus eines privaten Pools. Jetzt also warten in den Vorzeige-Häusern zudem moderne SUVs, Sport Utility Velos, auf die Gäste. In der Regel vier Bikes pro Ferienhaus, oder auch mehr bei besonders großen Villen. Kein Transport-Aufwand, keine Mietkosten – wenn Sie am Urlaubsziel ankommen, ist Ihr Lifestyle-Vehikel schon da.

Einfach rauf auf den Sattel und los! Kroatien gilt längst als Radfahr-Paradies. In jeder Himmelsrichtung warten andere Attraktionen und Herausforderungen auf Pedalisten. Und im Sattel erlebt man die Natur, Landschaft und Menschen viel intensiver – egal wohin der Kompass zeigt.

Im Westen – Hügel oder Küste lautet hier die Frage. Mehr als 40 Radrouten überziehen die grüne Halbinsel Istrien. Meist flach und

familienfreundlich verlaufen sie entlang der Adria, hügelig und querfeldein im Hinterland.

Im Osten – Nationalparks durchradeln. Die Einsamkeit der dalmatinischen Wälder und traumhafte Ausblicke übers Meer belohnen Naturfans für jeden Tritt in die Pedale.

Im Norden – Auspowern in Hanglage. Im Landesinneren finden Biker fantastische Trails über Gebirgszüge. Am Wegesrand romantische Bergdörfer, feine Landgasthöfe, bunte Märkte und Schinken, Käse, Trüffel direkt vom Bauernhof.

Im Süden – Inselhopping mit Rad und Dampfer. Hunderte von Radrouten verführen zu Tagesausflügen über die Inseln vor der kroatischen Küste. Hin und zurück geht es per Schiff. Sehr relaxt!

Übrigens sind bei NOVASOL nicht nur die Räder, sondern auch Nebenkosten und Kaution im Ferienhauspreis inbegriffen. Wie sich so ein All-inclusive-Urlaub anfühlt? „Bleeeendeend!“



Kostenlos online bestellen:
Kroatienkatalog von NOVASOL

INFO & BUCHUNG

► NOVASOL-VORTEILE

Mehr als 12.000 exklusive Ferienhäuser

Qualitätskontrolle und Service in den Landesbüros vor Ort

All-Inclusive-Ferien, d. h. Gas, Strom, Wasser, Heizung, Bettwäsche und Endreinigung sowie Kurtaxe sind inbegriffen

Sicherungspaket ist immer inbegriffen

Flexible Anreisedaten

Miniferien zum ermäßigten Preis

Kroatien-Plus-Angebote

► 24-STUNDEN-ONLINESERVICE

Haus wählen > klicken > Urlaub!
www.novasol.de

► BUCHUNGSSERVICE

Tel.: +49 (0)40 / 23 88 59 82
Mo–Fr: 9 bis 18.00 Uhr
Sa: 9 bis 15.00 Uhr



SCHÖNE NEUE CAMPINGWELT



Das vollständige Angebot von Valamar Riviera und Camping Adriatic by Valamar finden Sie hier: www.camping-adriatic.com / www.valamar.com



VALAMAR
All you can holiday

Im Istra Premium Camping Resort von Valamar steckt die größte Camping-Erfahrung an der Adria-Küste; außen, innen und überhaupt. So wird jeder Tag zum perfekten Tag und Camping zum Luxusurlaub inmitten herrlicher, mediterraner Natur.

Traumhaft eingebettet in eine idyllische Halbinsel bei dem charmanten Küstenort Funtana ermöglicht das neue Istra Premium Camping Resort mit 5-Sterne-Auszeichnung ein ganz besonderes Campingerlebnis.

Sechs Parzellentypen am Meer bieten das passende Quartier für nahezu jeden Campingtyp: Die Parzellen »Mega Luxury Mare« offerieren auf mindestens 150 m² viel Raum für Mega-Camper inklusive Sonnenterrasse, Grill, Baldachin, Dusche, Stromanschluss, Wasser- und Abwasseranschluss sowie direktem Strandzugang. Familien oder Paare genießen die Urlaubszeit in maßgeschneiderten Premium Mobile Homes, Ruhe- und Erholungssuchende entspannen in einer der geräumigen Premium Camping-Villen mit Privatpool, und die junge »Glamping-Generation« lässt es sich in komfortablen Luxus-Glampingzelten gutgehen.

EINFACH SUPER FÜR FAMILIEN

Besonders stolz ist der Ferienanbieter auf seinen Familien-Wasserpark »Aquamar« mit mehr als 1000 m² Wasserfläche, verschiedenen Aktiv-Pools, einem beheiz-

ten Meerwasser-Entspannungsbecken, Rutschen (insgesamt 350 m) und dem zehn Meter hohen »Twister Slide« als Haupt-Attraktion. Damit es den Kids wirklich an nichts fehlt und sich Eltern auch die eine oder andere Auszeit gönnen können, gibt es im Resort Spielplätze, Maro Baby-, Mini- und Maxi-Clubs sowie einen großzügigen Indoor-Bereich mit unterschiedlichen Spielzimmern, »Istra-Theater« und Lounge Bar. Der »Maro Family Beach« bietet als einer der besten Valamar-Strände eine wunderschöne Aussicht auf die Altstadt von Vrsar.

AN ALLES GEDACHT

Ein beliebter Treffpunkt ist der zentrale Platz »Piazza« mit mediterranem Flair, Pizzeria, Bars, Läden, Spielzonen und Entspannungsbereichen. Aktive Campingplatzgäste können sich im Valamar-Sportpark mit Mehrzwecksport-Areal und Beachvolleyballplatz auspowern.

Ein weiterer Schlüssel zum Urlaubsglück: Bei der Buchung einfach den Bedarf und die persönlichen Vorlieben nennen und dem »Valamar-Experience-Concierge« alles andere überlassen (...).

CAMPING ADRIATIC PREMIUM RESORTS
by Valamar

INFOS & BUCHUNGEN: Istra Premium Camping Resort*****

Grgeti 35, 52452 Funtana, + 385 52 465 002, reservations@valamar.com

www.camping-adriatic.com/istra

MEHR ALS 60 ERFOLGREICHE GASTGEBER-JAHRE

PLAVA LAGUNA

Entdecken Sie die »Urlaubsspielplätze« von Plava Laguna in Umag und Poreč.
Genießen Sie die hohe, laufend durch Investitionen gestützte Qualität der Anlagen, in denen
Umweltschutz und nachhaltige Entwicklung eine wertvolle Basis bilden.



PLAVA LAGUNA

www.plavalaguna.com



À-la-carte-Restaurant im Hotel Sol Sipar / Garden Suites & Rooms / Park Resort Plava Laguna: Kinderpool und Villen im Grünen (von oben nach unten).

Seit 2018 sind die Hotelunternehmen Istraturist Umag und Plava Laguna Poreč unter dem Namen Plava Laguna vereint. Will heißen: Bis zu 42.000 Gäste kommen täglich in Poreč, Umag und Rijeka in den Genuss all jener Vorteile, die das 1957 gegründete Unternehmen zum beliebten Urlaubsanbieter macht. 20 Hotels, 11 Apartment-Ferienanlagen und 9 Campingplätze der Kategorien 2 bis 5 Sterne bilden die »Urlaubsspielplätze« – an traumhaften Orten, mit erstklassigem Service.

Schlüssel zum Erfolg

Seit 1998 ist Plava Laguna (damals Istraturist) Partner des weltweit größten Hotelunternehmens »Meliá Hotels International« mit mehr als 350 Hotels in 30 Ländern. In Kroatien ist »Meliá Hotels International« mit 6 Markenhotels und 3 Apartment-Ferienanlagen von Plava Laguna vertreten. Und damit jeder Gast dort einen hohen Service-Standard vorfindet, investiert Plava Laguna systematisch in die Qualität von Unterkünften und Angeboten.

Poreč: Park Resort Plava Laguna: Die Familien-Oase im Grünen

Das neue Park Resort mit Hotel, Villen und Apartments stellte 2018 die größte Investition von Plava Laguna dar. Eine vielseitige Urlaubs-oase im Grünen mit Pools (1500 m² Wasserfläche!), Restaurants, Cafés, Shops, Sport- und Freizeitangeboten sowie Animationsprogrammen für alle Altersgruppen. Das Park Resort ist perfekt für Familien mit Kindern. Die Jüngsten können sich bei den Wasserattraktionen in Kinderpools und Babybecken austoben – der Relax-Pool für Erwachsene sorgt dafür, dass Mama und Papa so richtig entspannt sind. Nur etwa 50 Meter vom Hotel entfernt befinden sich schöne Strände, Tennisplätze, ein Joggingpfad und

feine Radwege. Die Weltkulturerbe-Altstadt von Poreč ist nur einen 15-minütigen Spaziergang entlang der Adriaküste entfernt.

UMAG: Hotel Sol Sipar + Garden Suites & Rooms for Plava Laguna: Perfekte Sommerferien direkt am Meer

Sieben sonnige Objekte der Marke »Sol« bieten in Kroatiens Tennis-Hauptstadt Umag Quartier. Das Familienhotel Sol Sipar wurde 2017 komplett renoviert und begeistert mit 4-Sterne-Komfort, einer lockeren, modernen Atmosphäre und einer schönen Lage direkt am Meer, nur etwa 1 Kilometer vom Stadtzentrum Umag entfernt. Mehr als 80 Prozent der Zimmer bieten Meerblick, die energieeffizienten »Smart Rooms« stellen eine Innovation dar. Frisch, elegant und funktionell bietet die Inneneinrichtung praktisch alles, was Familien brauchen, um eine entspannte Zeit zu verbringen; attraktive Serviceleistungen unterstützen dieses Ziel.

Auch die Umgebung des Hotels steckt voller Möglichkeiten: Sonnenbaden am Strand, Sport in unzähligen Varianten, Spaziergänge, Einkaufsbummel oder genüssliche Zeiten in Cafés und Restaurants sorgen für einen kurzweiligen, erholsamen Aufenthalt.

Familien und Paare finden in den »Sol Umag Garden Suites & Rooms« 54 Unterkunftseinheiten in schönster mediterraner Natur direkt am Meer. Nur wenige Meter von diesem individuellen Urlaubszuhause entfernt rauscht die Adria, und alle Dienstleistungen des anliegenden Hotels Sol Umag können mitgenutzt werden: Pool-Landschaft, Restaurant, Wellnesscenter, Animation (...).

All das und noch viel mehr macht die Urlaubsziele in Poreč, Umag und im 4-Sterne-Grandhotel Bonavia mitten in der pulsierenden Hafenstadt Rijeka zu etwas Besonderem.



PLAVA
LAGUNA



WE TAKE FUN SERIOUSLY

POREČ • UMAG
plavalaguna.com



TRAUM-URLAUB

im Süden Istriens



ARENA

HOSPITALITY GROUP

A MEMBER OF PPHE HOTEL GROUP



artotel



ALLE FERIENANLAGEN

PULA: Hotel Park Plaza Histria Pula · Hotel Park Plaza Arena · Hotel Brioni Hotel Riviera // Ferienresorts Park Plaza Verudela Pula · Splendid Horizont und Verudela Beach // Camping und Mobilheime Arena Stoja

MEDULIN: Hotel Park Plaza Belvedere · Hotel Sensimar Medulin · Hotel Holiday Ferienresort Ai Pini // Camping & Mobilheime Arena One 99 Glamping · Arena Kažela (NEU 2019) Arena Medulin · Arena Indije · Arena Stupice · Arena Runke und Arena Tašalera



PARK PLAZA BELVEDERE



PARK PLAZA VERUDELA



HOTEL PARK PLAZA ARENA



**Istriens Süden mit der Urlaubsregion Pula-Medulin
ist nicht umsonst eines der beliebtesten Ferenziele: Dort wartet eine
feine Auswahl an komfortablen Hotels, Familienappartements und
Campinganlagen des renommierten Ferienunternehmens Arenaturist.
Alle direkt am Meer – so schön!**

Die Küstenlandschaft im Süden Istriens verzaubert mit blitzsauberen Stränden, Traum-buchten, Top-Ferien- und Freizeitangeboten, herzlicher Gastfreundschaft und zahlreichen Genüssen aus Küche und Keller. Ein Besuch der historischen Hafenstadt Pula mit der beeindruckenden römischen Arena, trendigen Shops sowie einladenden Cafés und Restaurants zwischen jahrhundertealten Mauern gehört unbedingt dazu. Und wo wohnt man am besten? Der Ferienspezialist Arenaturist verfügt über erstklassige Anlagen für einen maßgeschneiderten Urlaub und das durchwegs in herrlicher Lage!

PULA: DIE PARADIES-HALBINSEL

Die Halbinsel »Punta Verudela« nahe Pula ist eines der beliebtesten Urlaubsziele Istriens. Hier offeriert das stilvolle PARK PLAZA HISTRIA modernen 4-Sterne-Komfort, eine lockere Atmosphäre, Restaurants, Bars, eine Chill-out-Terrasse, unterhaltsame Aktivitäten sowie Kongress- und Meetingcenter.

4-Sterne-Komfort bietet auch das benachbarte PARK PLAZA ARENA mit 182 modernen Zimmern inklusive WLAN, LCD-TV und Klimaanlage, Wellness- und Fitness-Center, Meerwasser-Pool und Restaurant.

Das exquisite Strandresort PARK PLAZA VERUDELA PULA wiederum punktet mit seiner einladenden Architektur und beherbergt Appartements und Studio-Appartements mit LCD-TV, WLAN, Klimaanlage und Küchenecke. Badespaß und Erholung findet man am Strand und am Außenpool mit Sonnendeck. Vielfältige

Sport- und Freizeitangebote, Theater-Arena, Babyecke, Mini- und Teen-Club, Robinson-Crusoe-Eiland sowie die Nutzungsmöglichkeit der Beauty- und Wellness-oase im nahen Hotel Park Plaza Histria lassen garantiert keine Langeweile aufkommen.

MEDULIN: SPORT-ELDORADO & LUXUSCAMPING

Das moderne PARK PLAZA BELVEDERE MEDULIN kombiniert Komfort und Sportangebot perfekt und ist bei internationalen Olympiasiegern ebenso angesagt wie bei aktiven Urlaubsgästen.

Eine Neuheit in Kroatien ist der First-Class-Campingplatz ARENA ONE 99 GLAMPING. Im klimatisierten Luxuszelt genießt man »two in one«: einerseits die direkte Nähe zur ursprünglichen mediterranen Natur, andererseits den Luxus eines Weltklasse-Design-Resorts samt eigener Küche, großen Betten mit hochwertiger Wäsche und einer Terrasse, von deren bequemen Liegen sich am Abend der funkelnde Sternenhimmel bestaunen lässt. Duftende Pinienwäldchen spenden Schatten mit Adriablick, Lounge- und Strandbars sowie Outdoor-Ruhedecks laden zum Chillen ein, und viele Freizeitangebote sorgen für bewegende Momente.

NEWS 2019

Ab 2019 begeistert der komplett sanierte und aufgerüstete Campingplatz ARENA KAŽELA mit 175 voll ausgestatteten Premium- und Family-Mobile-Homes. Vielseitige Unterhaltungs- und Freizeitangebote ergänzen das komfortable Naturerlebnis.

SONDER-KONDITIONEN
IN DER VOR- UND NACHSAISON!



ARENA ONE 99 GLAMPING

INFORMATION & BUCHUNG

ARENA HOSPITALITY GROUP
T. +385/52/52 94 00 · F. +385/52/52 94 01
booking@arenahospitalitygroup.com;
www.ahg-hotels.com; www.arenacampsites.com;
arenaglamping.com



INFOpoint



Istrien umweltbewusst erfahren

Eine intakte Umwelt ist den Bewohnern der Halbinsel wichtig. Deshalb gibt es dort immer mehr Ladestationen für Elektrofahrzeuge (und E-Bikes, S. 57). Eine Karte mit allen E-Tankstellen und technischen Spezifikationen finden Sie hier: de.chargepoint.com



Istriens offizielles Tourismus-Portal bietet eine Fülle an Infos, Tipps, Adressen und Buchungshilfen sowie deutschsprachige Broschüren als Download: Urlaubsplaner, Gourmet-, Bike- und Tauch-Guides, Kultur-, Natur- und Quartier-Führer sowie das mehrmals im Jahr erscheinende Magazin »enjoyistra« mit aktuellen Infos und Terminen. NEU: Die Rubrik »Aufenthaltsplanung« listet nun auch mobile Apps. WWW.ISTRA.COM

IMPRESSUM

Konzeption und redaktionelle Leitung:

A.R.T. RedaktionsTeam GesmbH,
Dr. Wolfgang Neuhuber,
Bergstraße 12, A-5020 Salzburg,
T. +43 (0)662 / 82 21 27, office@artmail.at,
www.art-redaktionsteam.at

Redaktionelle Koordination:

Andreas Neuhuber.

Layout und Textredaktion:

KHS – Layout- und Textbüro,
Karin Hauenstein-Schnurrer,
Wieden 69, A-8345 Straden,
www.hauenstein.at

Weitere Autoren:

Barbara Hutter, Hannah Merin und
Wolfgang Neuhuber

Fotos:

Stock.adobe.com, Air Foto Poreč, Petr Blaha, Frank Heuer, Arsen Miletić, Wolfgang Neuhuber und weitere Fotografen – siehe Copyright-Angaben auf den jeweiligen Seiten; Fotos aus dem A.R.T.-Text- und Bildarchiv (www.art-redaktionsteam.at) sowie Bilder, die uns von den Betrieben und dem Tourismusverband Istrien zur Verfügung gestellt wurden.

Kartografie:

© CARTO.AT, Hafner, 2019,
A-4594 Steinbach an der Steyr

Druck:

Samson Druck GmbH,
A-5581 St. Margarethen,
www.samsondruck.at

Koordination, Beratung & Anzeigen:

KG Media d.o.o., Partizanska 4/1,
HR-52440 Poreč,
info@kg-media.hr, www.kg-media.eu



ERLESEN

50 DINGE, DIE MAN IN ISTRIEN GETAN HABEN MUSS.

Die Erfolgsautorin Silvia Trippolt-Maderbacher zeigt, wo sich Gourmets in Istrien die Serviette umbinden, ein Vampir sein Unwesen treibt, was es mit einer »Misswahl für Ziegen« auf sich hat, wo frische Austern warten und stille Radwege zum Entdecken des Hinterlandes einladen.



Silvia Trippolt-Maderbacher:
»50 Dinge, die man in Istrien getan haben muss« Styria Verlag,
4/2019, 176 S.,
ISBN 978-3-222-13627-6, € 20,-.

ISTRIEN ABSEITS DER PFADE

Autor und Fotograf Kurt-Michael Westermann entführt in die historisch beeinflussten, kulturellen Landstriche der Halbinsel. Wie die Neuzeit sich im freien, selbstständigen Kroatien



als EU-Mitglied mit dem Erbe von Illyrern, Römern, Venezianern und Österreich-Ungarn darstellt und seine Gäste verwöhnt, ist Ziel der Betrachtungen. Viele Hinweise, Tipps und eine individuelle Auswahl an Adressen.

Kurt-Michael Westermann:
»Istrien abseits der Pfade«, Braumüller Verlag,
Erstauflage 2018. 232 S.,
ISBN 978-3-99100-250-5, € 12,99.

SEHNSUCHTSORTE AN DER ADRIA

Die in Wien lebende Autorin Britta Ramhapp verbrachte zwei Jahre in der Hafenstadt Triest und entdeckte dabei ihre Liebe zum ehemaligen »Küstenland«. Seither bereist sie die obere Adria auf der Suche nach erzählenswerter Geschichte, landschaftlichen Highlights und den neuesten Hotspots. Ihr Buch erzählt vom Beginn und der Hochblüte der Region zu Zeiten der k.u.k.-Monarchie. Romantische Spaziergänge führen zu versteckten Kleinodern und dem Flair vergangener Zeiten.

Britta Ramhapp: »Sehnsuchtsorte an der Adria«, Styria Verlag, 2018. 192 S., ISBN 978-3-222-13586-6, € 23,-.



Alle Preisangaben sind Richtpreise und erfolgen ohne Gewähr.

Ihre beste Wahl nach Kroatien!



J.Škof

Winterflugplan 2018/2019

Frankfurt - Zagreb/Split/Dubrovnik
München - **Rijeka**/Zagreb/Split
Wien - Zagreb
Zürich - Zagreb

Sommerflugplan 2019

Frankfurt - Zagreb/Split/Dubrovnik/Zadar/Pula
München - Zagreb/Split/Rijeka/Dubrovnik
Düsseldorf - Split/Dubrovnik
Berlin - Split
Wien - Zagreb/Split
Zürich - Zagreb/Split/Dubrovnik
Pula, Zadar, Split, Dubrovnik - täglich via Zagreb



CNTB/I.Seler



croatiaairlines.com m.croatiaairlines.com



A STAR ALLIANCE MEMBER



CROATIA AIRLINES
Meine Fluggesellschaft.

Istrien

www.istra.com

Lifestyle



Istrien



Offizieller Partner



