

ISTRIEN

GENUSS UND LIFESTYLE AN DER KROATISCHEN ADRIA

Magazin
2020

Magisches Rovinj

ROMANTIK TRIFFT DESIGN

Kap Kamenjak

SPORT IM
NATURPARADIES

TRADITIONELLER GENUSS

DIE BESTEN KONOBAS

Svetvinčenat

FAMILIÄRE
FANTASY-WELT

TOP-TIPPS

KÜCHE, WEIN,
OLIVENÖL
die Insider-Adressen
für Genießer



www.camping-adriatic.com/istra

T +385 52 465 000

E reservations@valamar.com



ISTRIEN

HÖHEPUNKTE

- **Aquamar** – ein Premium Familien-Wasserpark auf einer Fläche von mehr als 1.000 Quadratmetern, mit Pools, Wasserattraktionen und Rutschen mit einer Gesamtlänge von 350 Metern
- **Istra Theater** – eine großzügig bemessene Indoor-Unterhaltungszone mit diversen Aktivitäten und Programmen
- Viel Spaß für Kinder in gut ausgestatteten Spielzimmern als Teil des Super Maro Programms
- **Piazza** – der zentral gelegene Hauptplatz der Campinganlage mit seinem **Grano Duro Pizza & Pasta** Restaurant, Geschäften, Bars und einem Eventbereich in einem phantastischen mediterranen Ambiente
- **Val Maro Familienstrand**, einer der besten Valamar-Strände, mit einem atemberaubenden Blick auf die Altstadt von Vrsar
- Sportbereiche mit einer reichen Auswahl an Sportarten, **Terra Magica** Abenteuer-Minigolf und Kinderspielplätze
- Ein neues Restaurant – die **Istrische Konoba** – besticht mit authentischer und traditioneller kroatischer Küche
- Eine große Auswahl an Unterkunftsoptionen: Camping-Villas mit privatem Pool, Camping-Suiten mit Jacuzzi auf der Terrasse, Glamping-Zelte, Camping-Chalets für Paare, Familien-Camping Homes, Campingstellplätze...



FOTO: Blaha

Denis Ivošević / General-Manager TVB Istrien

Tourismusverband Istrien
HR-52440 Poreč · Pionirska 1

Zadovoljstvo! – Freude!

Etwa die Hälfte unserer Gäste reist aus dem deutschsprachigen Raum an. Es freut uns ganz besonders, dass diese Besucher ihren Alltag hier nach eigener Aussage ganz schnell vergessen können – ohne lange Anreise! Auch die Tatsache, dass Istrien inzwischen besonders gerne im Frühling und im Herbst bereist wird, ist für die Region ein Gewinn.

In diesem Sinne sind wir stolz darauf, viele spannende Inhalte und komfortable Unterkünfte anbieten zu können, die Ihren Aufenthalt unverwechselbar machen. Denn die Halbinsel ist ein Mikrokontinent voller Überraschungen. Das wollen wir bewahren und dabei Qualität und Niveau weiter entwickeln. Waren es vor 15 Jahren 5 Boutique-Hotels, die Individualisten Quartier boten, sind es heute 100. Man findet sie an der Küste und im bezaubernden grünen Hinterland, das längst kein Geheimtipp mehr ist.

Eine sehr schöne Anerkennung sind auch unsere strategischen Partnerschaften mit renommierten globalen Marken. Partner wie BMW, Bosch und

Mastercard bestätigen uns großen Wiedererkennungswert bei hoher Qualität. Die bedeutendste Errungenschaft, die Zusammenarbeit mit dem FC Bayern München, geht 2020 mit zahlreichen gemeinsamen Werbeprojekten in die zweite Runde. 2019 traten beim »Legendmatch« im antiken Amphitheater der 3000-jährigen Stadt Pula die Legenden des FC Bayern München gegen die »Vatreni«, also Kroatiens nationale Fußball-Legenden an, die 1998 bei der Weltmeisterschaft in Frankreich Bronze erspielt hatten. Wir werden dieses Event erneut organisieren und laden Sie herzlich zu diesem Weltspektakel ein.

Zu guter Letzt möchte ich noch hervorheben, dass wir zum fünften Mal in Folge die Spitzenposition im berühmten Olivenöl-Guide »Flos Olei« eingenommen haben. 81 der 500 besten nativen Olivenöle weltweit stammen aus Istrien. Bei fünfjähriger Kontinuität ist das einfach sensationell!

Für Feinschmecker lohnt es sich, Istriens wertvollste Lebensmittel kennenzulernen: Olivenöl extra vergine im Frühjahr, den berühmten weißen Trüffelpilz im Herbst und den schwarzen Trüffelpilz im Winter. Diese beiden Zugpferde präsentieren die kulinarische Poleposition der Region am besten und spiegeln zudem eine lange Tradition wider. Mit seinen Antioxidantien, Omega-3-, 6- und 9-Fettsäuren sowie den Vitaminen E und D gilt hochwertiges Olivenöl international als Jungbrunnen. Bei uns sorgen außerdem fangfrischer Adriafrisch, unzählige Wildkräuter, Biogemüse, -obst, -weine und -honig für ein gesundes Leben – und das bei einem höchst vielfältigen gastronomischen Angebot.

HERZLICH WILLKOMMEN!

STOLZ AUF UNSERE MARKENPARTNER



AUSZEICHNUNGEN



Weltbeste Olivenöl-Region
2020, 2019, 2018, 2017 und 2016
Zweitbeste Olivenöl-Region der Welt
2010 bis 2015



Die nächsten
großen Ziele 2018
8 Plätze abseits
der Massen



Neu
entdecktes
Sommer-
urlaubsziel



Kroatiens
unentdecktes
Juwel 2018



TOP 10
Destination in Europa
Lonely Planet 2019

INHALT

48-50



28-29

42-46

FEINE WEIN-
EMPFEHLUNGEN
FÜR GENIESSER



TITELBILD

Einfach magisch: Bei diesem Blick auf Rovinj gerät auch unser Fotograf Günter Standl ins Schwärmen.

- 6 **INSIDER**
Wo Antonella & Gianfranco Kozlović einkehren
- 8 **SEHNSUCHTSZIEL ISTRIEN**
Von der Adriaküste ins malerische Hinterland
- 20 **GROŽNJAN**
Ein ganzes Dorf für die Kunst
- 22 **LIFESTYLE ROVINJ**
Die Diva setzt sich in Szene
- 28 **MIT VR-BRILLE INS MITTELALTER**
Familienabenteuer im venezianischen Kastell
- 30 **HITS4KIDS**
Ferienspaß für die ganze Familie
- 32 **SCHWARZE TRÜFFEL**
Die neuen Küchenstars
- 36 **GENUSS MIT BODENHAFTUNG**
Wirtshauskultur vom Feinsten
- 40 **VERFÜHRERISCH**
Jede Menge Tipps für Genießer
- 42 **WEINWUNDER MIT ANSAGE**
Istrien erobert die Weinwelt
- 46 **KARIN HAUENSTEINS »BEST-OF«**
Edle Weine für Kenner
- 47 **GOURMET-NEWS & KULINARIK-TERMINE**
- 48 **KAP KAMENJAK**
Istriens Südspitze als Sportparadies
- 52 **TOP-ADRESSEN**
Restaurants, Konobas, Weingüter, Manufakturen und vieles mehr
- 58 **URLAUBSPLANER**
Reiseveranstalter, Hotels, Feriendomizile & -resorts im Überblick
- 66 Infos, Buchtipps, Impressum



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





Pflichtadresse für Genießer: das Weingut von Antonella und Gianfranco Kozlović (Vale 78, Momjan, Buje, T. +385 (0)52 / 77 91 77, www.kozlovic.hr; Sonntag geschlossen).

INSIDER-TIPPS VON

Antonella & Gianfranco Kozlović

Das Weingut im Tal von Momjan ist sowohl qualitativ wie auch in Sachen Design ein Aushängeschild Istriens. Für uns verrät das Winzerpaar einige weniger bekannte Lieblingsadressen.



TEXT: WOLFGANG NEUHUBER



1

1 RESTAURANT LIBECCIO

Verfeinerte istrische Fleisch- & Fischküche in der über dem Wasser schwebenden, gläsernen Veranda des Rivalmare Boutique Hotels in Novigrad, Rivarella 19. Sehr angenehme Atmosphäre. www.rivalmare.hr

2 TAVERNE RINO

Ein »Wine Walk«, vorbei am Castello Rotta, verbindet die Weingüter Kabola mit Kozlović und Prelač, zum Ausklang wartet dann die Taverne Rino in Momjan mit hausgemachter Pasta, Fleisch vom offenen Feuer, Boškarin-Gulasch und Hühnereintopf. www.prelac.hr/taverne

3 IMKEREI VALENTA

Der Mann, der mit den Bienen spricht: Vlado und Gabrijela

Valenta im Zentrum Momjans sind Qualitätsfanatiker in Sachen Honig. T. +385 (0)91 / 136 64 74, Dolinja Vas 4.

4 RESTAURANT AMFORA

Rustikal-gemütliches Lokal in Novigrad: perfekt für den Sonnenuntergang, direkt am Wasser, mit klassisch zubereiteten Fischgerichten. Für erste Reihe unbedingt reservieren:

T. +385 (0)52 / 72 62 98, Ribarnička Ulica 6.

5 ZIEGENKÄSE ŠKERLIĆ

Seine 110 Ziegen betreut Diego Škerlić wie eine Familie, Weltklasse ist nicht nur der Ricotta. Unbedingt vorher anrufen:

T. +385 (0)91 / 50 27 561, Oskorus bb. Momjan/Buje.

6 GOSTIONA SERGIO

Schlichtes Ambiente, einfache Zubereitung, aber sehr gut: Bei Sergio Urbas in Buje stehen Kalamari und weniger bekannte Fische im Mittelpunkt.

www.gostiona-sergio.eatbu.hr



2



3

Die Adressen zu einigen dieser Restaurantempfehlungen und viele weitere finden Sie auf den Seiten 52 bis 57.



4



5

LASTING RELATIONS.



Aminess
HOTELS & CAMPSITES

NOVIGRAD | ISTRIEN

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

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.





ENDLICH ANGEKOMMEN

Jeder hat sein Sehnsuchtsziel. Für so manchen Genussreisenden ist es die Halbinsel im Norden Kroatiens. Weil die Vielfalt Istriens alle Sinne anspricht – und sogar die Zeit Geschenke macht.

FOTO: AIR FOTO POREČ



EIN MEER AUS LICHT UND FARBEN

Spektakuläre Hafenstädte, bedeutende Bauwerke, Strände zum Verlieben. Das Wasser der Adria ist kristallklar, überall kann bedenkenlos gebadet werden.

3



Ins Meer gebaut: Poreč ist ein typisches istrisches Küstenstädtchen (1). Traumstrände wie bei Funtana reihen sich wie an einer Perlenkette (2). Byzantinisches Meisterwerk: die Euphrasius-Basilika in Porec (3). Mit über 100 Jahren befindet sich in Savudrija bei Umag der älteste Leuchtturm an der Adria (4). Noch älter: die mächtige römische Arena von Pula (5).



4

FOTOS: Frank Heuer (2), Air Foto Poreč (1), T. Funtana (1), Petr Blaha (1)



5



1



2



3

Labin mit Blick auf die Bucht von Rabac **(1)**. 1696 kämpften Ritter erstmals beim Ringstechen von Barban um die Ehre. Noch heute tragen die Reiter beim traditionellen Volksfest mittelalterliche Kostüme **(2)**. Überall in Istrien finden sich herrlich ruhige Strände für romantische Zweisamkeit **(3)**.



AUSBLICKE UND EINBLICKE

Unberührte Buchten und pittoreske Städte, Tradition und Ferienglück: Istrien ist reich an Land- und Ortschaften, welche die Seele streicheln.

Sonnenfarben bevorzugt: Die Altstadt von Labin ist venezianisch geprägt **(4)**. Vrsar am Limski-Kanal hatte bereits um 1740 einen großen Fan: Giacomo Casanova verliebte sich in das Städtchen mit den 18 vorgelagerten Inselchen **(5)**.



4



ZAUBER DES HINTERLANDS

Wo Weinreben an sonnenverwöhnten Hängen wachsen
und sich Olivenhaine mit urigen Bergdörfern
und Zypressen-Alleen abwechseln. Und das Meer
ist nie weit weg...



2



1



Brtonigla ist ein kleiner Ort für große Entdeckungen – etwa das Landhotel San Rocco (vorn im Bild mit Pool), eine Oase der Ruhe mit Gourmetküche **(1)**. Märchenhafte Unterwelt: die Tropfsteinhöhle Baredine bei Poreč **(2)**. Ein Besuch im Bergdorf Motovun ist wie eine Reise in eine andere Zeit **(3)**. Olivenbäume liefern das grüne Gold für Istriens Olivenöle, die zu den besten der Welt zählen **(4)**. Bunt und kreativ wie diese Keramikwerkstatt: In Grožnjan haben sich viele Künstler niedergelassen **(5)**.

FOTOS: Frank Heuer (2), Wolfgang Neuhuber (1), Markus Haslinger (1), Günter Standl (1)

DIE SACHE MIT DEN GLÜCKSGEFÜHLEN

Was darf's denn sein? Traumhafte Buchten,

TEXT: HANS SCHLOEMER

malerische Städtchen oder lieber wildromantische
Natur? Wie überaus angenehm, wenn man sich

überhaupt nicht entscheiden muss

Soeben hat sich die Sonne schlafen gelegt. Ein letzter Streifen orange-rosa tief am Horizont taucht die Weingärten bis runter zum Mirna-Fluss in ein besänftigendes Licht. Die perfekte Stimmung für unangenehme Fragen. Also: Macht Geld glücklich?

Mladen Rožanić ist Maschinenbauingenieur und ein sehr erfolgreicher Geschäftsmann. Was ihn nicht daran hindert, auch als Selfmade-Winzer Erfolge zu feiern. Istrien scheint ohnehin das neue große Ding in der Weinwelt, immer mehr Winzer liefern absolute Spitzenklasse ab. Und darunter findet man echte Typen. Rožanić produziert biodynamisch. Gepflanzt, geerntet und gekeltert wird streng nach dem Mondkalender. Und er ist eine Erscheinung. Stattlich, gepflegter Vollbart, hellwache Augen, in denen sich reichlich Mutterwitz spiegelt. Ich muss spontan an eine Shakespeare-Figur denken.



Buchtipps

Silvia Trippolt-Maderbacher

Pflichtlektüre für jede Istrien-Reise:

Das neue Werk der Bestseller-Autorin Silvia Trippolt-Maderbacher birgt eine Fülle von Insider-Empfehlungen: Bekanntes mal aus einem anderen Blickwinkel, vor allem aber so manchen Geheimtipp und natürlich ihre verlässlichen gastronomischen Empfehlungen (Styria Verlag / 2019).

FÜR KEIN GELD DER WELT

Wir haben bereits über Gott und die Welt und den Wein gesprochen. Und darüber, welche gastronomische Vielfalt Istrien mittlerweile bietet, von der urigen Konoba mit Feuerstelle bis zum Gourmettempel mit Michelin-Stern. Auch Mladen Rožanić hat daran Anteil. Wir sitzen in der Bar seines Roxanich Wine & Heritage-Hotels bei Motovun mit Blick auf die Weinstöcke. Dort lässt er mit regionalen Produkten im Stil der Bistronomie kochen – unkompliziert, kreativ, originell. »Man muss die Dinge mit Liebe und Leidenschaft tun«, doziert der Vater von sechs Töchtern. »Und wenn man Erfolg hat, auch wieder etwas zurückgeben.«

Fein, aber wie läuft das denn nun mit dem Geld und dem Glück? Nicht so elementar, meint mein Gastgeber. »Sieben Jahre ist dieser Wein gereift. Erst jetzt ist er perfekt.« Er lehnt sich zurück und nimmt einen Schluck. »Sehen Sie: Liebe kann man kaufen, teilweise auch Gesundheit. Nur die Zeit, die bekommen

Sie für kein Geld der Welt zurück. Vor der Zeit habe ich den größten Respekt.«

PERFEKT FÜR DIE LÖWENJAGD

Die Zeit kann aber auch Geschenke machen. Nämlich dann, wenn sich die Faszination der Geschichte im Heute widerspiegelt. Seit meiner Istrien-Premiere vor 15 Jahren hat mich diese allgegenwärtige Präsenz europäischer Kulturhistorie gepackt. Ich wusste damals zwar, dass die kroatische Halbinsel wie ein Stück Pizza in die Adria lappt. Was ich jedoch erst nach und nach entdeckte, war, in welchem Ausmaß jede Menge Eroberer über die Jahrhunderte die erlesensten Zutaten beigesteuert hatten. Römer, Byzantiner, Venezianer, Habsburger, sie alle haben ihre Lebensart mitgebracht und der Nachwelt die prächtigsten Teile vererbt.

Die Euphrasius-Basilika von Poreč etwa, ein Meisterwerk frühbyzantinischer Architektur. Geradezu ergreifend am frühen Morgen. Ich möchte auch unbedingt wieder Beethovens Neunte in der Arena von Pula hören, dem sechstgrößten römischen Amphitheater. Gänsehaut-Atmosphäre. Die Europa-Hymne passt wunderbar zu Istrien. Wie auch die Löwenjagd, meine Leidenschaft. 500 Jahre venezianischer Regentschaft hinterließen Paläste, Kirchen, Patrizierhäuser und Glockentürme. Gekennzeichnet mit dem Symbol der Serenissima – dem geflügelten Markuslöwen. Man muss nur genau hinschauen.

VON ALLEM NUR DAS BESTE

Es ist aber nicht allein das geschichtliche Europa, das Istrien so spannend macht. Im Fischerörtchen Fažana duftet es wie in der Alfama von Lissabon. Beide Plätze verbindet die Lust auf gegrillte Sardinen. Das hügelige Hinterland mit seinen Wein- und Olivenölstraßen, den Zypressen und Steindörfern – da lassen Umbrien und die Toskana grüßen. Rovinj wiederum, die mondäne Inselstadt, betört mit einem Laissez-faire wie in St. Tropez. Das Goldene Kap nebenan erinnert mit seinen Badebuchten an die schönsten Ecken Griechenlands. Die istrische Adria ist übrigens sehr sauber, zur Dokumentation



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



bester Wasserkriterien weht die Blaue Flagge. Und bei 539 Küstenkilometern dürfte ohnehin jeder seinen Traumstrand finden.

WIE EIN SCHEICH AUF URLAUB

Auch eine Zeitfrage: Wann ist Istrien besonders lohnenswert? Wer am liebsten campst, wird die warmen Nächte von Juni bis August lieben. Etwa im Lanterna Premium Camping Resort zwischen Poreč und Novigrad. Dort befindet sich eine Camping-Stadt mit Zelten, Caravans und Mobilheimen, Restaurants, Sportplätzen, Stränden und Aquapark. Sehr familienfreundlich, aber auch glamourös, wenn man sich fürs »Glamping« entscheidet. In den sandfarbenen Luxuszelten kann man sich wie ein Scheich auf Urlaub fühlen.

April, Mai, September und Oktober sind ideal für Genießer. Im Sommer kann es voll werden in den touristischen Zentren. Überdies locken Veranstaltungen viele Menschen an. Die meisten Orte bieten Traumkulissen für Kunst- und Musik-Events wie für die Jeunesses Musicales im Juli, wenn das Künstlerdorf Grožnjan vibriert und swingt.

WAS FLATTERT DENN DA?

Zwischen Rovinj und Pula liegt das mittelalterliche Städtchen Bale. Am frühen Abend hallt der melancholische Sound eines Saxophons durch die sonnengewärmten Gassen. Es ist Anfang August, Jazz-Festival-Zeit. Irgendwann habe ich mich sattgehört, streife vorbei an uralten Häusern, sehe, dass die Pforte von Sveti Duh, der winzigen Kirche des Heiligen Geistes, weit offensteht und gehe hinein. Niemand ist dort, nur Stille. Bald verliere ich das Zeitgefühl und mich selbst in den farbenfrohen Fresken des Meisters Albert von Konstanz. Szenen aus dem Leben Jesu, Himmel und Hölle, 15. Jahrhundert. Die Engel schauen so lebendig aus, als wären sie erst gestern gemalt worden.

Plötzlich flattert etwas pfeilschnell um meinen Kopf, ein Englein ist es leider nicht, aber eine Schwalbenmutter, die zu ihren Jungen ins Nest an der Kirchendecke schlüpft. Darum also bleibt die Pforte geöffnet. Es scheint, als gäbe es in Istrien für jeden ganz selbstverständlich ein perfektes Refugium.

DAS FLÜSSIGE GOLD IST ECHT

»Die Natur schenkt uns hier alles, was wir brauchen«, sagt Ivana Bolcović. Vodnjan zählt kaum 4000 Einwohner, ist aber bei Edelrestaurants für erstklassiges Olivenöl bekannt. Ivana reicht Weißbrot, und dann darf ich in das

flüssige Gold tunken. Grasig-fruchtige Noten, pfeffrige Schärfe, Reinheit. Und noch etwas anderes. Glücksgefühle?

Immer öfter liest man ja von Schwindel bei Olivenöl, ein bisschen Chemie und fertig ist das »nativ extra Premiumprodukt«. Meine Gastgeberin lacht: »In Istrien gibt es kein schlechtes Öl. Wir sind gerade mal 78 Produzenten, da kennt jeder jeden.« Charmantes Understatement. Realität ist: 75 der 500 weltbesten Olivenöle stammen aus Istrien. Ivana arbeitet mit den Brüdern Chiavalon, international prämierte Spitzenhersteller. Beispielhaft für eine junge Generation, die den kulinarischen Reichtum Istriens pflügt und neue Akzente setzt.

HIMMLISCHE DÜFTE IN BUZET

Die Liebe zum Produkt spürt man auch, wenn Daniela Puh über die Trüffelsuche spricht. Während die junge Frau in ihrem schicken Showroom »Natura Tartufi« in Buzet Rühreier mit den aromatischen Knollen zubereitet und sich ein himmlischer Duft ausbreitet, erzählt sie von der Ausbildung der Trüffelhunde. Volle drei Jahre würden die Tiere geschult, dann gehen sie in den Eichenwäldern des Mirna-Tales auf die Trüffeljagd. Schon wieder die Zeit, so viel Zeit! Und eine Hoffnung weniger – das wird also nichts mit einem Crashkurs für meinen Labrador daheim. Daniela sieht mir wohl meine Enttäuschung an: »Probieren Sie doch mal unser getrüffeltes Bier...«

AUS DER ZEIT GEFALLEN

Wer allerdings in Istrien an den Strand will, der verliert überhaupt nicht viel Zeit. Kein Ort ist mehr als 35 Kilometer vom Meer entfernt. Wenn es von Buzet direkt wieder an die See geht, liegt Motovun auf der Strecke. Wie in einem Märchenbuch thront das mittelalterliche Städtchen 280 Meter hoch auf einem Hügel, umschlossen von zwei Stadtmauern.

Das erste Mal war ich an einem sonnigen Oktobertag dort. Ich saß allein vor einem Café, erfreute mich an den vielen blumengeschmückten Häusern und genoss die Ruhe der 500-Seelen-Gemeinde. Die Minuten schienen langsamer zu vergehen. Das bei weitem Aufregendste war ein älterer Herr, der einen Fensterrahmen hellblau anstrich. Er tat das in stiller Andacht, fast zeitlupenartig. Ein schmutziggrauer Kater sprang ungebeten auf meinen Schoß, machte es sich bequem und leistete mir fortan schnurrend Gesellschaft. Ich fühlte mich angekommen.



Buchtipp Gerd Sievers

Das Erfolgsformat »111 Plätze in...« hat auch Kroatien einen Band gewidmet, darin entdecken sogar langjährige Urlaubs-Stammgäste so manchen verblüffenden neuen Tipp. Exzellent recherchiert, perfekt für neue Entdeckungen. Als Genussmensch hat Autor Gerd Sievers auf entsprechende Lokaltipps nicht vergessen (Emons Verlag / 2016).



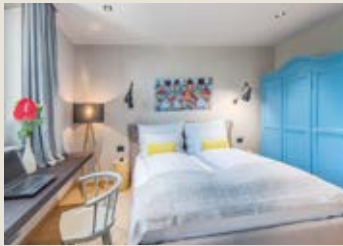
EXCLUSIVE LIVING

Ein Ort an dem Sie sich wie zu Hause fühlen.

WILLKOMMEN in der mediterranen Welt Istriens. Eingebettet in die naturbelassene, von Landwirtschaft und Weinbau geprägte Region, liegen in Tar-Vabriga, zwischen Novigrad und Poreč, unsere beiden neuen exklusiven Pool-Villen mit Außenküche und Panoramasauna. Von hier aus genießt man in absoluter Ruhelage

und abseits von Touristenströmen, einen atemberaubenden Blick auf die Westküste.

NORDWESTISTRIEN – eine Urlaubsregion die für jede Art von Urlaub etwas zu bieten hat. Ob Familienurlaub oder Aktivurlaub, Langeweile ist in dieser Ferienregion ein Fremdwort.



INFO & BUCHUNG

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

Lebensraum für Individualisten

Charme & Komfort für Genießer mit hohen Ansprüchen an ihr Feriendomizil

IHRE FERIE-IMMOBILIE AN ISTRIENS WESTKÜSTE

Exclusive Living Village – in Planung!

Schon einmal von einer Immobilie am Meer geträumt? Immobilien in Istrien sind wieder sehr begehrt und liegen voll im Trend. Hier bekommt man noch viel mehr für sein Geld als in Österreich oder Deutschland. Was gibt es Schöneres als eine eigene Wohnung im Süden? Der Kauf einer Ferienimmobilie bedeutet neben einer sicheren Anlageform mit attraktiver Rendite auch mehr Lebensqualität für Sie.



Jahrzehnte lange Erfahrung in Gastronomie und in der Vermietung von Ferienwohnungen in Österreich - Kaprun/Zell am See sowie in ISTRIEN sind Garant für eine perfekte Betreuung Ihrer Luxus-Immobilie. **FACHLICH KOMPETENTES RUNDUM-MANAGEMENT!**



APARTINVESTMENT
INFO & KONTAKT
Luxury Estate & Villas
Tel: +43 664 2868 880
office@exclusive-living.at



GROŽNJAN

ein ganzes Dorf für die Kunst

Eine aus der Zeit gefallene, kleine Welt für sich:
ein winziges steinernes, venezianisches
Städtchen auf einem der grünen Hügel des
Hinterlandes. Wachgeküsst von kreativen
Geistern. Zum Klingen gebracht durch Musiker
aus aller Welt.

TEXT: BARBARA HUTTER



GROŽNJAN – DIE HISTORISCHE SCHÖNE

Das Verlassenwerden hat auch Vorteile. Grožnjan, von den Venezianern auf einem Hügel mit Meerblick erbaut, versank über Jahrhunderte in einen Dornröschenschlaf. Heute zählt das mittelalterliche Städtchen zu den wenigen, völlig intakten Dörfern Istriens. Glatte geschliffene, holprige Pflastersteine führen durch enge, krumme Gassen. Zur barocken Pfarrkirche, die gleich drei Heiligen geweiht ist: Veit, Modest und Kreszentia. Zur Loggia mit ihren Säulenarkaden, in der einmal pro Woche der hohe Stadtrat tagte. Und zu den prächtigen Resten der Stadtmauer, die die betagten Häuser liebevoll umfasst.

GROŽNJAN – EIN BILD VON EINEM DORF

Am 1. Mai 1965 war es soweit. Grožnjan wurde zur Künstlerkolonie erklärt. Die leer stehenden Häuser durften kostenlos bewohnt werden unter der Auflage, dass sich die Künstler - Freunde und Kollegen der Kunstakademie Ljubljana - um deren Erhaltung kümmern. Manche der rund 30 Künstler und ihre Familien, die sich hier niederließen, sind heute noch in ihren Ateliers zu finden. Sie betreiben Galerien, organisieren Ausstellungen und Events, wie etwa der Maler Rok Zelenko und seine Frau Lea (Galerie Porton), oder die Keramikerin Mirjana Rajković (Galerija Jedan Plus). Ebenfalls sehenswert: Galerija Z.





TIPP
 Gut einkehren...
 Gute Küche in der
 Taverna Bastia,
 sehr sympathisch:
 Caffè Bar Vero.



GROŽNJAN – KLANGVOLLE STEINE

Den Malern folgten bald die Musiker. Schon 1968 erhielt Grožnjan den Titel »Stadt der internationalen Musikjugend«. Klassische Musik hat mit »Jeunesses Musicales« hier seither Tradition. Ob Star oder junges Talent - alle kommen sie hierher, zum »Netzwerken« und Üben. Doch auch der Rhythmus hat die Mauern des Städtchens erobert, seit vor mehr als 20 Jahren der Bürgermeister von Grožnjan gemeinsam mit der kroatischen Jazzlegende Boško Petrović den Jazzsommer aus der Taufe gehoben hat. Inzwischen wird hier an allen Ecken und Winkeln für die abendlichen Freiluftkonzerte melodisch geprobt. Dazu schenken die Winzer aus dem Umland ihre Weine aus und laden zur Verkostung. Der Eintritt ist frei. Und es fehlt nichts mehr zum Glück.

FOTOS: Igor Zirojević (1), Max Lehmann (1), Frank Heuer (1), Jeunesse Musicale (1)



Von Gästen gewählt –
 das Family Hotel Amarin
 ist das beste Familienhotel
 in Kroatien!

In den traumhaften mediterranen Gärten, auf der Halbinsel neben Rovinj, liegt das Family Hotel Amarin mit vielen Überraschungen für die ganze Familie!

Die miteinander verbundenen Familienzimmer, zahlreiche Inhalte & Spielplätze, eine attraktive Poolanlage, Wellness & Spa, Restaurants & Snackbars, Spielzimmer und sorgfältig gestaltete Programme des Amarin Kids Clubs machen dieses Hotel zur ersten Wahl für Familien mit Kindern.

MAISTRA
 SELECT

SALES & BOOKING
 T +385 (0)52 800 250, M hello@maistra.hr
 www.maistra.com





ROVINJ

DIE DIVA SETZT SICH IN SZENE

Das Bilderbuchstädtchen an der Adria ist Kroatiens Antwort auf Saint-Tropez. Ihr frischer Look aus jungem Design, aufregender Architektur, sinnlichem Lifestyle und kreativer Küche fügt sich bezaubernd zur umwerfend romantischen Erscheinung.

TEXT: HANS SCHLOEMER FOTOS: GÜNTER STANDL



1

2

3

Logenplätze für Genießer

Frühstück, Lunch und Dinner mit Ausblick: Ob draußen auf der Terrasse oder im luftig-lichten Restaurant – das Laurel & Berry im Grand Park Hotel bietet dank großflächiger Verglasung das absolute Traumpanorama mit Rovinj und Yachthafen (1). Wo die Halbinsel weit in die Adria hinaus ragt, bittet man im Restaurant Puntulina zu Tisch. Unschlagbar bei Sonnenuntergang – romantischer speisen geht nicht (2). Retro-Chic zur Cocktail-Time: Die winzige Bar des Hotels Melegan ist perfekt für ein Rendezvous (3). Mit der größten Auswahl an Whiskey in Kroatien lockt die Café-Bar im Hotel Adriatic, inspirierend das Dekor mit zeitgenössischer Kunst (4). Seit über 30 Jahren der Ausgeh-Klassiker schlechthin: Das Valentino auf den Felsen über den Wellen. Serviert werden nur Cocktails und Champagner (5).



4 5



Die besten Cocktails bekommt man in der liebevoll eingerichteten Mediterraneo Bar mit Terrasse direkt am Altstadtfels von Rovinj. Sie öffnet schon am Vormittag und belegt auf Tripadvisor den ersten Platz in der Kategorie Nachtleben, Bars & Clubs.



Wenn kleine Möwen schlafen gehen, ist das ein ziemliches Theater. Ein quirliges Naturschauspiel über den Dächern von Rovinj, das sich gut als Gast des Hotels Spirito Santo Palazzo Storico bewundern lässt. Gerade mal sieben Zimmer hat das verschachtelte Boutique-Hotel mitten in der Altstadt, und die meisten verfügen über Terrassen. Im Abendlicht wirkt von dort oben alles zum Berühren nah, die schlafenden Möwen auf den Nachbardächern, die Schiffe auf dem Meer und die Statue der Heiligen Euphemia auf dem Glockenturm der nach ihr benannten Kirche.

Es sind drei miteinander verbundene und stilvoll restaurierte Gebäude aus den 1920er-Jahren, aus denen dieses Hotel geschaffen wurde. Die Gästezimmer atmen minimalistischen Luxus, aber mit viel Liebe zum Detail. Herzstück ist der Innenhof mit Weinbar und Restaurant, wo Köchin Biserka Vitomir Steaks vom Boškarin-Rind in Perfektion zubereitet. Das Ambiente ist steingewordene Romantik, Kerzen flackern vor hellem Mauerwerk, Glasflächen sorgen für Transparenz. Man möchte spontan ausrufen: Architekten, strömt herbei, schaut und lernt, was auf kleinstem Raum möglich ist!



© Wolfgang Neuhuber

Mit Blick auf Rovinj

(ca. 10 Gehmin. von der Altstadt)

führt Familie Dobravac ein einladendes Bio-Landgut. In der schicken Weinbar lassen sich hervorragende Malvasier, Teran, Gelbe Muskateller und zwei Cuvées probieren. Die Verkostungen (in Deutsch) mit Karin Rupena-Perdec, eine der bekanntesten kroatischen Sommelières, sind ein Erlebnis für sich. Zur Wahl stehen auch 3 Weine mit 3 Tapas (ca. € 17,- p. P.) oder 5 Weine mit 5 Tapas (ca. € 21,- p. P.). Im Hofladen gibt es Obst, Gemüse und Olivenöl in hoher Qualität.

Tel: +385 (0)52 / 813 006,
www.villa-dobravac.com.

TRIBÜNE ZUM MEER

Und wenn richtig viel Platz ist? 193 Zimmer und 16 Suiten auf sechs Etagen plus 3.800 Quadratmeter Spa - das Grand Park Hotel Rovinj am neu errichteten Yachthafen ist eigentlich ein gigantischer Neubau. Doch die tribünenartige Gestaltung fügt sich erstaunlich harmonisch in die grüne Küstenlinie ein. Realisiert wurde das jüngste Flaggschiff der Hotelkollektion Maistra vom kroatischen Architektur-Studio 3LHD, das in Rovinj auch für das spektakuläre Designhotel Lone und das charismatische Adriatic verantwortlich zeichnet. Das Interieur trägt die Handschrift des italienischen Stardesigners Pierro Lissoni: klare Linien, edle Materialien, ein Gefühl von Weite und viel Naturlicht dank großer Glaswände. Und das auf allen Ebenen bis hin zum Penthouse-Infinitypool mit Logenansicht auf das unschlagbare Panorama der Altstadt von Rovinj.

DIE FARBEN VON ROVINJ

Am genussvollsten lässt sich das Panorama vom Signature-Restaurant Cap Aureo erleben, das wie ein durchsichtiges, modernes Schwalbennest am höchsten Punkt des Hauses thront. Den Gast erwartet dort eine nicht gänzlich vegetarische, jedoch sehr gemüseaffine Küche. Die kommt aber nicht bloß modisch »veggie« daher, sondern besticht durch intelligente Kombinationen. Wenn man vom Tempura aus Holunderblüten oder dem Risotto mit Karottensaft und schwarz mariniertem Knoblauch aufblickt, fällt einem möglicherweise auf, dass keines der alten Häuser auf der Stadtinsel von Rovinj blau oder grün gestrichen ist. Stattdessen leuchten nur Komplementärfarben des Meeres, Gelb, Orange, Ocker, sanfte Rottöne. Ein Gespür für Ästhetik über Jahrhunderte.

Noch zwei weitere Restaurants im Grand Park sind »state of the art«: Das lässige Laurel & Berry, wo man sich ganz unpräzise an hausgemachter Pasta mit Trüffeln oder einem Boškarin-Sandwich erfreuen kann. Und das auf Fisch und Meeresfrüchte spezialisierte Bitinada direkt an der neuen Marina und der neuen Promenade Lungo Mare Plaza, die bis ins Stadtzentrum führt. Ein Highlight an dieser Bühne für Flaneure, Shopaholics und Designliebhaber ist der Park Concept Store. Dank seiner ausgesuchten Lifestyle-Accessoires ist er weit mehr als bloß eine Hommage an den berühmten Colette Concept Store in Paris.

KREATIVES SHOPPING

Folgt man der Promenade weiter Richtung Lone-Bucht, gelangt man zum angesagten Mulini Beach unterhalb des Fünf-Sterne-Hotels Monte Mulini, einer hedonistischen Kombi aus Cocktailbar und Strandvergnü-



1



2



3



4

Die Stars der edlen Küche

Puristisch und modern: Das Cap Aureo ist das Signature Restaurant des neuen Grand Park (1). Jeffrey Vella (2) und sein Team bringen eine der spannendsten Küchen Istriens auf den Teller, wobei Vegetarisches – aber nicht nur – eine Hauptrolle spielt, wie der Branzino (3) zeigt. Ein echter Geheimtipp: Barba Danilo am Campingplatz (!!)

Ulika mit fantastischer, kreativer Adria-Küche in Romantikatmosphäre am Pool. Himmlisch: das Thunfischtatar (4). Die Tür zum Schlemmerparadies steht unterhalb der Euphemia-Basilika weit offen: Das Monte zählt zu den besten Restaurants in Kroatien (5). Seit Jahren leuchtet ein Michelin-Stern über dem Lokal. Tjitske und Danijel Dekić (6) überraschen immer wieder mit umwerfend köstlichen Kreationen wie den Variationen von der Jakobsmuschel (7).

© Frank Heuer



5



6



7



1 2



3

Shoppen für Fortgeschrittene

Selbst Beyoncé und Rihanna schwören auf die Sonnenbrillen von Sheriff & Cherry (1). Hinter dem Label steckt der in Rovinj geborene Designer Mauro Massarotto. Aber nicht nur die Brillen sind ein Grund, mal ausgiebig im Park Concept Store des Grand Park Hotels an der eleganten Promenade Lungo Mare Plaza zu stöbern (2). Das ausgesuchte Repertoire an Mode und Design erinnert an angesagte Shops in New York oder Paris (4). Ein aufregender Mix aus Mode und Kunst findet sich auch im PR Concept Store an der Carera 57 (3). Das Salt in der Ulica Joakima Rakovca ist eine der ersten Adressen für Bade- und Strandmode (5). Wer sagt denn, dass es nur in Italien coole Schuhe gibt: Das 7nit (Carera 59) hat sich auf kroatische Schuhdesigner und Modemacher spezialisiert (6).



4



5 6





Das etwas andere Souvenir: Die teils witzigen, teils spektakulären Objekte kroatischer Nachwuchsdesigner und Künstler im Concept Store Prostor im futuristischen Lone-Hotel finden immer mehr Fans. Kein Wunder: Stilvolles Industrie- und Produktdesign ist ein spannendes Mitbringsel!

gen, das abends bei Live-Musik Karibikstim-
mung verströmt. Von dort sind's nur wenige
Schritte zum Prostor-Store im futuristischen
Hotel Lone, der sich der Förderung von zeit-
genössischem, lokalen Design verschrie-
ben hat. Trendsetter stöbern nach einer
Sonnenbrille von Sheriff & Cherry. Hinter
dem Brand steckt der in Rovinj geborene
Designer Mauro Massarotto, zu dessen Fans
auch Beyoncé und Rihanna gehören.
Stadteinwärts in Rovinjs Shoppingstraße
Carera sind der PR Concept Store und das
7nit gleich nebenan mit ihrem Repertoire
aus kroatischer Kunst und Mode gute Ad-
ressen. Höchst individuelle Badebeklei-
dung und Sommer-Outfits aus italienischen
Manufakturen findet man bei Salt Design in
der etwas versteckten Ulica Joakima Rako-
vca. Wenn es Kunsthandwerk oder ein wit-
ziges Souvenir sein darf, geht nichts über
die kopfsteingepflasterte Grisia, die zur Eu-
phemia-Basilika führt. Die Straße mit ihren
vielen hübschen Läden und Galerien samt
fröhlich breitem Spektrum von Kunst und
Kitsch birgt auch die Pizzeria Da Sergio, wo
ein buntes Publikum bis hin zu Yachteignern
und Sterneköchen die vielleicht besten
Holzofenpizzas Istriens genießen. Und sie
ist die Plattform für die eintägige »Grisia«,
Kroatiens beliebteste Open-Air-Kunstaus-
stellung am zweiten Sonntag im August.

LEBENSKUNST UND GENUSS

Doch auch für die übrige Zeit gilt: Inmit-
ten der seit Jahrhunderten unveränderten
Treppengassen, Stadthäusern und Palästen
wirkt alles überaus erfrischend. Eine leben-
dige Szene aus Lebenskünstlern, Kreativen
und Genießern sorgt dafür, dass die Diva
Rovinj nicht in klassischer Schönheit erstarrt.
Oft braucht ein bunter Schmuckladen, ein
verborgenes Atelier oder ein heimeliges
Weinlokal erst einen zweiten Blick, um
wahrgenommen zu werden.
Immer wieder wird Rovinj aber unüberseh-
bar zur monumentalen Kulisse - bombas-
tische Oper und Cinemascope für ganz

großes Landschaftskino in einem. So wie
im Restaurant Puntulina, wo auf der Fels-
terrasse feine Branzinos und Kalamari auf-
getragen werden, während die Sonne so
spektakulär im Meer versinkt, dass nicht
nur asiatische Gäste in einen Selfie-Rausch
verfallen.

STERNEKÜCHE UNTER DER BASILIKA

Hoch oben am Altstadt Hügel, knapp unter-
halb der Basilika, deren begehbarer Turm
dereinst dem Campanile von Venedig nach-
gebaut wurde, wird der Kreativität noch ein-
es draufgesetzt. Seit Jahren hat das Monte
einen hochverdienten Michelin-Stern. Den-
noch wissen Küchenchef Danijel Dekić und
seine holländische Frau Tjitske im Service
ihre Gäste stets aufs Neue zu überraschen.
Das ist ganz große kulinarische Kreativität,
ein faszinierendes Jonglieren mit Aromen
und Texturen, gern mit Wow-Effekt. Scam-
pi, Garnele, Hummer, Taschenkrebs, ver-
mählt und veredelt auf einem Teller - nur
eines von Danijel Dekićs Meisterwerken.
Die edel-romantische Wintergarten-Terrasse,
die noch extra einen kleinen Romeo-&
Julia-Balkon für Verliebte aufweist, tut ein
weiteres, um sich dem Paradies doch recht
nah zu fühlen.

CHAMPAGNER AM MEERESFELSEN

Um den perfekten mediterranen Lifestyle
in Rovinj auf die Spitze zu treiben, braucht
es noch einen stilvollen Absacker. Felsen-
bars wie das jugendliche Mediterraneo
oder das elegante Valentino sind da die
besten Locations in der Altstadt. Valentino
ist der Klassiker schlechthin, vor mehr als
20 Jahren von Patricia Bambeck aus dem
Ruhrgebiet erdacht und gestaltet und heu-
te noch so verzaubernd wie am ersten Tag.
Meeresgluckern, Sterne, Kerzen, Kissen auf
den Felsen. Und dazu ein Glas Champag-
ner. Das passt schon irgendwie...



© Petr Blaha

Bonaca an der Carera 61
ist eine kleine, feine Schatz-
kammer. Ungewöhnliche Ringe,
faszinierende Halsketten - alles
gefertigt von Designern und
Kunsthandwerkern aus Istrien.
Und zu jeder der handgemachten
Preziosen gibt es eine Geschichte.
Tipp: Bonaca führt auch schicke
Outfits.



© Wolfgang Neuhuber

Canvas-Sneakers von Borovo sind hip.

Die Marke wurde als Schuhfabrik
1931 gegründet, geriet nach den
Kriegen im ehemaligen Jugoslawien
in Vergessenheit. Heute erleben
die Startas-Segeltuchschuhe
eine Renaissance, auch dank des
Designs von Mauro Massarotto.
Sneaker-Addicts werden im Boro-
vo-Shop an der Carera 6 fündig.



MIT VR-BRILLE INS MITTELALTER

TEXT: CHRISTIAN HAAS

Virtuelles Bogenschießen, ein moderner Rätselparcours in der Burg, ein neuer Mittelalterpark mit vielen Ritter-Gimmicks: Das Dorf Svetvinčenat sorgt mit frischen Ideen für Aha-Erlebnisse und beste Laune bei Familien mit Kindern.

DIE Hexe Mare hat schon 400 Jahre auf dem Buckel, doch in Svetvinčenat kommt sie einem vor, als wäre sie die neueste KI-Erfindung von Apple oder Google. Aus der Mittelaltergestalt wird nämlich ein bläuliches Wesen, das einem im »Haus der Hexe« dank Virtual-Reality-Brille förmlich entgegen springt und die lokale Geschichte näherbringt. Und über das im Hinterland von Pula und Rovinj gelegene Dörfchen gibt es einiges zu erzählen: über edle Burgherren, den ersten europäischen Vampir (hört, hört!) und den »Unbekannten Reiter«, im Dorfliegen-Ranking noch vor Mare auf Platz eins.

Kleine Bogenschützen ganz groß

Nach dem durch visuellen Hokuspokus unterstützten Vortrag folgt der Part, dem insbesondere jüngere

Gäste entgegenfiebert. Immer noch bebrillt gilt es, einen »unsichtbaren« Bogen zu spannen und durch Knopfdruck auf Zielscheiben (und im Level 2 auf Ritter) abzufeuern. Der Clou: Spieler sehen immer nur einen Ausschnitt der fiktiven Burg, je nachdem wohin sie blicken, begleitende Gäste können das Geschehen dank Videoprojektion mitverfolgen. Ein Riesenspaß und ein gutes Beispiel, wie sich das Mittelalter spielerisch ins Jahr 2020 katapultieren lässt. Mag das Stadtsäckel, durch die bald fertige Burgrestaurierung ohnehin belastet, auch wenig hergeben: Die Ideenvielfalt des Bürgermeisters Dalibor Macan und seines Teams ist enorm – und für ein Provinznest erstaunlich. Svetvinčenats unorthodoxen Weg unterstreicht Gimmick Nummer zwei, ebenfalls eine hochtechnisierte Brille. Dank im Glas eingeblendeten Stadtplan sowie



(1) **Digitaler Spaß:** Vor allem Jugendliche sind vom VR-Bogenschießen im »Haus der Hexe« begeistert. (2) **Reale Burg:** Das Kastell Grimani-Morosini ist das Wahrzeichen von Svetvinčenat. (3) **Analoges Fahrgeschäft:** Das Karussell im Mittelalterpark Sanc. Michael wird handbetrieben. (4) **Selbstgebautes Fort:** Familie Otočan hat viel Herzblut in den Park gesteckt. (5) **Närrisches Treiben:** Für Kinder gibt es dort viel zu entdecken – und zu lachen.

eingebauter Box wird man zu sechs Dorfsehenswürdigkeiten gelotst. Die spielen zwar nicht in der 1. Kulturliga, aber den Sprachclips, die via Augmented-Reality-Erkennung vor Ort aktiviert werden, entnimmt man aufgeregt, was es etwa mit der Renaissancekirche Mariä Verkündigung, dem Friedhof oder der Stadtloggia auf sich hat. Das Finale bildet das Kastell Grimani-Morosini, das als besterhaltene Festungsanlage Istriens an sich schon viel hermacht (vor allem beim Mittelalterfest im August), aber im Rahmen eines Spiels eben noch mehr.

Mit Tempo durch die Vergangenheit

Und spielerisch geht es auch hier weiter. Bei einem Parcours, dem »Escape Castle«, flitzen Kleingruppen durch den Burghof, den Turm hinauf, ins Gefängnis hinunter. Schließlich geht es um Zeit. Und um einen Zahlencode, der in sechs Aufgaben zu knacken ist. Mal müssen dazu Runen dechiffriert, mal Figuren in Sarglöchern ertastet werden. Ist alles gelöst – und die Anleitung auf Deutsch hilft sehr – gibt der Code ein Schwert frei (Foto-Time!) und der Spielleiter einem eine Urkunde mit der benötigten Minutenanzahl (51 können sich sehen lassen).

Holzfort mit Irrgarten & Panoramablick

Wer mehr Zeit anno dazumal verbringen will, steuert den Mittelalterpark Sanc. Michael an. Im und rund um das 400 m² große Holzfort gibt es insbesondere für Kids viel zu entdecken: etwa ein handbetriebenes Karussell, einen Irrgarten und einen Turm, von dem sich die Lavendelfelder am Dinneridi Trail (Einkehr-Tipp: die Farm Pekica), der Quad-Park und das Meer erahnen lassen. Während die Youngsters mit den stilecht verkleideten Gastgebern zum Selfie posieren oder freilaufende Tiere streicheln, wird den Eltern Bier im Steinkrug serviert. Nicht selten geht es dann zum Bogenschießen, diesmal aber echt! Und das Gute: Selbst wer hier die Scheibe verfehlt, fühlt sich als Gewinner. Denn der Park ist so oder so ein Volltreffer.

www.grimanicastle.com
www.tz-svetvincenat.hr



WOHNTIPP »STANCIJA 1904«

Das 4-Sterne-Landgut im Weiler Smoljanci gewann 2013 die europäische »EDEN«-Kampagne für nachhaltigen Tourismus, Stichwort Bahnanschluss und barrierefreie Apartments. Weitere Highlights: der XL-Garten und die reizende, deutschsprachige Gastgeberin Draženka Moll. www.stancija.com



Viele Istrien-Tipps für Familien, vom Hochseilgarten über Aquaparks bis zum Marinemuseum mit tollen Schiffsmodellen u.v.m. gibt's auf: www.reiseblog7.com

ISTRIEN 4 KIDS

Baden ist super, aber auch abseits der Strände ist reichlich Ferienspaß garantiert. Was Sie in dieser Saison nicht verpassen sollten.

PALEO PARK BALE

Ein toller Wasser-Vergnügungspark für Jung und Alt sowie eine unterhaltsame Reise in die Zeit der Dinosaurier verbinden sich ab Frühling in diesem »Bade-Dino-Park« im Camp Mon Perin in Bale auf ebenso originelle wie spannende Weise.

www.camping-monperin.hr/de/paleo-park



AQUACOLORS POREČ

13 Rutschen und ein Wellenbad (bis zu 3 m hoch) mit Kieselstrand findet man 2 km südlich von Poreč. Für Unerschrockene: Hochgeschwindigkeitsbahn, Rodeo-Stier, Surf-Simulator, Boxring und wagemutiger »Magicone« sowie für gemütlichere Naturen Slides und »Lazy-River«. Ideal: Viele Rutschen sind auch für kleine Wasserratten erlaubt.

www.aquacolors.eu



GLAVANI ADRENALIN PARK

Gleichgewicht, Kondition und Konzentration sind in diesem Park in Barban gefragt: Hängebrücken in eineinhalb, sieben oder elf Meter Höhe, die längste Drahtseilrutsche Europas (113 m) sowie – für besonders Mutige – 3-G-Monster-Schaukel und spektakuläre Abenteuerbrücke.

www.glavanipark.com

KUMI POREČ

In Poreč (Eufrazijeva ul. 29) verbirgt sich ein Laden wie aus dem Bilderbuch: Puppen, Tiere, Märchen- und Comicfiguren erwachen hier zum Leben. Und all dies in liebevoller Handarbeit von Kumrije Muslin, die ihre Leidenschaft Wirklichkeit werden ließ.

www.facebook.com/kumimusliu/





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 istriatische 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

SCHWARZE DIAMANTEN

In der Gourmetwelt steht die weiße Trüffel für höchsten Genuss.

Für Insider ist sie aber nicht alleine das Maß aller Dinge.

Ein kulinarisches Loblied auf die schwarze Winteredeltrüffel –
die *tuber melanosporum*.

TEXT: SILVIA TRIPPOLT-MADERBACHER, NICOLE ALTERDINGER



Schwarz oder weiß? Istrische Trüffel erfreuen weltweit die Herzen und Gaumen der Gourmets und Feinschmecker. Denn von diesen hutzeligen, unscheinbaren Knollen geht ein geheimnisumwobener Zauber aus – sie gehören eindeutig zur kulinarischen Oberliga: faszinierend, unwiderstehlich, ja fast magisch. Istrien zählt zu den wichtigsten Trüffel-Fundgebieten Europas. Viele Trüffelsorten sind schwarz, einige weiß, manche sind günstig, andere wieder der Nachfrage entsprechend teuer.

Spannend: Nicht immer ist die teuerste Trüffel die beste. Das heißt: Es muss nicht immer die weiße Trüffel sein. Unter den schwarzen Trüffelsorten zeigt sich die »Schwarze Winteredeltrüffel« als die begehrteste. So hat sich die »tuber melanosporum« längst zum Liebling der istrischen Küche entwickelt. Die Stärke der schwarzen Trüffel? Die immense Vielfältigkeit der Verwendung, der komplexe Duft, der einzigartige Geschmack und der relativ günstige Preis.

Kleine Trüffelkunde

Schwarze Trüffelpilze gedeihen in ca. 2 bis 10 cm Tiefe in Symbiose mit den Wurzeln von Eichen, Linden, Weide, Pappel und Nussbaum. Neben der Wirtspflanze brauchen sie viel Wasser und kalkhaltige Böden. Das Trüffelgebiet in Istrien erstreckt sich von Buzet und Lupoglav im Nordosten, den Fluss Rasa im Gebiet Labin entlang bis nach Pazin im Süden. Hauptfundgebiet sind die Eichenwälder des Mirnatales.

Man unterscheidet sieben verschiedene schwarze Trüffelsorten, wobei diese – im Gegensatz zum weißen Trüffel – ganzjährig wachsen. Die Trüffelpreise hängen vorrangig von der Sorte und dem Angebot bzw. der Nachfrage ab. Der Preis für rund 1 kg der beliebtesten schwarzen Trüffel »tuber melanosporum« beträgt etwa 250 bis 300 Euro.

**ISTRIEN –
DAS PARADIES
FÜR TRÜFFEL-
LIEBHABER**

Trüffel-Shopping

Am besten kauft man frische Trüffel direkt beim Bauern bzw. Trüffelsucher oder Händler. Die Knolle sollte sich knackig und fest anfühlen und angenehm riechen. Ein stechender, unangenehmer Geruch ist ein Hinweis auf zu alte und nicht mehr genießbare Trüffel. Außerdem sollte sie unbeschädigt sein und eine gewisse Festigkeit aufweisen. Die Konsistenz sollte nur leicht elastisch sein, nicht zu hart oder gummiartig. Der Geruch von schwarzem Trüffel erinnert an Pilze, Kakao und Moschus. Schwarzer Trüffel hält sich bis zu 10 Tagen, wenn er in einem luftdicht verschlossenem Gefäß im Dunkeln aufbewahrt wird. Das Glas sollte immer mit einem Küchentuch ausgelegt sein, damit die Feuchtigkeit aufgesogen wird – sonst beginnen die Trüffel zu schimmeln oder noch schlimmer Mycel zu entwickeln (Wachstum des Pilzes). Das Tuch muss jeden Tag gewechselt werden! Es empfiehlt sich jedoch, die Trüffel möglichst gleich nach dem Kauf zu verzehren, da sie jeden Tag an Aroma, Duft und

Qualität verlieren. Als Mitbringsel für Daheimgebliebene eignen sich auch Trüffelprodukte wie Trüffelkäse, -paste, -honig, -schokolade, -würste bis hin zu in Olivenöl eingelegte Trüffelstücke.

Auf Trüffeljagd

Einen Tartufai, also einen lizenzierten Trüffelsucher, bei der Trüffelsuche zu begleiten ist ein eindrucksvolles Erlebnis. Möglich ist dies unter anderem bei Familie Tikel in Karjiba, Karlič Tartufi, Natura Tartufi sowie bei Familie Prodan,



die alle in Buzet ansässig sind. Die Preise variieren je nach Dauer und beginnen bereits ab 10 Euro pro Person. Eine exklusivere Variante kann man beim Trüffelhaus Zigante für kleine Gruppen buchen: Die 3- bis 4-stündige Suche kostet rund 350 Euro, dafür darf der Fund behalten werden. So oder so – früh aufstehen und rechtzeitige Terminvereinbarung sind unerlässlich!

www.karlictartufi.hr, www.naturartartufi.com, www.agroturizam-tikel.hr, www.prodantartufi.hr, www.zigantetartufi.com

Schwarze Trüffelsorten

Die schwarze Wintertrüffel (**Tuber melanosporum**) wächst von Jänner bis zum Frühjahr und kann so groß werden wie ein Apfel. Sie wird in vielen Restaurants gerne verwendet, da sie als eine der besten schwarzen Trüffeln gilt.

VIelfach Wertvoll

Menschen schätzen Trüffel seit der Antike. Trüffel ist in erster Linie Genuss. Umso erfreulicher, dass sie neben kulinarischer Qualität auch mit Inhaltsstoffen glänzen. Trüffel bestehen zu 70% aus Wasser und enthalten wertvolle organische Substanzen wie Kalium, Kalzium und Magnesium. Bemerkenswert ist der hohe Anteil an Ballaststoffen, Eiweiß und Eisen.





Eine weitere schwarze Trüffel ist die **Tuber aestivium**. Sie ist - abgesehen von einer kleinen Pause im Frühjahr - das ganze Jahr über zu finden. Sie ist sehr weit verbreitet, daher günstiger als die tuber melanosporum.

**EHRE WEM
EHRE GEBÜHRT -
TRÜFFEL-FEIERN
ALLERORTS**

Die **Tuber brumale** zählt ebenfalls zu den schwarzen Trüffeln und kann die Größe eines Hühnereies erreichen, ist jedoch vom Geruch und Geschmack bei weitem nicht so ausgeprägt wie die anderen Sorten.

Trüffel-Feste

Bis in den November hinein prägen zahlreiche Trüffel-Feste die istrischen Wochenenden. Ende September findet in Motovun das Wein- und Trüffel-Festival »TeTa« statt und im Dörfchen Sovinjak nahe Buzet wird Anfang Oktober »Bela neđeja« gefeiert, ein Volksfest mit Trüffeln und einheimischen Produkten. Die Zigarette Trüffeltage in Livade erstrecken sich gleich über sieben Herbstwochenenden. Im Städtchen Buzet wird beim Volksfest »Subotina« im September in einer Riesenpfanne eine fritaja (Rührei) mit mehr als 2.000 Eiern und 10 Kilogramm Trüffeln zubereitet, und im November steht dieses malerische Ministädtchen im Zeichen einer zweitägigen Trüffelmesse.

Tartufo vero

Ein goldenes Schild mit der schwarzen Aufschrift »tartufo vero« bei Restaurants und Konobas verspricht trüffeligen Genusserlebnisse, denn anbringen dürfen es nur jene Feinschmecker-Adressen, die für echte Trüffelspezialitäten bekannt sind.

Schwarze Trüffel (egal welcher Sorte) roh über eine Speise zu hobeln, macht aus kulinarischer Sichtweise keinen Sinn, da man ihr geschmackliches Geheimnis erst herauskitzeln muss. Trüffel haben zudem kein Fett, weshalb es - nebenbei

bemerkt - auch kein echtes Trüffelöl gibt. Im Wissen um diese Umstände macht die Herstellung einer schwarzen Trüffelsauce doppelt Sinn, denn die schwarze Trüffel braucht Wärme und Fett, mit dem sie sich gern liebt. Und zu was schmecken alle Arten von Trüffelsaucen wiederum unwiderstehlich gut? Richtig: zur Pasta, wobei hier den Eierteigwaren der Vorzug zu geben ist. Aber es eignet sich im Grunde jede Form von Pasta, wenn man die Sauce richtig abstimmt.

Die drei wichtigsten Pasta-Rezepte sind die »Tagliatelle al tartufi neri« (Eierteigwaren mit einer Sauce aus Butter, Olivenöl, Knoblauch, Brühe, schwarzer Trüffel), »Spaghetti alla Norcia« (in Originalversion mit einer Sauce aus Olivenöl, Knoblauch, Sardelle, Petersilie und reichlich geraspelter schwarzer Trüffel) sowie die »Eiernudeln mit Trüffel und Gänseleber«, ursprünglicher Klassiker aus dem französischen Périgord.



In Istrien kombiniert man die schwarze Trüffel gerne mit der heimischen Pasta namens Fuži, die von der Form her den Penne ähnlich sind, aber aus einem Teig mit Ei hergestellt werden - eine wunderbare Kombination, die auch mit allen anderen Arten kurzer Pasta gut funktioniert.



Tipps

LUXURIÖSE GESCHENKBOX

Die edle Box »Pietro & Pietro« besteht aus 4.600 Jahre alter, versteinertes Eiche, perfekt um die

Qualität der Trüffel zu erhalten, und der stilisierte Außenmantel simuliert zugleich die Konfiguration von Eichenrinde. www.naturartartufi.com

FOTOS: Petr Blaha (1), Foto Prizma (1), Natura Tartufi (1), Karlic Tartufi (1)

SCHOKO-TRÜFFEL-AUFSTRICH FÜR ERWACHSENE

Trufella noir & blanc - die etwas anderen Schokolade-Trüffel-Brottaufstriche von Karlic Tartufi. Trüffeln in Topqualität kombiniert mit entweder dunkel-cremiger, belgischer Schokolade oder weißer Schokolade und Champagner.

www.karlictartufi.hr





STEINHAUSVILLEN MIT MEERBLICK

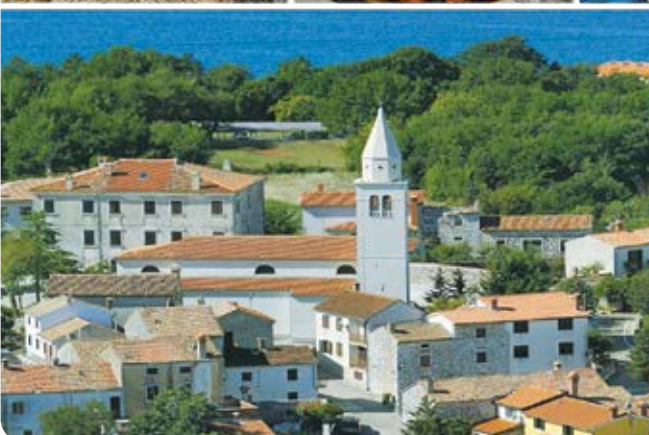
Seit über 15 Jahren sind wir von **Wander Immobilien** aus München in Istrien als Bauträger tätig und haben vor Ort inzwischen knapp 50 Häuser mit hochzufriedenen Kunden erfolgreich entwickelt. Wir arbeiten ausschließlich mit ausgesuchten Materialien und garantieren ein hochwertiges Endprodukt. Unsere wunderschönen Landhäuser in landestypischer Bauweise mit handgeschlagener Natursteinfassade befinden sich zwischen Poreč und Novigrad in der Ortschaft Vabriga.

Des Weiteren können Sie unsere Häuser teilweise auch mieten, sodass Sie sich selbst ein Bild von unseren Immobilien machen können.

mr@wander-immobilien.de
Telefon: +49 89 85 89 63 0
www.Istrien-Steinhaus.de

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

GENUSS MIT BODENHAFTUNG

Authentisch essen in Istrien. 14 ausgewählte Konobas und Agroturizam für traditionelle, bodenständige Wirtshauskultur.

Einfach traumhaft: Blick vom Agroturizam Tončić ins Hinterland



Buščina, Umag



Toklarija, Buzet



Stari Podrum, Momjan

TEXT: SILVIA TRIPPOLT-MADERBACHER

1 FAŽANA ALLA BECCACCIA

Liebenswürdiger Familienbetrieb mit traditionell-istrischer Küche.

Die Wohlfühl-Konoba der Familie Radolović liegt ein wenig versteckt in einem ruhigen Wohngebiet - ca. einen Kilometer von Fažana entfernt. Fleischfreunde werden hier glücklich: Das Wild stammt aus eigener Jagd (Reh, Hirsch, Schnepfen, Fasan, Wildschwein), zuvor gibt es istrischen Pršut und handgemachte Pasta wie Fuži und Pljukanci. Außerdem schmecken herzhaftere Gerichte aus der Peka (Lamm, Kalbshaxen) sowie Steaks und Huhn vom Holzkohलगrill. Was uns sehr gefällt: die elegante Glaskultur, der kleine Kinderspielplatz sowie der penibel gepflegte Garten. Unkomplizierter, sehr freundlicher Service des Patrons Pino.

Hauptgerichte ca. € 15,- bis 20,-
Küche: durchgehend ab 12 Uhr, Ruhetag: Di

2 BUZET TOKLARIJA

600 Jahre alte Olivenmühle als gehobenes Land-Restaurant.

Besitzer und Küchenchef Nevio Siročić kocht kreativ-bodenständig, und alles was er zaubert schmeckt famos. In den Bergen nahe der Trüffelhauptstadt Buzet arbeitet dieses ambitionierte Vater-Sohn-Gespann: Der Vater kocht (und serviert), der Sohn serviert (und hilft in der Küche). Auf die Teller kommt was gerade Saison hat: von Wildspargel über Pilze bis Trüffel. Besonders geschmackvoll sind die geschmorten Fleischgerichte. Ein Traum: die liebevoll von Hand geformten Teigtaschen. Unser Lieblingsgericht: Skuta (eine Art istrischer Ricotta) mit Kapern und Olivenöl. Zum süßen Abschluss locken Schokoladekuchen und Soufflés. Unbedingt reservieren!

ca. € 50,- bis 70,- für zwei Vorspeisen plus Hauptgang
Küche: 13-22 Uhr, Ruhetag: Di

3 BRTONIGLA ASTAREA

Legendär & familiär: Istriens Kult-Konoba.

Ankommen, und der Istrien-Urlaub beginnt. Beim »Astarea« stimmt



Agroturizam Tončić, Zrenj

einfach alles, und das seit Jahrzehnten: Weil Padrona Alma Kernjus persönlich an der offenen Feuerstelle steht. Mit der Grillzange in der Hand gelingen Fisch, Fleisch und Meerestier (Jakobsmuscheln, Scampi) famos. Wir lieben den Duft des frisch gerösteten Brotes, das authentische Ambiente, die Liebesswürdigkeit von Patron Anton Kernjus, den Gastgarten hinter dem Haus und die regionale Weinauswahl. Ein kulinarischer Höhepunkt sind die Gerichte aus der Peka. Unbedingt vorbestellen!

Pasta ca. € 8,- bis 14,-
Hauptgerichte ab € 12,-
Küche: 12-22 Uhr, Ruhetag Di (nur im Winter)

4 BRTONIGLA MORGAN

Regional-verfeinerte Küche mit viel Geschmack.

Auf einer kleinen Anhöhe finden Genießer seit langem diese klassisch-elegante Konoba der Familie Morgan. Die Spezialität des Hauses sind geschmackvolle Fleischgerichte. Das Wild stammt aus der eigenen Jagd, aber es locken auch saftige Rinder-Steaks, Kalbsbraten, handgemachte Pasta, sämige Risotti und himmlische Desserts. Auf Vorbestellung gibt es Feines aus der Peka. Zum Wohlfühlen sind die Terrassenplätze, wo der Blick ins Grüne und über Weinreben streift. Sehr freundliche Bedienung und eine wunderbar bestückte Weinkarte runden das kulinarische Gesamterlebnis ab.

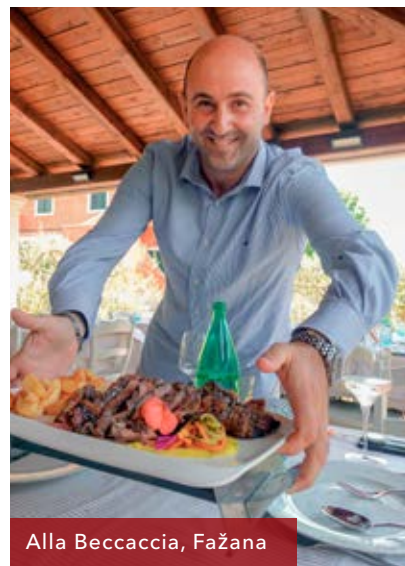
Pasta ca. € 10,- //
Hauptgerichte ca. € 15,- bis 26,-
Küche: 12-22 Uhr, Ruhetag: Di

5 MOMJAN STARI PODRUM

Der Inbegriff einer guten, ehrlichen Landküche.

Was für ein spannender Kontrast! An die traditionell-urige Konoba mit offenem Kamin ließ Familie Zrnčić einen stylischen Design-Kubus anbauen. Genießer und Feinschmecker finden hier eine Bastion der istrischen Küche. Mama Mira und Tochter Marinka begeistern mit Carpaccio vom Rind, handgerollten Pljukanci, feinem Braten, sautierten Pilzen, knusprigem Frico, Wildspargel-Risotto und herrlichen Trüffel-Gerichten. Tochter Ingrid managt den leger-flotten Service und schenkt als Hauswein gerne den Malvasia ihres Mannes vom Weingut Franceschini ein. Durch und durch sympathisch!

Hauptspeisen ca. € 11,- bis 24,- //
Pasta ca. € 9,- bis 14,-
Küche: 12-22 Uhr, Ruhetag: Mi



Alla Beccaccia, Fažana



Due Fratelli, Rabac

6 UMAG NONO

Gemütliche Atmosphäre und Istrien am Teller.

Sehr beliebte Konoba zwischen Umag und Buje mit uriger Dekoration (alte Instrumente, bunte Hüte, Uhren, Fotoapparate) und kleinem Gastgarten vor dem Haus. Die Küche versteht sich auf Fisch und Fleisch. Vorzüglich schmecken die gemischten Fisch- und Meeresfrüchte-Vorspeisen, der istrische Rohschinken, der Fritto Misto und das Carpaccio vom Boškarin-Rind. Als Hauptspeise erfreuen zarte Steaks, würzige Schweinerippen, Gulasch sowie viel Frischfleisch (Steinbutt, Wolfsbarsch, Doraden) den Gaumen. Für Süßschnäbel gibt's Ricotta-Torte mit Feigen, ein cremiges Tiramisu und eine geflämmte Vanillecreme. Sehr nett für Familien: der eigene Streichelzoo mit Kaninchen, Ziegen, Esel.

Florentina ca. € 15,- // T-Bone-Steak ca. € 26,- // Ripperl ca. € 10,- // Ravioli mit Rohschinken ca. € 10,-
Küche: 11-23 Uhr, Ruhetag: Mo



Malo Selo, Buje

7 UMAG BUŠČINA

Stimmungsvolle Vorzeige-Konoba mit Charme.

Zur Begrüßung steigen sofort verführerische Düfte von gegrillten Jakobsmuscheln, herzhaften Fleischstücken vom Rind und Fisch in die Nase. Denn das Feuer im offenen Kamin geht in diesem gemütlichen Land-Restaurant nie aus. Die Speisekarte? Das Beste aus ganz Istrien: Pršut, Scampi, Tintenfisch, Skuta, Muscheln, Trüffel, Boškarin u.s.w. Auch köstliche Peka-Gerichte. Mit Kinderspielplatz, lauschigem Gastgarten und toller Weinkarte. Unweit der slowenischen Grenze, ein paar Kilometer von Umag entfernt.

1 kg Fisch ca. € 32,- // Peka für zwei Personen: ca. € 30,- // Scampi Buzara: € 14,- // Pasta mit weißen Trüffeln: ca. € 17,-
Küche: 13-23 Uhr, Ruhetag: Di

8 BUJE MALO SELO

Kulinarischer Dauerbrenner für authentisches Istrien-Feeling.

Seit einer gefühlten Ewigkeit ein ehrlicher Betrieb mit authentischer, istrischer Küche und gemütlichem Ambiente. Besonders gut mundet das Fleisch vom Indoor-Grill - die Steaks gibt's hier in vielen Varianten. Hausgemacht sind Brot und Pasta (Ravioli mit Boškarin-Fleisch) sowie die Süßspeisen. Tolle Trüffel-Adresse. Sehr herzlicher Service.

Pasta mit schwarzen Trüffeln ca. € 16,- // Tagliata vom Rind ca. € 19,-
Küche: 12-22 Uhr, Ruhetag: Mi



9 RABAC DUE FRATELLI

Typisch Regionales an der Ostküste.

Die offene Feuerstelle bildet das Herzstück dieser wunderbar gepflegten Konoba - auf dem Grill brutzeln Frischfleisch, Calamari, Scampi sowie Brot, Polenta und Fleischstücke von Lamm, Pute oder Rind. Sehr zu empfehlen sind die Muschel-Vorspeisen sowie die hausgemachten Pasta-Gerichte. Zwischen dem Ferienort Rabac und der Mittelalterstadt Labin zu finden. Sehr flottes, kompetentes Service-Personal.

Fischplatte für zwei Personen: ca. € 40,- // Calamari gegrillt oder frittiert: ca. € 12,- // Portion Muscheln: € 6,-
Küche: täglich 12-23.30 Uhr

10 TRGET MARTIN PESCADOR

Der Inbegriff einer guten, ehrlichen Landküche.

Noch näher am Wasser wäre bereits im Wasser. Dieses verträumte Fischlokal (mit Anker und Fischernetz-Deko) sorgt für mediterranes Flair und Urlaub am Teller. Zwölf Kilometer süd-



Astarea, Brtonigla

13 KRASICA BEI BUJE AGROTURIZAM RADEŠIĆ

Authentizität von ihrer besten Seite.

Ein Agroturizam-Betrieb par excellence in ruhiger, idyllischer Grünlage. Hier finden Erholungssuchende eine kleine Landwirtschaft mit Hühnern, Ziegen, Eseln und Hunden sowie geräumige Apartments. Unbedingt probieren: die unzähligen selbst gemachten Köstlichkeiten, wie Pršut, Käse, Wurst und Speck. In der gemütlich-schlichten Konoba schmecken Maneštra, Schweinerücken-Steak, Lammkoteletts, Polenta mit Wildsugo, Kalbsbraten, Pasta mit Pilzen, gefüllte Paprika besonders gut.

sehr fair kalkulierte Preise

Küche: 13-23 Uhr, Ruhetag: Mo

lich von Labin sitzen Genießer in einer kleinen Bucht - mit herrlichem Ausblick auf schunkelnde Boote, knorrige Holzstege und das tiefblaue Meer. Köstlicher Fisch und Meeresgetier werden auf großen Silber- und bunt bemalten Keramikplatten serviert. Eine Reservierung ist zu empfehlen.

gegrillte Calamari ca. € 8,- //
gemischte Muscheln ca. € 12,-
Küche: täglich 12-23 Uhr

11 ZRENJ AGROTURIZAM TONČIĆ

Gelebte Gastfreundschaft im grünen Hinterland.

In den Hügeln oberhalb von Livade verbirgt sich dieser Genuss-Bauernhof der besonderen Art. In der kleinen Konoba kommen selbst gemachte Spezialitäten, wie Rohschinken, Pancetta, Salami und Käse auf den Tisch sowie erstklassige Steaks und flaumige Kuchenstücke. Die Mitglieder von Familie Tončić sind bekannte Trüffelsucher und hobeln die edlen Knollen üppig und preiswert auf Eierspeise, Pasta und Fleisch. Sehr schön der Blick auf das Mirnatale.

3 Gänge inklusive Getränke ca. € 45,-
Küche: ab 12.30 Uhr, nur Fr-So geöffnet

12 VIŽINADA AGROTURIZAM SELO MEKIŠI

Genuss-Oase mit hervorragender Hausmannskost.

Die schmackhafte Küche lockt viele Einheimische an. Die Gäste nehmen im entzückenden Gastgarten zwischen den Olivenbäumen Platz oder auf der überdachten Terrasse bei der offenen Feuerstelle. Absoluter Pluspunkt dieser netten Konoba: überall freundliche Menschen und gutes Essen in legerer Atmosphäre. Die Gastgeber-Familie serviert hausgemachten Rohschinken, Würstel mit Polenta, Fuži mit Boškarin-Ragout, gefüllten Rollbraten, viel Gebratenes, Fritule und Panna-Cotta. Die saftigen Peka-Gerichte lassen das kulinarische Herz höher schlagen.

Pasta ca. € 7,- // Hauptspeisen ab € 9,-
Küche: Wochenende



Agroturizam Štokovac, Oprtalj

14 OPRTLJ AGROTURIZAM ŠTOKOVAC

Familienbetrieb als geheime Trüffel-Adresse.

Sehr sympathische Konoba im heimeligen Stil: mit Steinmauern, Holztrahmen und karierten Tischtüchern. Priorität haben hier, nördlich von Motovun, hausgemachte Produkte, wie Brot, Pasta, Speck, Wurst, Olivenöl - also heimische Hinterlandkost. Unter dem Dachboden trocknet der Rohschinken, im Keller lagert der eigene Wein (Malvasia, Refošk), der aus irdenen Krügen ausgeschenkt wird. Tolle Trüffel-Adresse! Familie Vižintin handelt auch mit den edlen Knollen. Preis-Leistungs-Sieger.

Peka (mit Fleisch, Kartoffeln) für 4 Personen: ca. € 55,-

Küche: am Wochenende durchgehend geöffnet, sonst auf Vorbestellung



Denis Ivošević, General-Manager des Tourismusverbandes Istrien, ist ein hedonistischer Feinschmecker und Förderer der Qualitätsproduzenten seiner Heimat.

Top of Istrien

Sie sind nur drei Tage in Istrien, wollen den kulinarischen Spirit der Region aber möglichst vielfältig erleben? Hier meine Empfehlungen für einen spannenden Kurztrip:

ISTRIENS »SPIRIT« IN 3 TAGEN

Mit mehr als 300 Top-Produzenten ist Istriens Nordwesten zwischen Savudrija, Buje und Novigrad ein Schlaraffenland, in dem Sie auf kleinstem Raum eine unglaubliche Dichte an Winzern, Olivenölproduzenten, bäuerlichen Qualitätsbetrieben, Bars, Konobas und Restaurants vorfinden. Nützlich für Ihre Planung: www.istra.com
www.istra.com/gourmet-app

Verbringen Sie einen Nachmittag auf der Insel Sv. Nikola gegenüber der Altstadt von Poreč: In der wunderschönen Anlage des Isabella Island Resorts flanieren, da und dort einen Drink einnehmen und im Restaurant Miramare supergut essen.
www.valamar.com

Der Besuch eines Agrotourismus (Bauernhof-Wirtshaus) mit hochwertigen kalten und warmen Speisen aus eigener Produktion ist quasi ein »Must«. Noch als Geheimtipp gilt der Agrotourismus Štokovac in Novaki bei Oprtalj: www.vizintin.hr/agroturizam.html

Die größte positive Entwicklung in Istriens Spitzengastronomie hat für mich in den letzten Jahren das Restaurant Pergola in Savudrija gemacht. Besitzer und Küchenchef Fabricio Vežnaver interpretiert traditionelle Gerichte auf neue Weise: mit Fisch, Meeresfrüchten und hochwertigem, regionalen Fleisch.
www.pergola.com.hr

ÖLSPUR VON WELT

Zum 5. Mal in Folge kürte der international bedeutendste Olivenölführer FLOS OLEI die Halbinsel Istrien zur besten Olivenölregion der Welt. TOP 3: Sensationelle 98 von 100 Punkten erreichten im Guide 2020 die Produzenten Ipša, Mate und Belić (Olea B.B., Foto re.).
www.marco-oreggia.com



Neu:
Weinbar
& Shop in
Oprtalj



SHOPPEN & CHILLEN

Irena und Klaudio Ipša kennt jeder, der gerne gut isst: als Pioniere für weltbestes Bio-Olivenöl. Sohn Ivan macht neuerdings jene glücklich, die gerne gut trinken. Auch bio versteht sich. Im sehenswerten Ort Oprtalj hat die Familie nun eine hübsche kleine Weinbar eröffnet, in der man ab 17 Uhr bis in die späteren Abendstunden noch Wein und Olivenöl zum Ab-Hof-Preis kaufen und natürlich auch probieren kann. Einige Trüffel-Produkte von Zigante und Destillate von Aura finden sich dort ebenso. TIPP: Man darf auch einfach nur eines der wenigen lauschigen Plätzchen belegen und bei einem schönen Glas Ipša-Wein das Leben genießen.

**IPŠA Wine Bar & Shop,
Oprtalj, Matka Laginje 7a**



GLASWEISE ÜBERRASCHUNG

Im Vorjahr waren die Weine von Marko Fakin (31) aus Bataji bei Motovun eine schöne Neuentdeckung für uns. 30 ha Weingarten und der täglich geöffnete Kostraum der Familie liegen dem Burgenstädtchen Motovun zu Füßen; gekeltert werden hier Malvazija, Teran und Muškat. Marko steckt voller Leidenschaft und Visionen, arbeitet viel mit Mazeration und kauft lieber ein neues Barriquefass als ein neues Auto. Die Wein-szene wird künftig sicher öfter von ihm hören! www.fakinwines.com



ABGEFÜLLT IN EINER TERRAKOTTA-FLASCHE UND ZUSAMMEN MIT AKTIVKOHLEBRÖCKCHEN IN EINER STYLISHEN ROLLE VERPACKT, PUNKTET DER HOCHWERTIGE GIN »KARBUN« AUS DER ISTRISCHEN DESTILLERIE AURA ALS **exklusives Getränk & Geschenk.** MIT AKTIVKOHLE FILTRIERT SCHMECKT DIESER REINE, EDLE GIN LEICHT UND AROMATISCH. WWW.AURA.HR





TIPPTOPP & BIO

Die Brüder Sandi & Tedi Chiavalon »können Spitzen-Olivenöl«. Sie können auch Gastfreundschaft, Design und Biogemüse. Die hausgemachte Bio-Marmelade und die Tomatensauce ohne extra Zucker sind ebenso eine Wucht. Ein Besuch lohnt sich deshalb immer: vor Ort in Vodnjan oder im Online-Shop: www.chiavalon.shop



FEIN ESSEN IN POREČ

Die Hafenstadt Poreč geizt ein wenig mit Zielen für Feinschmecker. Umso schöner: Das À-la-carte-Restaurant Spinnaker im Valamar-Riviera-Hotel direkt an der Hafenpromenade zelebriert unter der Führung der Chefs Ivan Ergović und Goran Hrastovčak eine lokale Frischeküche auf hohem Niveau. Top Weinkarte, netter Gastgarten. www.restaurantspinnaker.com



GUTES AUS ISTRIEN IM SALZ- BURGER LAND

In St. Johann im Pongau führen die Istrienkenner Eva und Peter Sobietzki in ihrer ENOTECA VINISTRA (Leo-Neumayer-Straße 4) Top-Weine, hochwertige Olivenöle, Trüffelprodukte, Pasta, Antipasti, Salze, Schnäpse und mehr von ausgewählten Produzenten der Halbinsel. www.vinistra.at



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

WEINWUNDER MIT ANSAGE



Regionale Rebsorten, mediterranes Kleinklima und ganz spezielle Böden machen Istriens Weine unverwechselbar. Und die lokalen Winzer entlocken Malvazija Istarska, Teran und Momjanski Muškat eine faszinierende Vielfalt.

TEXT: KARIN HAUENSTEIN-SCHNURRER

Ob in der chilligen Adria-Bar, einer urigen Kohna oder im feinen Restaurant: Der weiße Malvazija ist auf der Halbinsel der beliebteste Gastronomiewein. Was ihn speziell macht: Die Rebsorte »Malvazija Istarska« ist autochthon, es gibt sie in ihrer Art also ausschließlich hier, wo sie rund 60% aller Rebflächen bedeckt.

Ursprünglich als sommerfrischer Jungwein genossen, liefert Malvazija inzwischen auch tiefgründige Charakterweine in unzähligen Facetten, Genusserelebnisse, die so wenig Mainstream sind, dass sie in Spitzenrestaurants von Wien bis New York Einzug hielten und das Weinbaugebiet über die Grenzen hinaus bekannt machten. Während sich der junge Malvazija super als Aperitif eignet und leichte maritime Gerichte perfekt begleitet, steht der gereifte Bruder auch kräftigeren Speisen bei und macht als hochwertiger Solist ebenso Spaß.

ERDIGER ROTER MIT POTENZIAL

Immer mehr Spitzenwinzer entlocken dem ebenfalls autochthonen Rotwein Teran bisher ungeahntes Potenzial. Die robuste Sorte, die noch vor 100 Jahren die Rebflächen der Halbinsel dominierte und zwischenzeitlich oft internationalen Reben weichen musste, erlebt derzeit eine Renaissance auf hohem Niveau.

Ein Winzerpionier, der die markante Säure des roten Patrioten früh meisterhaft zu bändigen wusste, ist Moreno Coronica. Der Erfolg seines »Gran Teran« dürfte nicht wenige ehrgeizige Kollegen motiviert haben, den »beerestarken« Charakter wieder wertzuschätzen und ihren roten Traditionswein zusammen mit dem weißen Malvazija als Dreamteam der Weinszene zu positionieren.

Heute gilt Teran als lokale Rebsorte mit dem größten Potenzial – spannendes aktuelles Beispiel: »Santa Elisabetta« vom Weingut Benvenuti.

MUŠKAT MIT VIEL PERSÖNLICHKEIT

Liebhaber duftiger Weine kommen am Muskateller kaum vorbei, und auch hier weist Istrien eine Rebsorte vor, die es in ihrer Art nur dort

gibt: den »Muškat Momjanski«, eine Varietät des weißen Muskatellers. Rund um den Ort Momjan fühlt sich die ursprünglich aus Italien importierte Rebsorte so wohl, dass sie über die Jahrzehnte eine ureigene Charakteristik entwickelte.

Auch Gelbe Muskateller (Muškat žuti) gedeihen im Mikroklima der Halbinsel sehr gut, ebenso der seltene Rote Muskateller (Muškat ruža). Letzteren findet man etwa in den kleineren Weingütern Poletti und Bernobić sowie bei Vina Laguna, Istriens mit Abstand größtem Weinproduzenten, der mit 500 ha Anbaufläche die Kapazität hat, das Weinbaugebiet auch im Ausland zu etablieren. Neben Muškat bietet Vina Laguna auch Malvazija, Teran, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Grauburgunder und Merlot zu sehr gutem Preis-Leistungs-Verhältnis an.

VIELFALT IM WEINGARTEN

Auf die Frage, was die Weine seiner Heimat unverwechselbar macht, antwortet der Winzer Nikola Benvenuti in seiner Funktion als Präsident der Weinmesse VINISTRA begeistert: »In jedem Fall das Terroir. Die Vielfalt, die der nur 3200 ha großen Rebfläche zwischen Meer und Gebirge entspringt, ist erstaunlich. Istriens Weingärten sind in Höhen zwischen 0 und 500 Metern ü.d.M. auf verschiedene Böden und Mikroklimata verteilt. Das macht sie auch untereinander sehr verschieden.«

Natürlich werden auch internationale Rebsorten angebaut. Pinots, Burgunder, Chardonnay, Merlot oder Cabernets entwickeln am passenden Ort ihre eigene Charakteristik. Grob unterteilt man die Böden des Weinbaugebiets in die küstennahe rote Erde, prädestiniert für Rotweine, und die weiße Erde Inneristriens, in der sich weiße Rebsorten besonders gut entwickeln. Genauer differenziert man in weiße Erde (»bijela zemlja«, 27% Kalkanteil), graue Erde (»Siva zemlja«, 25% Kalkanteil), rote Erde (»Crvena zemlja«, hoher Eisenoxid-Gehalt) und schwarze Erde (»Crna zemlja«, Mergel).



SANTA LUCIA

heißt der JRE-Wein vom Spitzenweingut Kozlović. Istriens Paradesorte Malvazija erobert zunehmend die Weinwelt und jener der Lage Santa Lucia genießt unter Insidern längst legendären Ruf. Die allerbesten Trauben einer ganz speziellen Lage dieses Kult-Weinberges finden sich in dieser limitierten Sonderedition, einzeln nummeriert, zertifiziert und nur erhältlich bei den kroatischen Mitgliedern der Spitzenköche-Vereinigung JRE und am Weingut in Momjan.

Interessante Erkenntnisse aus dem Weingut Cattunar in Brtonigla: Malvazija, die in schwarzer Erde angebaut wurden, weisen den geringsten, jene in grauer Erde den höchsten Fruchtzuckeranteil auf. Auch Säuregehalt und Ph-Wert sind je nach Erdreich verschieden.

VIELFALT IM WEINKELLER

Einen weiteren Beitrag zu der außerordentlichen vinophilen Bandbreite leisten die unterschiedlichen Zugänge von 130 hauptberuflichen Winzern bei Kellertechnik und Ausbau. Istriens Trauben dienen als Basis für Sekt, Qualitäts- und Süßweine, werden allesamt oft aber auf verschiedenste Weise produziert. Das Vergären auf der Maische, variable Reifezeiten und der Ausbau in klassischen Edelstahltanks, großen Holzfässern, Barriques oder Amphoren (bei Kabola etwa auch in die Erde eingegraben) ermöglichen ein Spektrum vom frischen Sommerwein bis zu komplexen, körperreichen Topweinen mit langer Lagerfähigkeit.

BESUCH BEIM WINZER

Laut Nikola Benvenuti besuchen rund 200.000 Gäste die Halbinsel als Weintouristen – Tendenz steigend. Istrienkenner wundert das nicht, ist sie doch kroatienweit ein kulinarisches Zugpferd und mit ihrer sanften Hügellandschaft, den Trüffelwäldern und den mittelalterlichen Burgenstädtchen in Küstennähe unglaublich reizvoll. Ebenso wird weinfreudigen Besuchern einiges geboten.

Wer sich einen Überblick verschaffen möchte, besucht am besten die Weinmesse Vinistra, die jedes Jahr Anfang Mai in Poreč stattfindet. Bei Weinfesten, kulinarischen Weinwanderungen (verschiedene Wine & Walk-Termine) und Tagen der offenen Kellertür (jährlich am letzten Sonntag im Mai) sind Gäste herzlich willkommen.

Dazu bieten nahezu alle Qualitätswinzer die Möglichkeit zu Verkostungen an. Besonders bei den etwas größeren Weingütern lohnt sich eine Anmeldung zumindest am Tag zuvor. Eine der beliebtesten Anlaufstellen für Weingenießer ist das Weingut von Gianfranco und Antonella Kozlović, die zu den Pionieren der neuen Qualitätswein-Ära zählen. Denn das beeindruckende moder-

ne Anwesen in der idyllischen Hügellandschaft beim Örtchen Momjan bietet gleich mehrere Möglichkeiten, die Produkte des Hauses kennenzulernen. Etwa indem man sich auf der Panoramaterrasse über den Weingärten durch das Sortiment kostet, durch den modernen Weinkeller führen lässt (mehrsprachig) oder beim Picknick im Weingarten Pršut, Käse und die Spitzenweine des Hauses genießt.

STYLISCH WOHNEN BEIM WEIN

Urlaub am Weinbauernhof ist eine feine Sache, doch einige istrische Winzer sind in Sachen Unterkunft noch einen Schritt weitergegangen. Einen deutlichen Schritt wohl gemerkt mit einer ordentlichen Portion Design und Luxus.

So kombinierte Kroatiens Star-Architekt Idis Turato im 2019 eröffneten Heritage-Wine-Hotel Roxanich (www.roxanich.hr) von Spitzenwinzer Mladen Rožanić ein historisches Weinlagerhaus aus der altösterreichischen Monarchie mit cooler Architektur und frechem Styling bis hin zu Leder-Himmelbetten und neu entworfenen, knallbunten Retro-Tapeten. Zu Füßen des Burgenstädtchens Motovun erwartet Gäste nun ein Restaurant mit Dry-aged-Boškari-Spezialitäten, Champagnerbar, Wein-Degustationen, Zigarrenlounge und Infinity-Pool umgeben von Wein- und Olivengärten über den Trüffelwäldern von Livade.

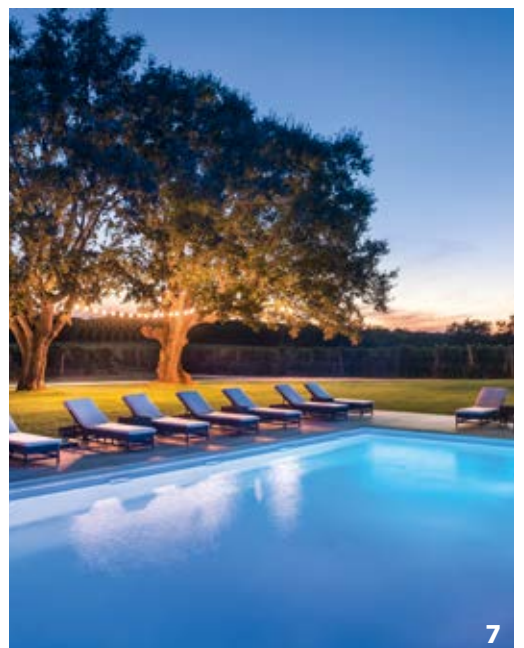
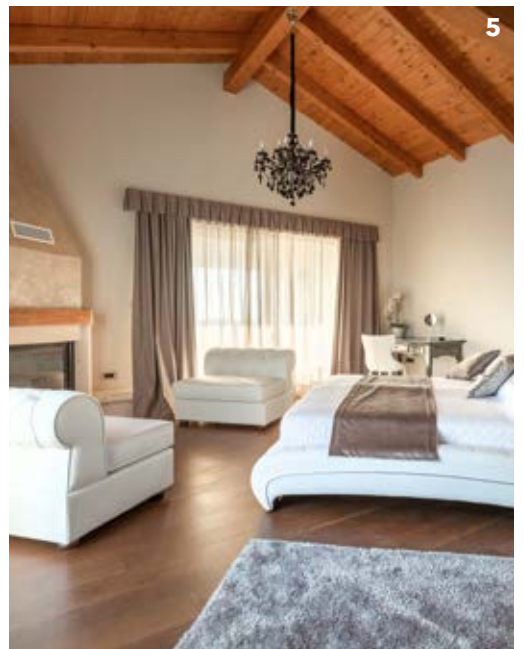
Das exquisite Relais & Chateaux-Landgut Meneghetti beheimatet Boutique-Hotel, Landhausvillen, Spitzenrestaurant und Pools – unweit der Küste von Fažana mit eigenem Beachbereich und doch in einer stillen Hinterland-Oase gelegen, die neben erstklassigen Weinen auch hervorragende Olivenöle hervorbringt (www.meneghetti.hr).

Winzerfamilie Benvenuti im idyllischen Obstbau-Örtchen Kaldir heißt ihre Gäste in einer Poolvilla für 6 bis 8 Personen willkommen (www.benvenuti-villa.com). Inmitten der Weinberge von Nova Vas führt Winzerfamilie Cattunar (www.vina-cattunar.hr) ein exquisites kleines Hotel samt Pool, und wer in einem der schönen Gästezimmer des Weinguts San Tommaso (www.santommaso.hr) wohnt, hat es nach dem Frühstück auf der Poolterrasse nicht weit zum Natur-Erlebnispark Histria Aromatica.



VINISTRA

Die jährliche Weinmesse in Poreč ist ein beliebter Fixtermin bei Önologen und Weinliebhabern und erlebt vom 08. bis 10. Mai 2020 bereits ihre 27. Auflage. Auch Olivenöl, Käse, Wurstwaren, Trüffelprodukte und Honig werden dort präsentiert und laden zu genussvollen Verkostungen. Für das kulinarische Rahmenprogramm sorgen die Gastronomiebetriebe des Ferienstädtchens, viel Musik und Unterhaltung ist ebenso garantiert. www.vinistra.com



5 x FEIN WOHNEN BEIM SPITZENWINZER: Außergewöhnlich wie die Weine von Mladen Rožanić ist auch sein extravagantes Heritagehotel Roxanich (1/2) in Motovun. Stilvollen Privatcharakter zeichnet die Edelherbergen der Winzerfamilien Benvenuti (3), Cattunar (4) und San Tommaso (5) aus. Auch kulinarisch eine der besten Adressen Istriens ist das Relais & Chateaux-Weinhotel Meneghetti (6/7) bei Bale, nahe am Meer.



Glasweise

Seit mehr als 20 Jahren bereist die Autorin Karin Hauenstein-Schnurrer die obere kroatische Adriaküste. Und genießt.

Top Malvazija

Anno Domini: Benvenuti

Gcru, junger Malvazija Istarska: Marijan Arman

Malvazija Istarska (jung) und Gran Malvazija (gereift): Coronica

Sveti Jakov: Clai

Malvazija: Ipša

Top Muškät

Muškat žuti, Gelber Muskateller: Geržinić

San Salvatore, Momjanski Muškät: Benvenuti

Muškat žuti, Gelber Muskateller: Deklič

Moscato, Momjanski Muškät: Giancarlo Zigante

Muškat ruža, Gelber Muskateller: Vina Laguna



PRICKELND
PASST IMMER

7x5 INSIDER-TIPPS

Gleich vorweg: Neben dieser Auswahl gibt noch viele weitere tolle Weine zu entdecken! Meine Empfehlungen konzentrieren sich primär auf autochthone Rebsorten, also jene, die man in ihrer Art und Ausbaumweise nur in Istrien findet.

Top Cuvées

Meneghetti Bijeli / White, Chardonnay und Weißburgunder: Meneghetti

Riserva LV 2015, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc: Vina Laguna

Ghira Crna, Teran, Merlot, Cabernet Sauvignon: Ghira

Terre Bianche Cuvée Blanc Riserva Limited, Malvazija, Chardonnay, Sauvignon blanc: Degrassi

Grimalda Red, Merlot & Teran: Matošević

Top Orange Wines

Sveti Jakov: Clai

Malvazija: Ivan Ipša

Malvazija Amfora: Kabola

Ines u Crnvenom, Cuvée von Barbera, Lambrusco, Syrah, Malvasia Nera, Borgonja, Cabernet Franc: Roxanich

Malvazija: Piquentum

Top Sekt

Perla bianca, Malvazija: Franc Arman

Pjenušavo vino, Cuvée von Malvazija, Chardonnay, Plavina: Clai

Re, Cuvée von Pinot blanc, Chardonnay, Malvazija: Kabola

Classic Brut, Aglianico: Meneghetti

Misal Prestige, Cuvée von Chardonnay, Malvazija, Pinot Noir: Peršurić



WINZER-NEWCOMER

WEINGUT BERTOŠA, Motovun // BENAZIĆ, Pula // FAKIN, Motovun // FIORE, Umag // GHIRA, Novigrad // IPŠA, Livade // PRODAN, Višnjani

Top Aperitif

Aurora, Rosé-Sekt von Teran und Berzamina: Denis Zigante

Rosé von Teran, perfekt für heiße Sommertage: Benvenuti

Muškat Momjanski, süßer Einstieg: Kozlović

Violetta, Rosé von Merlot und Teran: Kozlović

... und viele junge Malvasier

„Istriens Weine sind so spannend geworden, dass ich sie inzwischen liebend gerne mit nach Hause nehme.“

Top Teran

Santa Elisabetta: Benvenuti

Fuga: Dobravac

Barbarosa: Tomaz

Gran Teran: Coronica

Teran: Franc Arman



NEWS für Genießer



LUXUS IM GRÜNEN

Im »San Canzian Village & Hotel« finden Gäste mit Sinn für Stil und hohe Qualität das passende Urlaubsdomizil.

2019 eröffnete im Örtchen Mužolini Donji, 5 km von Buje und 3 km vom Künstlerstädtchen Grožnjan entfernt, das »San Canzian Village & Hotel« in einer gepflegten mediterranen Anlage mit Pool, Sauna und viel Grün. Verteilt auf mehrere Steinhäuser eröffnet es gehobene Gastlichkeit mit Traum-Panorama und einem Mix aus Tradition und Zeitgeist. Eine Gästevilla und individuell eingerichtete Zimmer bieten komfortabel Quartier, das ambitionierte Restaurant Noel und eine Klasse Bar runden das Angebot perfekt ab. www.san-canzian.hr



TIPP: Das gleichnamige »Mutter-Restaurant« in Zagreb ist mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Super Aperitif: Istrische Piña Colada!

BUCHTIPP

Urlaubsfeeling für Zuhause

Wenn Anica Matzka-Dojder in ihr istrisches Sommerhaus einlädt, wird der Tisch mit den besten Spezialitäten aus der Region reich gedeckt: Oktopussalat, Risotto, Trüffel, Maroni-Mousse, fangfrischer Fisch vom Markt, Oliven aus eigenem Anbau. Seit vielen Jahren ist sie Köchin aus Leidenschaft und hat ihre Liebe für regionale Zutaten und die beste Zubereitung mit Leidenschaft weiterentwickelt. In ihrem Buch kochte die in Kroatien geborene Österreicherin mit lokalen Köchinnen und Köchen 70 authentische Rezepte gelingsicher vor und verrät dabei so manches Küchengeheimnis. Ihr Mann Manfred Matzka, selbst ein großer Istrienliebhaber, steuerte launige Geschichten über Kultur, Kulinarik und Landschaft bei.



MEIN ISTRIEN KOCHBUCH
Anica und Manfred Matzka
Brandstätter Verlag
Hardcover, 192 S., € 30,-
ISBN 978-3-7106-0326-6

► HONIG

28.-29.2.2020: Istriens Imker präsentieren ihre Produkte von Akazienhonig bis Honigseife. www.central-istria.com

► SARDINEN

Sommer: Sardinienfeste an der Riva von Fažana: www.infofazana.hr
25.4.2020: Schule des Sardinien-Einlegens
21.6.2020: Das Meer auf dem Tisch
1.8.2020: Sardinienfest
9.8.2020: Was die Fischer wissen

► OLIVENÖL

20.-22.11.2020: »Tage des jungen Olivenöls« in Vodnjan. www.dmmu.info

► PRŠUT

16.-18.10.2020: Istriens luftgetrockneter Pršut misst sich bei der ISAP im Ort Tinjan mit internationalen Rohschinken.

► KÄSE

19.-20.9.2020: Alles Käse ist das Motto des Festivals »Sira« in Svetvinčenat.

► KASTANIEN

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

► WEIN

8.-10.5.2020: Die Weinmesse VINISTRA in Poreč ist ein Fixtermin für viele Weinfans. www.vinistra.com

31.5.2020: Tag der offenen Weinkeller

Wein und Kulinarik feiern und dabei flanierend die Landschaft genießen:

11.4.2020: »Sweet Wine & Walk«

16.5.2020: »Wine & Walk«

26.9.2020: »Wine & Walk by the sea«
www.istria-umag.com

24.10.2020: »Dani mladega vina«
»Tage des jungen Weins« in Svetvinčenat.
www.istria-svetvincenat.com

► TRÜFFEL

10.10.2020: »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

7.-8.11.2020: »Dani tartufa« in der Altstadt von Buzet: Trüffel, Wein, kulinarische Produkte, Handwerk und Folklore. www.istria-buzet.com

Mehr Termine: www.istra.com/events



ACTION AM & IM WASSER

Perfekter
Ansprechpartner für
geführte Sporterlebnisse
auf Kap Kamenjak:
Tea Radošević
www.pulaoutdoor.com

DIE KÜSTE RUND UM PULA UND INSBESONDERE DIE UNTER NATURSCHUTZ
STEHENDE HALBINSEL KAMENJAK IST WIE GESCHAFFEN FÜR WASSERSPORT ALLER
ART: WINDSURFEN, COASTEERING, SEEKAJAKEN. TROCKENEN FUSSES LÄSST SICH
DIE ATTRAKTIVE NATUR ABER AUCH GENIESSEN – BEI EINER MOUNTAINBIKE-TOUR.

TEXT: CHRISTIAN HAAS

Wie man die Doppelpaddel optimal hält und durch eine Vierteldrehung der nötige Twist reinkommt. Wie auch auf engem Raum eine 180-Grad-Wende gelingt. Und was die internationale Kleingruppe in den nächsten dreieinhalb Stunden so erwartet: Tea Radošević gibt sich Mühe, die wichtigsten Aspekte für die Seekajak-Tour zügig und zugleich witzig rüberzubringen. Zehn Minuten geballte Infoladung! Doch alles, was die 13-jährige Mitpaddlerin aus den USA interessiert: ob man den Hund streicheln darf. Überraschend auch die Antwort: Oh ja, aber nicht nur das. Denn Boni, wie der knuffige Husky-Labrador-Samojeden-Mischling heißt, kommt sogar mit zum Paddeln. »Ich hab' sie von Anfang an ans Meer gewöhnt«, erzählt Tea dem freudestrahlenden Teenager, »und so sind wir seit Jahren ein tolles Team.«

Dazu zählen auch fünf andere, menschliche Mitarbeiter. Majda etwa, die mit dem ersten Trupp die Vorhut bildete. Damit es an den Hotspots an der Küste nicht zu voll wird, spielt Logistik eine wichtige Rolle. Und das betrifft nicht nur die Absprache mit den vier, fünf anderen Outdoorveranstaltern, sondern auch innerhalb der von Tea gegründeten Agentur Pula Outdoor.

Die ist im gleichen Maße gewachsen wie das Interesse an den südistrischen Sportangeboten am und im Wasser. Der Küstenabschnitt westlich der Stadt Pula wird zunehmend beliebter. Warum das so ist, erklärt sich als wir kurz darauf selbst in See stechen. Vorbei an der in der geschützten Bucht dauerinstallierten Wakeboardanlage (mit Lift, der die Brettljünger mit konstanter Geschwindigkeit im Kreis zieht) sorgt gleich mal eine hübsche Felskulisse für Ahs und Ohs. Während der nächsten 30 Paddelminuten tun sich dort immer wieder Plateaus auf, ideal für Sonnenanbeter und Picknicker. Vollends einsam ist der Platz, wo wir die Kajaks aus dem Wasser ziehen und auf Steinen depolieren. Badezeit! Erst hüpfen wir von fünf Meter hohen Felsen ins herrlich klare Wasser, dann aus acht Meter, die sich aber anfühlen wie zehn. Splash - das macht Spaß! Das gilt auch für die Schnorchelrunde danach. Tea hat nämlich Taucherbrillen und Schnorchel dabei, ebenso wie Wassermelonenecken, die nach dem Plantschen extrem begehrt sind. Und dass an so einer Küste Coastering, also die Kombi aus Klettern, Felspringen und Schwimmen, gut ankommt, kann man sich ohnehin vorstellen. Wir jedoch haben ein anderes Ziel: mit dem Kajak zur Seagull Cave, der Möwenhöhle!

WUNDERWELT IM FELS

Von Land aus würde man sie gar nicht entdecken, und selbst vom Kajak aus sieht man gerade mal einen zwei mal fünf Meter großen Schlitz in der Felswand. Da sollen wir rein? Aber ja! Majdas Gruppe kommt ja gerade raus. Also behutsam einfahren und auf vereinzelte Schwimmer achten. Das Manövertraining vorhin hat sich schon rentiert, denn es geht im Höhleninneren noch um ein, zwei Ecken, bis sich am Ende ein Kieselstrand auftut, an dem wir



LANDSCHAFTSJUWEL
IM SÜDEN ISTRIENS -
KAP KAMENJAK PUNK-
TET MIT UNBERÜHRTER
NATUR UND TOLLEN
SPORTMÖGLICHKEITEN





HERRLICHE MEERBLICKE,
KULTIGE SAFARI BAR ...
EINE RADTOUR, DIE SICHER
LANGE IN BESTER
ERINNERUNG BLEIBT



erneut die Boote rausziehen und staunen: An der Höhlendecke hängen, nein: keine Möwen, sondern Fledermäuse. Eine mystische Atmosphäre. Kein Wunder, dass dies in der Hochsaison viele sehen wollen. Dann kommt es noch mehr auf Timing an. So offeriert Tea mittlerweile Nachttouren – mit Lampen, die sie unten an den Kajaks befestigt. Aber auch so ist es ein beeindruckendes Erlebnis. Das sieht auch Boni so, die bereits wieder in der Kajaksitzschale Platz nimmt. Klare Sache: Sie will weiter!

RAD-SAFARI ZUR »SAFARI BAR«

Auch beim zweiten Outdoor-Teil ist die Hundedame dabei. Beim Campingplatz von Premantura steigen wir auf Mountainbikes um, solche mit starker Federung. Die brauchen wir auch bei den 25 km für die Umrundung der etwa 8 km langen Halbinsel Kamenjak. Denn statt der staubigen Fahrstraße wählen wir den Trail entlang der zerklüfteten Küste. Dabei geht es über Stock und Stein, mit Schwerpunkt auf Stein.

Vorbei an Orchideen und gelegentlichen Wanderern radeln wir immer weiter südlich bis zur »Safari Bar«. Dort muss man kein Bier trinken, um berauscht zu sein. Denn die seit 30 Jahren bestehende Open-Air-Kultbar ist einfach einmalig – und wurde in den letzten Jahren sogar noch aufgewertet: Überall finden sich Sitznischen im Freien, einige versteckt im Gebüsch, andere mit Blick aufs Meer (ein Hingucker: die auch als Feriendomizil genutzte Mini-Leuchtturminsel Porer!). Weitere Highlights: Riesenschaukeln, eine Naturrutsche und ein Ausguck, den man erst wie bei einem Piratenschiff erklettern muss.

DINOSAURIER UND DELFINE

Den nahen, 600 Meter langen Dinosaurierpfad überlassen wir Familien mit Kindern, für uns geht es beschwingt auf der anderen Halbinselseite zurück, und auch hier verrät Tea Tipps, wie sie dem Andrang im Juli und August umgeht. »Wir unternehmen die Tour dann am Morgen, was für eine besondere Stimmung sorgt. Manchmal sehen wir sogar Rehe und anderes Wild.«

Wen es rund um das Naturschutzgebiet von Kamenjak dann doch wieder aufs (oder auch beliebt: unter) Wasser zieht, hat übrigens gute Chancen, Delfine oder gar Mönchsrobben zu treffen. Sportler haben aber eher Wind und Wellen im Sinn. »Das Gute hier«, erklärt Majda »ist die Flexibilität: Herrscht auf der einen Halbinselseite Wind, freuen sich Windsurfer und Segler. Ein paar Hundert Meter gegenüber ist es dann aber meist windstill, also ideal für Kajakfahrer und Stand-up-Paddler. So sucht sich also jeder die für ihn passende Seite raus.« Boni scheint das zu bestätigen. Schließlich wedelt sie wie verrückt mit dem Schwanz. Oder sie hat nach dem aufregenden Outdoor-Tag einfach nur Hunger und Durst.



MIT FC BAYERN MÜNCHEN AUF ERFOLGSKURS

Die Marketing-Kooperation des TVB Istrien mit dem deutschen Fußball-Rekordmeister FC Bayern München findet 2020 ihre Fortsetzung und unterstreicht eindrucksvoll die hohe Sportkompetenz der Adria-Halbinsel.

Die strategische Zusammenarbeit zwischen dem FC Bayern München, einem der besten Fußballklubs 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. 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 Hotel-erie, Gastronomie, Service und Infrastruktur perfekt kommunizieren.

FUSSBALLFANS DÜRFEN SICH 2020 AUF EIN BESONDERES HIGHLIGHT FREUEN:

Ein Match kroatischer Fußball-Legenden gegen ein früheres Star-Team des FC Bayern München in der 2.000-jährigen römischen Arena von Pula!

Termin bei Drucklegung noch offen.

Infos und Termin auf www.istra.hr



FOTOS: FC Bayern München

Camping Porton Biondi



Der Campingplatz ist weniger als 1 km vom Zentrum der Stadt Rovinj entfernt, auf dem terrassierten Platz umgeben von Pinien und Olivenbäumen direkt neben dem eigenen Strand. Über die Promenade ist es nur ein Spaziergang entlang des Strandes der den Campingplatz mit seiner schönen Aussicht auf das offene Meer und die Altstadt verbindet. Eine optimale Kapazität von etwa 1000 Personen, umgeben von alten Pinien und Olivenbäumen, bietet Camp Porton Biondi die besten Voraussetzungen für einen erholsamen Aufenthalt: moderne Sanitäranlagen, Duschen mit Warmwasser, Strom. Der Campingplatz ist geöffnet vom 15.03. 31.10.



Aleja Porton Biondi 1
52210 Rovinj, Hrvatska



N 45.0951 +385 / 52 / 81 35 57
E 13.6428 info@portonbiondirovinj.com

www.portonbiondirovinj.com



Ein Platz für romantische Stunden: die Terrasse des Boutiquehotels San Rocco in Brtonigla, wo nicht nur die Boškarin-Ravioli ein Klassiker sind.

GENUSSADRESSEN

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

Restaurant Noel im San Canzian Village & Resort

Neue Gourmetadresse des Zagreber Sterne-
Restaurants mit tollem Weinkeller und Bar. **NEU**
52460 Buje, Mužolini Donji 7,
T. +385 (0)95 / 56 06 640, www.san-canzian.hr

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, Barbican 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**

Spektakuläres Design prägt die Zimmer, toll der
Blick vom Pool, sehr engagiert das Restaurant.
Dazu Weindegustation, Shop und Raucherlounge.
52424 Motovun, www.roxanich.hr
T. +385 (0)52 / 20 57 00

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.starikaštel.com

Zigante ☞☞☞ JRE ☞☞

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

► EDEL-KONOBA

Čok

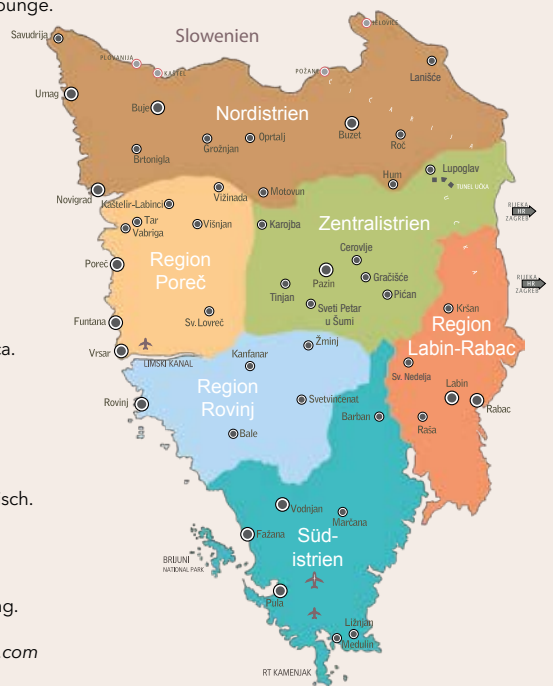
Feine Frischeküche mit Schwerpunkt Adria-fisch.
52466 Novigrad, Sv. Antona 2,
T. +385 (0)52 / 75 76 43

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, Bračanija 1,
T. +385 (0)52 / 77 45 20, www.konobamorgan.eu



ISTRIENS
MIKRO-REGIONEN
IM ÜBERBLICK

FOTOS: Gault & Millau Croatia (1), Günter Standl (1)

Pod Voltom

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

Stari Podrum

Familienbetrieb mit toller Konobaküche. Top: Steaks und Trüffelgerichte. Reservierung lohnt sich.
52462 Momjan, Most 52,
T. +385 (0)52 / 77 91 52, www.staripodrum.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.sanservoloresort.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, Ribarička 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

Weingut Bertoša

552424 Motovun, Kaldir 20,
T. +385 (0)91 / 54 53 519

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 105,
T. +385 (0)91 / 57 76 364, www.clai.hr

Weingut Fiore

52470 Umag, Sarbarica bb.,
T. +385 (0)52 / 732 118, www.fiore-vino.hr

CUJ

52470 Umag, Farnažine 6a,
T. +385 (0)98 / 21 92 77, 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

Weingut Piquentum, Dimitri Brečević

52420 Buzet, Ivan bb,
T. +385 (0)91 / 57 76 364,
www.piquentum.com

Monte Rosso

52475 Savudrija, Crveni Vrh 38,
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
Winzerszene
S. 42 - 46

NEU:

Gault&Millau Kroatien

Seit zwei Jahren gibt es einen eigenen Gault&Millau-Restaurantführer in Kroatisch und Englisch mit den besten Restaurants, POP-Places (Trend-Restaurants, Gourmet-Street-Food, Wine- & Food-Bars) und einer Top-100-Auswahl kroatischer Weine.

Nach französischem Vorbild gibt es 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-Tankstellen (und als Gratis-App zum Download).

► 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 Charm

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

Al Torcio

52466 Novigrad, Strada Contessa 22a,
T. +385 (0)52 / 75 80 93, www.altorcio.hr

Uljara Babić

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

Franco Basiaco

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

Buršić Maslinarstvo

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

CUJ 🍀

52470 Umag, Farnažine 6a,
T. +385 (0)98 / 21 92 77, www.cuj.hr

Irena & Klaudio Ipša 🍀

52427 Livade, Ipsi 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 / Zambratija, 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, II. 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.bujjska-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.naturatartufi.com

Zigante: Trüffelhandel, -manufaktur und -shops

Gepflegte Enotecas und Trüffelshops
in Livade, Momjan, Oportalj, 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 Pommes.
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 Hafenpromenade
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



Der bescheidene Kochkünstler. Vilijan Jugovac hält sich in der Konoba Čok in Novigrad lieber im Hintergrund, obwohl er ein wahrer Meister im Umgang mit Fisch und Meeresfrüchten ist. Am besten auf die Tagesempfehlungen vertrauen.

Eine Prise Frankreich in Vrsar. Petra und Fabrice Lenoir – das ist zunächst mal eine persönliche, österreichisch-französische Liebesgeschichte und eine charmante Konoba mit länderverbindenden Genüssen.

Der perfekte Sonnenuntergang. Am schönsten Platz von Isabella Island, gegenüber von Poreč, gibt's kreative Gourmetküche vor einer fantastischen Landschaftskulisse.

Trošt

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

► KONOKA

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, Hafenspromeade.

Torre Rotonda

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

► SPITZENWINZER

Fran Arman

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

Marijan Arman

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

Weingut Deklič

52447 Vižinada, Ferenci 48,
T. +385 (0)52 / 44 61 51
www.vina-deklic.com

Ivica Matošević

52448 Sv. Lovreč, Krunčiči 2,
T. +385 (0)52 / 44 85 58,
www.matosevic.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 16,
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

Weingut Prodan

52463 Višnjan, Korleviči 3,
T. +385 (0)52 / 44 91 20,
www.vina-prodan.hr

Franko Radovan

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

Rossi Wein & Destillerie / Marino Rossi

52447 Vižinada, Bajkinci 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

► KONOKA

Konoba Doma

Herzhaft-rustikales Ambiente,
Schweinefleisch für eigenen Pršut.
52404 Sveti Petar u Šumi, Kranjci,
T. +385 (0)91 / 57 00 171

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-Leistungs-Verhältnis.
52000 Pazin, Beram 41,
T. +385 (0)91 / 78 14 995

► 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 / 69 30 35,
www.agroturizam-ograde.hr

► SPITZENWINZER

Castle Belaj

Weingut mit Konoba im Schloss.
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 Hrvatin

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

Bitinada

Lounge-Bar und Fischrestaurant
direkt über der Marina Rovinj.
52210 Rovinj, Ulica Antonia Smareglie,
T. +385 (0)52 / 800 250,
www.maistra.com/de/grand-park-hotel-rovinj/restaurants-bars

NEU

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 stylishem Ambiente.
52210 Rovinj, Obala P. Budicina 16,
T. +385 (0)52 / 80 35 20,
www.maistra.com/de/hotel-adriatic-rovinj/sub/brasserie-adriatic

Cap Aureo im Grand Park Hotel Rovinj

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

REISEBLOG

7

Die besten Insider-Tipps als Top-7-Ranking

www.reiseblog7.com



Kultadresse in Sachen Fisch

Für die Gerichte mit rohem Fisch und Meeresfrüchten reisen Gourmets mittlerweile aus aller Welt an und wenn Matea Beletić den Wolfsbarsch vor den Gästen filetiert, wird es ehrfürchtig still in der Konoba »Damir e Ornellax« in Novigrad.

Feine Weine im Romantik-Ambiente

Schon der Name klingt verheißungsvoll: Spirito Santo, sehr, sehr versteckt in einer Altstadtgasse nahe dem Restaurant Giannino ist nicht nur Miniatur-Boutiquehotel, sondern birgt auch eine zauberhafte Weinbar mit kleinen Snacks.

► 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.kamenepriče.com

Valentino

Lifestyle, Cocktails und Romantik direkt in den Altstadtsteilen.

52210 Rovinj, Santa Croce 28,

T. +385 (0)52 / 83 06 83,

www.valentino-rovinj.com

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

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 Grubič

52211 Bale, Aldo Negri 7,

T. +385 (0)52 / 82 42 84,

www.grubic.hr

Meneghetti

52211 Bale, Stancija Meneghetti 1,

T. +385 (0)52 / 52 88 00,

www.meneghetti.hr

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

La Grisa

Ambitionierte saisonale Küche im Altstadtotel.

52211 Bale, La Grisa 23,

T. +385 (0)52 / 82 45 01, www.la-grisa.com

Laurent & Berry

Zweitrestaurant des Luxushotels Grand Park mit ambitionierter Küche und großartigem Panorama.

52210 Rovinj, Ulica Antonia Smareglia,

T. +385 (0)52 / 800 250,

www.maistra.com/de/grand-park-hotel-rovinj/restaurants-bars

NEU

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

Meneghetti

Traditionelle Frischeküche modern interpretiert im paradiesischen 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 Altstadthügel.

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

Kantiner

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

► MANUFAKTUR & SHOP

Käserei Latus

52341 Žminj, Gornji Orbanici 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

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

► KONOBA

Batelina

Kultadresse direkt bei der Fischerfamilie.
Vor Anmeldung 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

Weingut Benazić

52100 Pula, Valdebečki put 36,
T. +385 (0)97 / 79 87 643,
www.vinabenazic.com

Medea

52215 Vodnjan, Željeznička cesta 15,
T. +385 (0)99 / 42 67 841,
www.medeas.hr

Wine Station Trapan

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

► OLIVENÖLPRODUZENT

Uljara Vodnjan

52215 Vodnjan, Trgovačka 135,
T. +385 (0)99 / 42 67 841

St. Antonio

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

Balija

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

Brist Olive

52215 Vodnjan, Trgovačka 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

S. Chiavalon

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

Meloto, L. & L. Belci

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

Oio Vivo

52215 Vodnjan, Trgovačka 137
T. +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

► KONOBA

Konoba Martin Pescador

Sehr gutes Fischlokal, tolle Lage direkt am Meer.
52224 Raša, Trget 20, T. +385 (0)52 / 544 976

► AGROTOURISMUS

Kaštel Pineta

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

Tomažiči

52231 Nedešćina, Tomažiči 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

Olea B.B.

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

Negri William

52220 Labin, Guiseppe Martinuzzi 11,
T. +385 (0)98 / 21 95 24,
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



Feinster Ziegenkäse...

Mit der Stancija Kumparička hat der einstige Advokat Aleš Winkler eine der besten Käsereien des Landes gegründet, am Markt von Pula gibt es einen »Goat to go«-Stand.

...und Weltklasse-Olivenöl

Der Name Belic steht für eine Vielzahl von Sorten, die eines verbindet: alle haben großartige Qualität. Einen eigenen Shop gibt es in Rabac.



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! Und dies sowohl in Hotels, Ferienhäusern und Mobilheimen, als auch bei Kreuzfahrten durch die blaue Adria.

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 40 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 von Camping Stella Maris**** bei Umag ideal. Neben der attraktiven Lage mit Zugang zu verschiedenen Stränden bietet dieses Ferienziel ein buntes Unterhaltungsprogramm und zahlreiche Sporteinrichtungen. Ebenso verlockend: Die Campinganlage Val Saline****, die einerseits in einer malerischen Bucht inmitten herrlicher Natur liegt und gleichzeitig nicht weit von Rovinjs bezaubernder Altstadt entfernt ist.

Das vollständige Programm finden Sie im Katalog »I.D. Riva Tours: Mobilheime auf Campingplätzen, Kroatien 2020« auf 90 Seiten.

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 & FERIENHÄUSER

I.D. Riva Tours bietet neben Ferienhäusern, wie etwa der freistehenden Ferienvilla Arbora mit tollem Garten, Pool und Platz für bis zu zehn Gäste, auch zahlreiche Hotels, die ganz auf die Bedürfnisse und Wünsche von Groß und Klein eingestellt sind. Familienzimmer, Animationsprogramme, Unterhaltungs- und Freizeitangebote lassen bestimmt keine Langeweile aufkommen. Auch für erholsame Stunden gibt es viele Möglichkeiten. Etwa im Family Hotel Amarin in Rovinj und im Valamar Collection Girandella Resort in Rabac, 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@idrive.de · www.idrive.de



LUXUS PUR

Ferien in der
Villa Helena direkt
am Meer.



URLAUBSLUXUS

in erstklassigen Pool-Villen

DESIGN-VILLEN MIT POOL GARANTIEREN INDIVIDUELLE, GLAMOURÖSE FERIEEN 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 verwunschenen Gartenpark nebenan offeriert seit 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 SEIT 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



PLAVA LAGUNA
5i50™
TRIATHLON
POREČ • CROATIA





Mit dem »Plava Laguna 5150 Triathlon Poreč, Kroatien« eröffnet im Mai 2020 ein einzigartiges Sport-Event die Urlaubssaison.

Nach der gelungenen Premiere im Vorjahr geht Kroatiens größter Triathlon am 10. Mai 2020 in seine zweite Runde. Bereits im Vorjahr hatte das Event mehr als 400 Sportbegeisterte aus der ganzen Welt an die Küste von Poreč gelockt und belohnte diese mit mindestens ebenso vielen aufregenden Momenten.

Bei angenehm milden Frühsommertemperaturen eröffnet der »Plava Laguna 5150 Triathlon Poreč, Kroatien« die Urlaubssaison im schönen Zelena Resort mit erstklassigen Hotels und Appartements (2- bis 4-Sterne-Komfort) sowie zahlreichen Sportplätzen und -angeboten auf einer pinienbewachsenen Adria-Halbinsel.

Die attraktive Triathlon-Strecke ist eben, unkompliziert und damit auch optimal für Teilnehmer auf dem Weg zu ihrem persönlichen Rekord. Extrazuckerl: Die erfolgreichsten Sportler qualifizieren sich für den »IRONMAN Austria« in Kärnten.

IRON GIRL & IRON KIDS

Außer dem Triathlon finden im Zelena Resort von Poreč zur gleichen Zeit zwei weitere attraktive Wettbewerbe statt: »IRON GIRL« für Frauen über 16 und »IRONKIDS« für Kinder zwischen 6 und 15 Jahren. Letztere können ihre Kraft in speziell angepassten Disziplinen testen.

HAFENSTADT POREČ

Eingebettet in eine mediterrane Landschaft voller Schönheit gilt die Hafenstadt Poreč mit ihrer lebendigen Altstadt samt UNESCO-Weltkulturerbe als eines der beliebtesten Reiseziele in Kroatien. Für Outdoor-Abenteurer ist dieser Teil Istriens einfach perfekt. - Traumküste und Meer sind nur wenige Minuten vom bezaubernden Landesinneren entfernt. Überall bieten sich Möglichkeiten zum Laufen, Schwimmen, Wandern, Radfahren und zur Ausübung vieler weiterer Aktivsportarten.



Großes Foto: Altstadt von Poreč, unten rechts: Hotel Molindrio Plava Laguna****



PLAVA LAGUNA

INFORMATIONEN & ANMELDUNG:

PLAVALAGUNA.COM

TRAUM-URLAUB

im Süden Istriens

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

ARENA ONE 99 GLAMPING



PARK PLAZA ARENA



PARK PLAZA HISTRIA

Die Küstenlandschaft im Süden Istriens verzaubert mit blitzsauberen Stränden, Traumbuchten, 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 Arena Hospitality Group verfügt über erstklassige Anlagen für einen maßgeschneiderten Urlaub und das durchwegs in herrlicher Lage!

PULA: DIE PARADIES-HALBINSEL

Die Halbinsel »Punta Verudela« bei 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 Wellnessoase im nahen Park Plaza Histria lassen garantiert keine Langeweile aufkommen.



ARENA GRAND KAŽELA

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 2020

Top am Campingplatz Arena Grand Kažela in Medulin: 4-Sterne-Komfort, zwei Pools, 220 neue Luxus-Camping-Homes, mehr als 50 große Premium-Luxusparzellen mit Strom, Wasserversorgung und Abwasserabfluss, renovierte Restaurants, Pool- und Strandbars sowie Animations- und Sporteinrichtungen. Das Arena Verudela Beach-Resort auf der Halbinsel Punta Verudela bei Pula bietet jetzt 4-Sterne-Komfort sowie Familienappartements für 4-6 Personen.



PARK PLAZA VERUDELA



PARK PLAZA BELVEDERE



INFOpoint



#SHAREISTRIA

Istriens Highlights erleben & mit dem Rest der Welt teilen.

Mit der Aktion »ShareIstria« wendet sich der Tourismusverband Istrien an alle Social-Media-Aktivist:innen, Reiseschriftsteller:innen und Autoren, die in sozialen Netzwerken oder im Internet mehr als 1 Million Follower haben – eine Top-Aktion, die seit Jahren Blogger aus allen Kontinenten begeistert! **Bewerben Sie sich!** Ausgewählte Blogger werden eine Woche nach Istrien eingeladen und können die Halbinsel sportlich, kulinarisch und kulturell auf ganz spezielle Weise kennenlernen. istra.hr/shareistria



PERFEKTE FERIEPLANUNG

Istriens offizielles Tourismus-Portal bietet eine Fülle an Infos, Tipps, Adressen und Buchungshilfen sowie deutschsprachige Broschüren als Download: Urlaubsplaner, Gourmet-, Kultur-, Bike-, Trail- und Outdoor-Guides und das mehrmals im Jahr erscheinende Magazin »enjoyistra« mit aktuellen Infos und Terminen. Besonderer Service: Die Rubrik »Aufenthaltsplanung« listet 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:

COCO Communication GmbH,
B. Wozak, A. Rieder, A-5020 Salzburg

Layout von Promotion + Insider-News:

KHS – Layout- und Textbüro,
Karin Hauenstein-Schnurrer,
A-8345 Straden

Textredaktion:

Christian Haas, Karin Hauenstein-Schnurrer,
Barbara Hutter, Wolfgang Neuhuber, Hans
Schloemer, Silvia Trippolt-Maderbacher

Bildredaktion:

Air Foto Poreč, Petr Blaha, Frank Heuer,
Günter Standl und weitere Fotografen –
siehe Copyright-Angaben auf den jewei-
ligen Seiten; Fotos aus dem A.R.T.-Text-
und Bildarchiv sowie Bilder, die von den
Betrieben und dem Tourismusverband
Istrien zur Verfügung gestellt wurden.

Kartografie:

© CARTO.AT, Hafner, 2020,
A-4594 Steinbach an der Steyr

Druck:

Samson Druck GmbH,
A-5581 St. Margarethen

Koordination, Beratung & Anzeigen:

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



LESE-TIPPS

EINE KULINARISCHE REISE – KVARNER BUCHT & ISTRIEN

Wie werden Trüffelhunde ausgebildet und Sardinen gefangen? Welchen Wein sollte man unbedingt probieren? Wie bereitet man auch ohne Kocherfahrung ein tolles mediterranes Menü zu, und warum reisten noble Kurgäste vor 130 Jahren samt Köchin und Hausrat an? Das alles und noch viel mehr verrät Karin Hauenstein-Schnurrer, eine Liebhaberin und



Kennerin der Region. Ein Potpourri aus geballtem Wissen, launigen Reportagen, Rezepten, Tipps und Einblicken in eines der beliebtesten Hotels an der Adriaküste.

ISBN 978-3-99028-896-2
Verlag Bibliothek der
Provinz, 120 Seiten, € 20,-



GENIEßEN IN ISTRIEN

Von Tisch zu Tisch in Istrien: Silvia Trippolt-Maderbacher, die diese Region

wie ihre Westentasche kennt, macht mit über 300 Genussadressen Appetit auf die Halbinsel. Von der Küste bis ins Hinterland, von der einfachen Konoba bis zum prämierten Gourmettempel – unerlässlich für jeden Feinschmecker.

ISBN 978-3-7012-0212-6
Styria Verlag, 192 Seiten, € 24,90

POLYGLOTT ON TOUR REISEFÜHRER ISTRIEN/KVARNER BUCHT

Daniela Schetar und Friedrich Köthe führen auf 13 Touren durch den kroatischen Norden samt ausgesuchten Adressen, Veranstaltungen und Empfehlungen. Sehenswertes, Besonderes und Typisches findet sich im Kapitel »50 DINGE, die Sie erleben, probieren, bestaunen, mit nach Hause nehmen oder besser bleiben lassen sollten«. Mit Faltkarte und QR-Code zum Navi-E-Book.

EAN: 9783846404232
Gräfe und Unzer Verlag, 160 Seiten, € 14,30



Alle Preisangaben sind Richtpreise und erfolgen ohne Gewähr.

M
★★★★S
MIRAMAR

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



HolidayCheck
TopHotel 2019
Tripadvisor 2019
TOP 25 in Kroatien
Nr. 1 in Opatija
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

Freitag wie er sein sollte



www.istra.com



Istria



Offizieller Partner



Nur in Istria

ISTRIA