

# ISTRIEN

GENUSS UND LIFESTYLE AN DER KROATISCHEN ADRIA

Magazin  
2022

## Wein & Olive

Newcomer & Weltklasseöl

## Vielfalt

Von Konobaküche  
bis Fine Dining

## Outdoor

Für Aktivurlauber  
und Familien

Hide  
away  
ganz  
nah

Top  
Tipps

Insider-News  
Erprobte Adressen  
für Liebhaber



## JEDER TAG EIN PERFEKTER URLAUB

Sind Sie auf der Suche nach einem idealen Familienurlaub? Einer romantischen Reise mit Abendessen bei Sonnenuntergang? Oder einem luxuriösen Sommerreiseziel? Stehen Sie auf Aktivurlaub und Radfahren, Tennisspielen oder Sporttauchen? Oder wollen Sie einfach am Strand faulenzern und die Natur genießen? Mit unserer einzigartigen V-Service-Kultur gestalten unsere Mitarbeiter für Sie einen Traumurlaub! Valamar – All You Can Holiday.



FOTO: Blažna

## Willkommen...

**IM PARADIES!** Tatsächlich wird Istrien oft so bezeichnet, und als Touristiker freut uns das natürlich. Aber was wäre dieses »Paradies« ohne Besucher? Ohne Menschen, die unsere von Klima und Natur so bevorzugte Halbinsel schätzen, sie genießen und dabei neue Energie tanken? Die sich monatelang vorfreuen, immer wieder gerne kommen und inzwischen zu Freunden geworden sind?



**HVALA LIJEPA!** – Danke an alle, die uns auch in pandemiebedingt schwierigen Zeiten die Treue gehalten haben. Ich hoffe, der »Istrian way of life«, das gesunde Meeresklima und unsere Bemühungen um Sicherheit und Freiraum haben Sie in Ihrer Urlaubswahl bestätigt und überzeugt!

Mehr als die Hälfte unserer Gäste reist aus dem deutschsprachigen Raum an (DE 43 % + A 12 %), immer öfter auch im Frühling und im Herbst, wo neben den milden Temperaturen und unzähligen Möglichkeiten zur Ausübung von Outdoor-Aktivitäten vor allem die vielfältigen kulturellen und kulinarischen Angebote überzeugen.

Wir Istrier sind ein Volk der Genießer! Unsere Landwirte, Weinbauern, Olivenölproduzenten und Trüffelmanufakturen, unsere Gastronomen und Köche engagieren sich außerordentlich für hochwertige Lebens- und Genussmittel. Wie schön, dass dieses ehrgeizige Qualitätsdenken Jahr für Jahr durch zahlreiche, auch internationale, Auszeichnungen bestätigt wird (S. 26–32).

*Ferien wie sie sein sollten*

Auch die Qualität der Infrastruktur, der Beherbergungsbetriebe und der touristischen Dienstleistungen wächst kontinuierlich – an der Küste und im Hinterland. Ab 2022 werden wir uns noch stärker auf »Green Deals«, nachhaltige Entwicklung und Kreislaufwirtschaft konzentrieren. Das »paradiesische« an unserer Heimat verpflichtet, Naturgeschenke wollen bewahrt werden, und ganz sicher können wir für Einwohner und Besucher noch einiges verbessern.

Die Arbeitswelt hat sich verändert. Reisen wird immer mehr zum intimen Luxus – einem Ausbruch aus der Routine, und einem Weg, die Verbindung zu sich selbst, zur Familie und zur Natur neu zu spüren.

**EIN ANGEBOT:** Nehmen Sie sich Zeit, tauchen Sie in authentische, echte Erlebnisse ein, lassen Sie sich von Ihrem Umfeld inspirieren und scheuen Sie nicht davor zurück, sich im Moment »zu verlieren«. Wenn Sie im unverwechselbaren »Mikrokosmos Istrien« neue Lebensqualität entdecken, ist unser Ziel erreicht.

DOBRO DOŠLI!

*Denis Ivošević*

Denis Ivošević / General-Manager TVB Istrien

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



Offizieller Partner

### AUSZEICHNUNGEN



Weltbeste Olivenöl-Region:  
2022, 2021, 2020, 2019, 2018, 2017, 2016  
Zweitbeste Olivenöl-Region der Welt:  
2010 bis 2015



Die nächsten großen Ziele 2018  
8 Plätze abseits der Massen



Best in Travel 2021  
Gewinner der Leserwahl  
»Choice for Community«



TOP 10  
Destination in Europa  
Lonely Planet 2019



TOP 12  
Destination der Welt  
2020

### STOLZ AUF UNSERE MARKENPARTNER



# INHALT



Umag: »Tor zur Adria«, Tennismekka und Familienhit.

28–32

Top News  
für Feinschmecker  
auf Reisen



## TITEL: VR SAR

Ausgehend vom Hafen klettert die malerische Altstadt von Vrsar terrassenförmig einen Hügel hinauf und findet ihren Abschluss in der Pfarrkirche St. Martin mit separat stehendem Glockenturm (54 m). TIPP: Café L'Angélique im Altstadtzentrum: Köstliche Kuchen und istrische Snacks, top Weine.

Foto: © Aquarius - stock.adobe.com



Aussichtreiche Kontraste: Auf der Stadtmauer von Motovun und am Kap Kamenjak.



## Mikrokosmos der Vielfalt

- 6 **Insider-Tipps**  
Wo Bosiljka und Duilio Belić gerne einkehren.
- 8 **Für immer Istrien**  
539 Küstenkilometer, endlose Möglichkeiten, unvergessliche Urlaubserlebnisse.
- 18 **Magie über den Wolken**  
Vom Burgenstädtchen Motovun und dem stillen Zauber des wiedererweckten Hinterlandes.
- 20 **Schatzkammer der Genüsse**  
Interessantes aus einer der kulinarisch spannendsten Regionen Europas.
- 25 **Vielfalt im Fischernetz**  
Skampi oder Garnele? Krake, Oktopus oder Calamari? Was ist was und wann zu genießen?
- 27 **Große Kochkunst**  
Istriens top Präsenz in den Restaurantführern Michelin und Guide Gault Millau.
- 28 **TOP NEWS! Gastro-Szene**  
Von der Adria-Thunfisch-Bar über »Fische für Arme« bis zum steirischen Spitzenkoch Tom Riederer mit Domizil und Pop-up-Kochkunst in neuer Heimat.
- 30 **Wein & Kulinarik**  
Moderne Ölwelt, Weine wie im Burgund und ein Winzer-Bistro.
- 32 **Olivenöl**  
99 von 100 Punkten im Guide »Flos Olei« und mehr Neues von Istriens Olivenölproduzenten.
- 34 **Hotels**  
Schöne neue Urlaubswelt.
- 36 **Weinzeit am Meer**  
Weine und Weingüter von klassisch bis topmodern.
- 38 **Malvazija**  
Zurück zum Ursprung. Eine Winzer-Reportage von Autor und Fotoreporter Georges Desrues.
- 40 **Sportlich betrachtet**  
Eine (kleine) Auswahl aus Istriens unzähligen Outdoor-Sportangeboten zu jeder Jahreszeit.
- 42 **We are Family**  
Perfekte Ferien für Klein & Groß.
- 44 **GENUSS-ADRESSEN**  
Erprobte Agrotourismen, Kono-bas, Restaurants, Weinbauern, Olivenölproduzenten, Käsereien, Manufakturen und mehr.
- 50 **Infos, Buchtipp, Impressum**



FOTOS: © Aquarius - stock.adobe.com (1), Haslinger (1), Heuer (2), TVB Rabac, Labrin (1)



Unbedingt vorbeischaun: in der Oleoteca von Familie Belić ([oleabb.hr](http://oleabb.hr)) in Rabac (Creska ul. 34). Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. 9–16 und Sa. 9–14 Uhr. Online bestellen kann man die Öle in Deutschland und Österreich auch bei Wein & Co, [weinco.at](http://weinco.at).

INSIDER-TIPPS VON

## BOSILIJKA UND DUILIO BELIĆ

Die promovierte Botanikerin und der Bankmanager haben sich mit ihren Olivenölen längst an der Weltspitze etabliert. Für uns verraten sie einige Lieblings-Genussadressen in Rabac und Labin an Istriens Ostküste.

Text: Wolfgang Neuhuber



Prämiertes Flaschendesign und fantastische 98 von 100 Punkten für den Inhalt (Flos Olei): In den Orten Fažana, Galižana und Peroj kultiviert Familie Belić ihre Olivenhaine und produziert unter der Marke »Oleum Viride Belić« 14 reinsortige Olivenöle sowie die »Selektion Belić« – ein großartiger Blend.

### 1 RESTAURANT DUE FRATELLI

In rustikalem Ambiente kommen Fisch, Scampi und Meeresfrüchte, frisch gefangen mit dem eigenen Fischerboot, auf den Tisch. Wer Fleischgerichte bevorzugt, bestellt Steaks von der offenen Feuerstelle. Sehr gute Weine. [restaurantduefratelli.com](http://restaurantduefratelli.com)

### 2 RESTAURANT KVARNER

Unbedingt auf der Terrasse reservieren. Toller Meerblick bis zur Insel Cres. Klassisch istrische Küche, manches vom Grill. Hausspezialität sind Labiner Krafi, eine Art Ravioli (ohne Foto). [kvarnerlabin.com](http://kvarnerlabin.com)

### 3 RESTAURANT MARKUS

Ländliche Idylle auf einem malerischen Hügel inmitten von Weingärten, 2 km außerhalb von Labin. Mediterrane Fischküche und hausgemachte Pasta, Peka und saftige Steaks vom Feuer. [markus.hr](http://markus.hr)

### 4 PIZZERIA RUMORE

Warum nicht mal Pizza in Istrien? Vor allem wenn sie so gut schmeckt wie hier. Mit fluffigem Teig nach original neapolitanischem Rezept direkt aus dem Ofen. Den Adria-Blick über die Altstadtmauer gibt's als Draufgabe. [instagram.com/pizzeriarumore](https://www.instagram.com/pizzeriarumore)

### 5 WEINGUT FUHTAR

Die noch wenig bekannten Weine Istriens sind im Kommen. So eroberte das Weingut Fuhtar beim Decanter 2021 in London mit dem »Vrulja Malvazija 2018« Bronze. [de-de.facebook.com/vinafuhtar](https://www.facebook.com/vinafuhtar)

### 6+7 KÄSEREIEN

Mit einem kleinen, feinen Sortiment an regionalen Milchprodukten und Käsesorten gelten die beiden Manufakturen Zlata (6) und Fajman (7) noch als Geheimtipps. Verkauf ab Hof oder auf den regionalen Märkten. [domocdoma.lag-istocnaistra.hr/sirana-zlata](http://domocdoma.lag-istocnaistra.hr/sirana-zlata) // [domocdoma.lag-istocnaistra.hr/sirana-fajman](http://domocdoma.lag-istocnaistra.hr/sirana-fajman)



FOTOS: Blaha (1), Fabijanić (1), Fajman (1), Fuhtar (1), Restaurant Markus (1), Pizzeria Rumore (1), Zlata (1)



LUXURY VILLAS ISTRIA

URLAUB. FREIHEIT. LUXUS.

Unvergessliche Ferien in der Villa Lea bei Poreč



**INDIVIDUELLE URLAUBSFREIHEIT IN EINER DESIGN-VILLA MIT GARTENPOOL.** In Vabriga zwischen Novigrad und Poreč ermöglicht die ruhige Wohnsiedlung »Borghetto San Antonio« herrlich entspannte Urlaubstage – nur zehn Fahrradminuten vom Meer entfernt. Unsere elegante Villa Lea eignet sich perfekt für Familien und Freunde: Je 4 Schlaf- und Badezimmer, eine voll ausgestattete Küche und ein gemütliches Wohnzimmer bieten auch individuelle Rückzugsmöglichkeiten. Der gepflegte Garten mit Pool und überdachter Sommerküche macht einfach Spaß, und nur wenige Meter entfernt haben wir 120 Olivenbäume ausgepflanzt. – Neben diesem Domizil sind noch weitere Pool-Villen verfügbar: Für richtig schöne Ferien ohne die Einschränkungen eines Hotels, aber mit exklusiven Service-Angeboten, wie Miet-Koch, Fahrradservice, Ausflugsprogrammen und Degustationen. ☞

H.M.Z. – LUXURY VILLAS ISTRIA · INFO & Buchung (deutschsprachig):  
T. +43 (0)660 6308550 · [reservation@hmzvilla.com](mailto:reservation@hmzvilla.com) · [www.hmzvilla.com](http://www.hmzvilla.com)

# Für immer Istrien

Auf einer schmalen Landzunge ragt die Altstadt von Poreč in die Adria – gesäumt von einer Promenade. Ideal zum Bummeln, Schiffe schauen, Genießen.

## KLINGENDES KULTURGUT

Die klassischen Konzerte in der Euphrasius-Basilika von Poreč (rechts) sind auch wegen der außerordentlichen Akustik der UNESCO-Weltkulturerbestätte ein Hochgenuss. Im benachbarten Lapidarium kommen Jazzfans auf ihre Kosten und im Museum klingt eine großartige Geschichte nach. TIPP: Den Glockenturm besteigen!

Infos und Termine: [myporec.com](http://myporec.com)



Wertvoll: Das Fischmosaik entstand im 4. Jhdt. – rund 300 Jahre vor Fertigstellung der chinesischen Mauer! Zu bestaunen im Museum neben der Euphrasius-Basilika.

## Eine wie keine

**K**eine andere Region dieser Welt ist mit Kroatiens nördlichster Halbinsel Istrien vergleichbar. Nahezu alles, was einen gelungenen Urlaub ausmacht, ist hier in Hülle und Fülle vorhanden: Gastfreundliche Menschen, 540 traumhafte Küstenkilometer und ein ebenso idyllisches wie fruchtbares Hinterland mit Weingärten, Trüffelwäldern, silbern in der Sonne glänzenden Olivenhainen und mittelalterlichen Burgenstädtchen (...). Ein Mikrokosmos an Natur- und Kulturlandschaften, die sich gegenseitig beflügeln. Eine vom Klima begünstigte Region voller Angebote und Möglichkeiten. Europas Tennisdestination Nr. 1, Segel-, und Feinschmeckerparadies – die Superlative gehen den Liebhabern der Region nicht aus. Und alle sind verdient!

FOTOS: Heuer (1), Hauerstein (1), TVB Istrien (1)



NUR ZWEI AUTOSTUNDEN VON DER ÖSTERREICHISCHEN GRENZE ENTFERNT, VERSCHMELZEN MITTELEUROPA UND MITTELMEER UNTER SÜDLICHER SONNE ZUR »TERRA MAGICA« - DIE ALTEN RÖMER WUSSTEN, WARUM SIE ISTRIEN SO NANNTEN.

**E**s ist immer wieder fantastisch: Man setzt sich morgens ins Auto, nicht selten bei nasskaltem Schmuddelwetter, und ist wenige Stunden später in einer anderen Welt. Nicht ganz fremd, aber andersartig genug, um »den Schalter sofort umzudrehen« und zu entspannen. Ist es das duftende Potpourri aus salzigem Meer, süßen Akazienblüten, harzigen Pinien und würzigen Kräutern? Das Türkisblau der blitzsauberen Adria oder das selbstverständliche Nebeneinander von jahrhundertealten Kulturgütern und modernem Leben? Sind es die chilligen Bars direkt am Meer, die kulinarischen Highlights oder spielt das milde Klima dabei eine Rolle, das vom frühen Frühling bis in den Winter unzählige Outdoor-Aktivitäten ermöglicht, weil Alpen, Karawanken und Učkégebirge vor kalten Nordwinden schützen und die Sonne im Süden halten? Egal warum. Hauptsache die Verflüchtigung des Alltags funktioniert.

### Novigrad – Fisch, Fischer & Fischrestaurants

Neu und alt verschmilzt im Hafenviertel Novigrad zu einer lebendigen Cuvée. Hier die ins Meer ragende Halbinsel mit ihrer verwinkelten Altstadt, der mächtigen, von Zinnen gekrönten Wehrmauer, und »Mandrač« dem jahrhundertealten Bootshafen, in dem die Fischer bis heute ihren Fang sortieren und Netze reparieren. – Dort neue Wohnsiedlungen und eine hochmoderne Marina mit blitzenden Yachten, die vor Wind und Wellen gut geschützt in einem der sichersten Häfen der Adria schaukeln.

*Mit einigen der besten Fischrestaurants Istriens und Festivals für Seezunge und Co. verbindet Novigrad seine jahrhundertealte Fischertradition mit feiner Kulinarik. Die Feinschmecker freut's.*

Traditionelle Mittelmeergegerichte, herzhaft Konoba-Kost und Spitzenküche sind gleichermaßen beheimatet, letztere in geballter Präsenz, was die Gourmet-Guides Gault Millau und Michelin Jahr für Jahr bestätigen. Einige davon, wie die Konobas Čok, Damir e Ornela oder das Restaurant Marina, setzen ausschließlich und konsequent auf fangfrischen Adria-Fisch. Auch im Sommer, wenn die Nachfrage das lokale Angebot weit übersteigt.

Seinen Namen erhielt Novigrad vor langer Zeit, als die ursprüngliche Fischer- und Seefahrersiedlung von den Römern zum Schutz gegen Plünderer auf ein vorgelagertes Inselchen umgesiedelt und von Stadtmauern umgeben wurde. Erst im 18. Jhd. wurde eine Verbindung mit dem Festland hergestellt. Die heutige Altstadt war also ursprünglich eine Insel.



1 Die bunten Schirme sind ein Kunstwerk und schützen eher vor Sonne als vor Regen.  
2 Anstelle von Brot wird im Restaurant Tri Palme leckere Focaccia serviert.

## Novigrad

### 4 GALLERION

Interessant für Groß und Klein, erzählt das vielfältig bestückte Marinemuseum spannende Geschichte(n) aus einer Zeit, als Österreich noch über eine starke Marine verfügte, deren Machtarm bis nach Dubrovnik reichte. Detailgetreue Schiffsmodelle bilden eine Hauptattraktion des sehenswerten Museums.

Novigrad (Altstadt)  
kuk-marine-museum.com

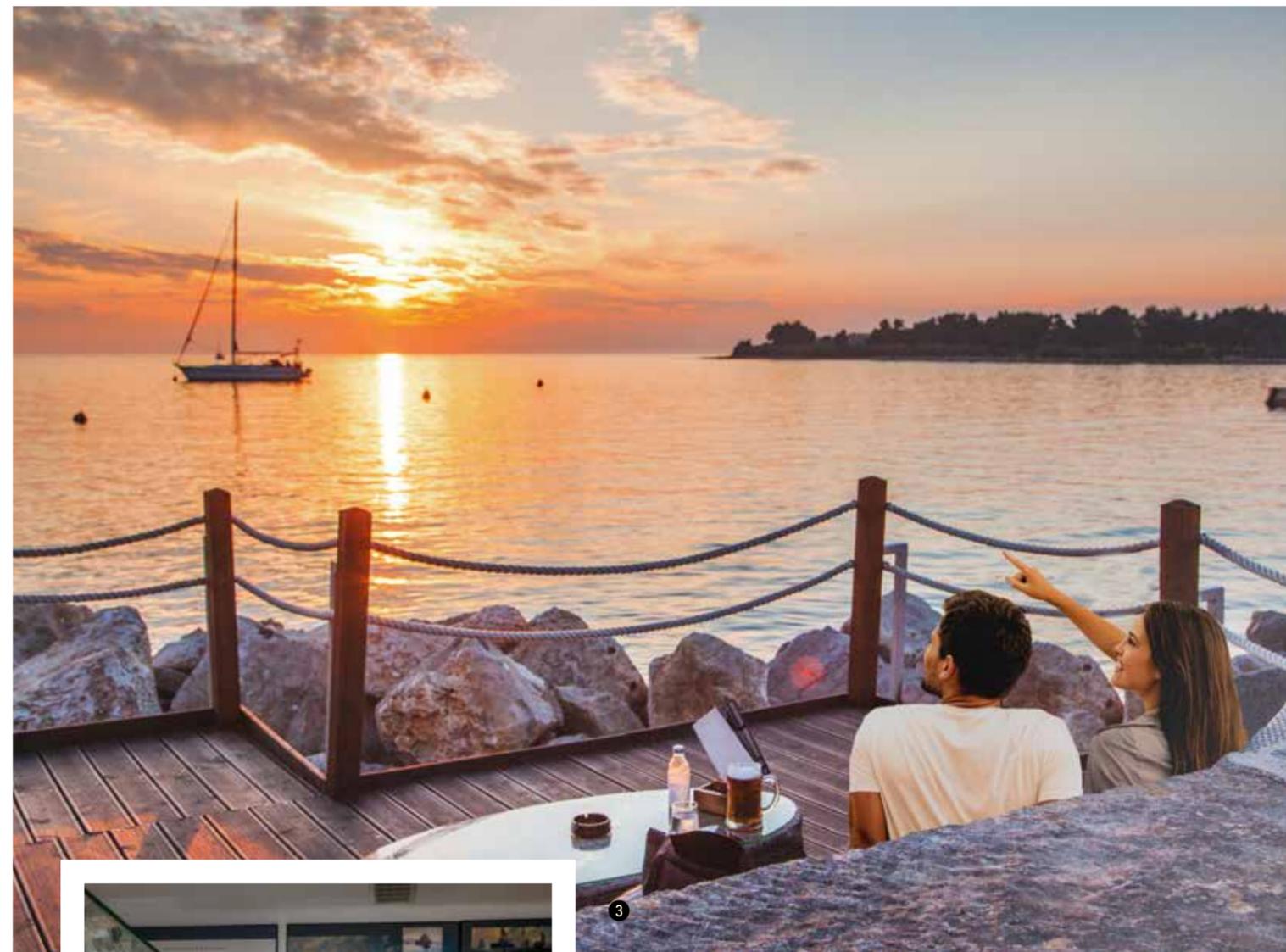
### 2 TRI PALME

Seit 2020 unter neuer Führung, werden hier auf der Halbinsel Karpinjan gegenüber der Altstadt sehr gute traditionelle Fisch- und Fleischgerichte und köstliche Desserts serviert. Tipp: Dry-aged-Steaks!  
☎ +385 (0)52 / 75 70 81  
facebook.com/TriPalmeNovigrad

### 3 AMORE BAR

Traumposition an der Hafeneinfahrt, super Cocktails und tolle Sonnenuntergänge. Ein romantischer Sundowner geht nicht besser.

FOTOS: Heuer (2), Tri Palme (1), Vogl-Perspektive.at (2)



### IMPRESSIONEN AUS NOVIGRAD

3 Romantiker werden die Sonnenuntergänge an der Hafeneinfahrt von Novigrad lieben. Auch in der kühleren Jahreszeit. Im Sommer sollte man sich rechtzeitig einen Platz sichern! 4 Sergio Gobbo in seinem Marinemuseum. 5 Fast wie Meditation: Im alten Hafen kann man den Fischern beim Sortieren des Fangs und Flickens der Netze zusehen. Ein harter Job.



**MADE IN CROATIA  
SONNE SHOPPEN**

Der Designer-Brand-Store »Sole Luna« in Poreč (Neu: Zagrebacka 2) bietet ein kleines, aber sehr feines Sortiment an kroatischer Künstlerware: etwa Mode von Stardesigner Ivan Alduc, Sonnenbrillen, trendigen Schmuck, schicke Lederwaren aus eigener Produktion und fröhliche Keramik (Foto). **1**



**LOST-PLACE-FEELING  
UND PANORAMAFLÜGE**

Der Aeropark Vrsar begeistert Fans mit einem skurrilen Freilichtmuseum und Oldtimern der Lüfte, vom legendären Militärjet bis zum Sportflugzeug. In einige davon darf die ganze Familie einsteigen (interessante Führungen). Wer das nicht prickelnd genug findet, bucht einen Rundflug **4** im kleinen Sportflugzeug, etwa vom Typ Cessna, oder einen Tandemsprung aus 3.000 Metern Flughöhe.

**Öffnungszeiten:**  
Aeropark von Mai bis November,  
Panoramaflüge ganzjährig  
☎ +385 98 233 676



**2** Eine spannende Mischung! In der Altstadt von Poreč herrscht lebendiges Treiben zwischen jahrhundertalten Mauern. **3** Eiscreme gibt's an jeder Ecke, auch Cafés und Restaurants. **4** Besonders schön ist die zerklüftete Küste mit ihren vorgelagerten Inselchen aus der Vogelperspektive. **5** Luxuriöses Refugium mit Infinity-Pool und Gourmetrestaurant: Miramare auf der Insel Sv. Nikola (Isabella Island).



**6** Als schönster Meeresarm Istriens schneidet sich der Limski-Kanal zwischen Vrsar und Rovinj 11 km ins Landesinnere. Das Naturschutzgebiet bietet beste Umweltbedingungen für Fisch- und Muschelzucht. Es gibt mehrere Restaurants vor Ort; wir empfehlen das »Viking«.

**Eine nach dem anderen – alle bezaubernd**

Die Küstenstraße, die im Nordwesten bei Savudrija und Umag beginnt, reiht bis zum unteren Zipfel der Halbinsel ein historisches Hafentädtchen ans andere. Südlich von Novigrad wird auf einem Meeressdamm das Naturschutzgebiet des Mirna-Deltas gequert. Nur wenige Kilometer entfernt wartet Poreč mit seiner von der UNESCO zum Weltkulturerbe geadelten Euphrasius-Basilika und einer Altstadt, die sich auf mehrfache Weise »erbummeln« lässt: Ein gewichtiges Stück Geschichte entdecken oder einfach die Leichtigkeit des Südens genießen und an der Uferpromenade in eine Bar, ein Café oder ein Restaurant einkehren. Von der Dachterrasse der Café- und Cocktailbar »Torre Rotonda« im romanischen Turm aus dem 15. Jhdt. lässt sich erahnen, warum die Stadt bei Eroberern schon immer heiß begehrt war. Ein jeder hinterließ seine Spuren: Die Flaniermeile Decumanus mit dem Restaurantturm Peterokutna Kula ([kula-porec.com.hr](http://kula-porec.com.hr)) entstammt dem Reißbrett der Römer, viele Hausfassaden tragen venezianische Handschrift und die farbenprächtigen Mosaik in der Basilika entspringen feinsten byzantinischer Handwerkskunst, die es zum Zeitpunkt ihrer Anfertigung im heutigen Europa noch nirgendwo gab.

*Istrien beheimatet fast die Hälfte der für Sauberkeit und Qualität »ausgezeichneten« Strände Kroatiens. Sie verbinden die historischen Küstenorte mal weitläufig und belebt, mal still und romantisch.*

Ab Poreč südwärts geht es vorbei am Wasserpark Aquacolors und dem Feriendörfchen Funtana nach Vrsar, das dank Casanova in die Weltliteratur Einzug hielt. Vom Altstadtthügel eröffnet sich eine wunderschöne Aussicht über den Hafen und sagenhafte 18 kleine, unbewohnte Inselchen.

FOTOS: fotolila/matjaš (1), Hauerstein (1), Heuer (4), Sanisio (1), Skulpturenpark Vrsar (1), TZ Poreč (1)

*Strände*



RIVIERA  
VON  
POREČ



**7** Die Hafenstadt Vrsar punktet mit ihrer erhabenen Altstadt. **8** Sehenswert für Groß und Klein ist der etwa 1 km nördlich von Vrsar (Valkanela 5) gelegene Skulpturenpark von Dušan Džamonja.

**UNIKATE**

**EDLES HOLZ**

Mit ausgewählten Künstlern fertigt der istrische Bildhauer und Designer Saša Matjašić Möbel, Gefäße, Skulpturen und Schmuck aus lokal wachsendem Holz (z. B. Olivenholz). Je nach Jahreszeit findet man die Kunstwerke an verschiedenen Orten; einen fixen Shop gibt's in der Altstadt von Fažana (*Put sv. Elizeja 60*).

Nach Absprache führt der Künstler Interessierte persönlich durch sein Atelier außerhalb des Ortes.  
☎ +385 98 335 220, [sanisio.com](http://sanisio.com)



## ZAUBERHAFTES IN ROVINJ

Lebendiger Lifestyle zwischen venezianischen Palästen, Designerhotels, Hafenromantik, Künstlerateliers und traumhaften Stränden – das alles und noch viel mehr macht Rovinj zu einer der meistbesuchten Städte Istriens.

Infos und Termine: [rovinj-tourism.com](http://rovinj-tourism.com)



## Designer-Souvenirs

### NOBLE KULT-SUNNIES

Handgemacht, aber noch leistbar (ab € 125,-); retro, aber zukunftsweisend in Sachen Material und Qualität schmücken die Brillen der Manufaktur SHERIFF & CHERRY von Mode- und Produktdesigner Mauro Massarotto aus Rovinj auch Hollywood-Stars. Erhältlich sind die Brillen an verschiedenen Orten in ausgewählten Shops und online. ①

[sheriffandcherry.com](http://sheriffandcherry.com)

### 7.NIT - AUS ERSTER HAND

In einer äußerlich unscheinbaren Boutique der Einkaufsstraße (Carrera 59) verkauft die Modedesignerin Ivana Tomic ihre Kreationen, unpräzise luxuriös und nachhaltig produziert. ③

[ivanatomic.com](http://ivanatomic.com)

### ALLES LUXUS

Der schicke Concept-Store im 5-Sterne-Hotel Park führt ausgewählte Design-Produkte, die es nach eigener Angabe an keinem anderen Ort in Kroatien gibt: Haushaltsprodukte, Elektronik, Parfums, Bücher und Zeitschriften. ④

[maistra.com/de/grand-park-hotel-rovinj](http://maistra.com/de/grand-park-hotel-rovinj)

### MARE E SALE

Der hübsche Shop führt das hochwertige, ursprungsgeschützte Salz aus den Salinen von Piran, Fleur de Sel und Accessoires (im Winter geschlossen). ⑤

[Garibaldi 6](http://Garibaldi 6)



Spannende Kontraste prägen die Stadt: Junges Leben in uralten Mauern.



Rovinj! Fast zu schön um wahr zu sein ist diese Hafenstadt, deren historische Patina einem so charmant um den Finger wickelt. In den engen, kopfsteingepflasterten Gässchen geht man vor lauter Staunen und Schauen schon mal so lange unbemerkt im Kreis, bis sich auf den von Haus zu Haus gezogenen Wäscheleinen ein T-Shirt als altbekannter Kumpel erweist. Oder die getigerte Katze auf der Fensterbank, der Riesenkaktus, die witzige Galerie, oder, oder (...)

Obwohl die Altstadt durch ihre Lage, die venezianisch geprägte Architektur und den großen Hafen per se eigentlich der größte Luxus ist: Die Präsenz gleich mehrerer 5-Sterne-Hotels färbt auch auf das Angebot ab, stellenweise wird's richtig nobel. Die so entstandenen Kontraste sind äußerst reizvoll. Wo man seinen Espresso genießt bleibt jedem selbst überlassen: am schiefen Tischchen neben einheimischen Kartenspielern, die sich stundenlang bestens via Gedankenübertragung unterhalten, oder im schicken Ambiente einer Bar am Yachthafen...

### Hier & heute und das Erbe der Römer

Das antike römische Amphitheater von Pula bildet eine unvergleichliche Bühne für Veranstaltungen. Nach langer Bauzeit wurde das gigantische Bauwerk im Jahr 80 n. Chr. eingeweiht und eröffnet einen Reigen antiker Sehenswürdigkeiten, die sich unweit des größten Hafens von Kroatien aneinanderreihen und wie selbstverständlich mit dem Hier und Heute verschmelzen. Hippe Streetdancer vor der Kulisse des Augustustempels, das sehenswerte Aquarium hinter dicken Festungsmauern, schicke Shops und Kult-Food neben jahrhundertealten Ausgrabungen.

### KARIBIK-FEELING AM KAP KAMENJAK

Der unbebaute Südzipfel Istriens steht unter Naturschutz und bildet das perfekte »Versteck« für traumhafte Buchten und die Safari-Bar (3), in deren Schilfschatten man Snacks und Getränke genießen kann. Kinder freuen sich an Spielgeräten, die aus Fred Feuersteins Werkstatt stammen könnten. Wenige Meter entfernt lässt sich der Mut von Felsenpringern bestaunen. ③+④

### MEGAGROSSE FUSSTAPFEN

Einen Badetag am Kap Kamenjak kann man auch sehr gut mit dem Ausflug zum Dinosaurierpfad verbinden. Der Pfad führt zur Felsküste, wo die jahrtausendealten Fußabdrücke echter Dinosaurier besichtigt werden können. Auf mehrsprachigen Tafeln werden die verschiedenen Stationen anhand von Dino-Modellen auf einer Länge von etwa 600 Metern erklärt. [kamenjak.hr](http://kamenjak.hr)



### FAMILIENPASS

#### AMPHITHEATER

Gut möglich, dass sich Besucher ganz klein fühlen, wenn sie sich zwischen den riesigen Mauern des Bauwerks auf die Zuschauertribüne setzen. Es gibt ein interessantes kleines Museum, und bei Konzerten oder Festivals ist die Atmosphäre unvergleichlich. ①

#### RÖMER & GLADIATOREN

Mit »Brot und Spielen« hielten die alten Römer das Volk einst bei Laune. Daran erinnern historische Veranstaltungen, wie etwa Gladiatorenkämpfe oder die »Tage der Antike« in Pulas Amphitheater und in der Altstadt. Zum Glück ohne Blutvergießen. ② [pulainfo.hr/de](http://pulainfo.hr/de)



FOTOS: Blaha (1), Heur (4), Sheriff & Cherry (1), Concept-Store (1), Merchhuber (1), Standl (3), Pula Superium (1)



Das mittelalterliche Burgenstädtchen Labin thront weithin sichtbar auf einem Hügel. Im rechten Bildabschnitt ist der Hafenort Rabac zu sehen, der terrassenförmig den Hang hinauf wächst.



Labins Geschichte reicht bis ins 4. Jhd. vor Christus zurück, als auf dem Stadthügel eine erste Siedlung entstand. Farbenfrohe Gebäude prägen die sehenswerte Altstadt.



Kristallklar präsentiert sich die Adria vor der zerklüfteten Ostküste. Rund um den Familienurlaubsort Rabac finden sich unzählige Strände und (auch versteckte) wilde Buchten.

**H**öchst reizvoll präsentiert sich Istriens Osten durch seine Gegensätze: Da die flach in eine blitzsaubere Adria mündende Küste, besonders geschätzt von Familien mit kleinen Kindern. Dort die schroff ins Meer abfallenden Felsen, ein Abenteuer für Kletterer und Taucher. Da der romantische Hafen von Rabac, dort die erhaben über dem naturgewaltigen Hinterland thronende Altstadt von Labin.

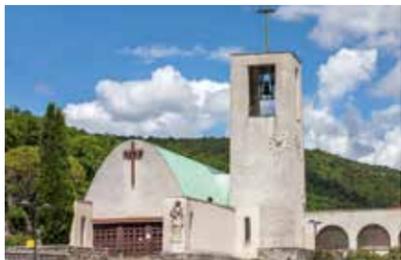
### Labin & Rabac – (fast) alles ist möglich

Im Frühling und im Herbst, oft auch im Winter gilt die Region unter aktiven Naturliebhabern noch als Geheimtipp: Taucher erwartet eine faszinierende Unterwasserwelt mit mystischen Schiffswracks und farbenprächtig bewachsenen Steilwänden. An Land eröffnen beschilderte Wander- und Radwege vielfältige Touren und schöne Panoramablicke. Das lokale Meerklima tut in dieser Zeit auch der Gesundheit gut: Ein gemütlicher Spaziergang auf der kilometerlangen Uferpromenade genügt, um Energie zu tanken. Im Sommer verwandelt sich vor allem die Küste in ein Ferienparadies für Familien. Auf den Straßen und Plätzen des Fischerdorfes Rabac wird zwei Monate lang das Leben gefeiert ([rabacopenair.com](http://rabacopenair.com)). Gleichzeitig ermöglicht die wunderschön zerklüftete Küste unzählige Bademöglichkeiten und ist nicht zuletzt wegen ihrer vielen kleinen Buchten beliebt. Auch die Altstadt des 7 km entfernten Burgenstädtchens Labin mit seinen kopfsteingepflasterten Gässchen, Renaissancepalästen, Galerien und Cafés wird von Sommerkonzerten belebt. **TIPP:** Der Labiner Glockenturm kann gegen geringe Gebühr bestiegen werden und bietet eine großartige Aussicht.



### ABENTEUER GESCHICHTE

5 km von Labin entfernt, erzählt Raša als jüngste Stadt Istriens eine einzigartige Bergbaugeschichte. Mitte des 20. Jhdts. von den Italienern in nur 547 Tagen für ihre Arbeiterfamilien erbaut, ist die ca. 3000-Einwohner-Stadt heute zum Teil eine Art Freilicht-Denkmal. In jedem Fall lohnt sich der Besuch des Museums »Bergmannshaus Arsia«. Begehbare Geleise, technische Effekte und Videos lassen dort die Bergwerks-Atmosphäre von einst aufleben. [tz-rasa.hr](http://tz-rasa.hr)



Die Kirche der hl. Barbara, Schutzheilige der Bergleute, erzählt viel von der einst bedeutenden Stadt Raša.

FOTOS: Heuer (3), TVB Rabac Labin (1)

# MAISTRA

HOSPITALITY GROUP



Wir möchten, dass Sie, endlich an Ihrem Ziel angekommen, denken: Das ist der Ort. Hier werde ich die besten Tage meines Lebens verbringen. Im magischen Rovinj oder in Vrsar, in den Hotels, Resorts und Camps von Maistra fühlen Sie sich wie zu Hause. Luxuriöse Erholung von Körper, Geist und Seele? Maistra Collection ist Ihr eigener Concierge. Sie sind auf der Suche nach Spaß und neuen, aufregenden Erlebnissen? Lassen Sie sich von Maistra Select begleiten. Und wenn Sie sich an Ihrem eigenen Stück unberührter Küste entspannen möchten, ist Maistra Camping die richtige Wahl. Dies ist der Ort. Der Ort an dem Sie sich wirklich neugeboren fühlen werden.

**BOOKING&INFO:**  
T +385 (0)52 800 250  
M [hello@maistra.hr](mailto:hello@maistra.hr)  
W [maistra.com](http://maistra.com)

MAISTRA *Collection* *SELECT* *Camping*

#FeelReborn



# Magie über den WOLKEN



Filmreifes Panorama präsentiert sich in Motovun an jeder Ecke, wie hier beim Gastgarten der Konoba Pod Voltom (Trüffelpasta probieren!) zwischen dem äußeren Stadttor und der Oberstadt.

## TIPP:

Zu Füßen von Motovun beheimatet das unscheinbare Trüffeldorf Livade das Gourmetrestaurant samt Enoteka von Familie Zigante, die neben Trüffelprodukten auch exzellentes Olivenöl und Wein herstellt. Die Hausnummer Livade 9 führt zum Honig-Shop der Imkerei Jankovic, und bei Mila Kreativa (Livade 12 a) gibt's niedlichen Haarschmuck für Kids.

*Nur wenige Kilometer abseits der Küste thronen pittoreske Miniaturstädte und -dörfer auf unzähligen grünen Hügeln. Eines dieser romantischen Juwelle ist das Burgstädtchen Motovun.*

**E**in wenig schief und rissig wirkt der uralte Burgfried von Motovun. Nicht, weil er schlampig gebaut worden wär, nein! Der Riese Veli Jože, ein Freund der Bevölkerung, soll ihn einst aus Wut über einen ungerechten Lehnsherrn kräftig durchgeschüttelt haben.

Kaum anderswo finden Sagen ein passenderes Umfeld als hier, und bis heute ist der gutmütige Gigant präsent: als Namensgeber von Lokalen und Festen sowie in Form verschiedener Kunstwerke.

277 Meter erhebt sich der Altstadt Hügel mit seinen bunt verschachtelten Häuschen über dem Mirnatale. Besucher müssen sich etwas Zeit nehmen, denn die autofreie Oberstadt erreicht man vom Parkplatz aus nur zu Fuß, per Bike oder mit dem Shuttlebus. Von jahr-

hundertelanger venezianischer Herrschaft geprägt, präsentiert sich diese bestens erhalten und zur Gänze von einem doppelten Mauerring mit Wehrtürmen und Stadttoren umgeben. Ein Spaziergang auf dem begehbaren Bollwerk eröffnet fantastische Ausichten ins Tal, wo der Fluss Mirna fließt, gesäumt von Äckern, Schafweiden, Eichenwäldern, Olivenhainen und Weingärten. Neben Cafés, Lokalen und Trüffelshops birgt die Altstadt in ihrem Kern auch die kunsthistorisch bedeutende Pfarrkirche Sv. Stjepan, im frühen 17. Jhd. nach den Plänen des berühmten venezianischen Architekten Andrea Palladio erbaut.

Wer die Atmosphäre des viel besuchten Städtchens einmal in aller Stille genießen möchte, bezieht am besten vor Ort ein Quartier, etwa das Boutiquehotel Kaštel.

## Tipps für Trips im grünen Istrien

### BALE

Rund um den Renaissancepalast windet sich eine kleine, verträumte Altstadt, im Sommer Bühne eines renommierten Jazz-Festivals. **Einkehren:** Restaurant im Boutiquehotel La Grisa mit beschaulichem Innenhof.

### VODNJAN

Die Altstadtfassaden als Open-Air-Galerie mit mehr als 40 Murals von internationalen Graffiti-Künstlern. Ein wenig gruselig: Die Wallfahrtskirche Sv. Blaž mit ihrer Reliquiensammlung und Mumien in gläsernen Särgen. **Einkehren:** Wirtshaus Vodnjanka mit top Trüffelgerichten.

### BUZET

Sehenswerte Trüffelstadt am nördlichen Eingang zum Mirnatale. **Probieren:** Brände und mehr bei Aura, Trüffelhäppchen bei Pietro&Pietro natura tartufi. **Einkehren:** Konoba Toklarija im Örtchen Sovinjsko Polje, 9 km von Buje im landschaftlichen Nirgendwo (nur mit Reservierung, +385 (0)91/926 67 69).

### OPRTALJ

Charmante Mini-Altstadt mit Galerien und einer venezianischen Loggia mit Blick übers Hinterland bis zur Adria. **Probieren:** Weinbar mit Shop von Familie Ipša; **Einkehren:** rustikal-gemütliche Konoba Oprtalji mit offener Feuerstelle.

### ŽMINJ

Das idyllische Dörfchen ist nur 6 km von Svetvinčenat entfernt. Vom einstigen Festungsbollwerk blieb ein Turm erhalten, sehenswert sind die Kirchenfresken. **Probieren:** Käserei Latus ([mljekaralatus.hr](http://mljekaralatus.hr)), Pršut-Manufaktur Jelenić (7 km entfernt, Sveti Petar u Šumi, Slavčići 177) und die Konditorei Erman (Eis & Süßes; Industrijska ulica 6). **Einkehren:** Konoba Puli Pineta (Karlov Vrt 1).

Fotos: Brömer (1), Heuer (2), TV Svetvinčenat (1), Neuhuber (1), Standl (1)



## Lustige Zeitreise

*Nicht auf einem Hügel gelegen, aber Garant für Mittelalterfeeling: Life und virtuell punktet Svetvinčenat bei der ganzen Familie!*

Svetvinčenat punktet mit einem der schönsten Renaissance-Stadtplätze des Landes, im Volksmund »Placa« genannt, und bildet eine stimmungsvolle Kulisse für einen bunten Veranstaltungsreigen, etwa die Wahl der schönsten Ziege Istriens, das Ethno-Jazz-Festival, Mittelalterfeste und kulinarische Präsentationen. Für Kunstinteressierte sind die Kirchen der hl. Katharina und des hl. Vinzenz mit ihren Fresken interessant. Spielerisch und actionreich lässt sich der Ort dank Virtual-Reality-Brille entdecken, im mächtigen venezianischen Fürstenpalast Morosini-Grimani warten spannende Escape-Rooms auf abenteuerlustige Entschlüsselungsmeister und das virtuelle Bogenschießen.



Auf dem 35 km langen Rätselparcours »Dinnerid-trail« lernt man beim Rätselspiel auf örtlichen Bauernhöfen heimische Produkte, wie Eselsmilch, Lavendel, Schafkäse und Olivenöl kennen. Ein Highlight für Kinder ist der 3 km von Svetvinčenat entfernte Mittelalterpark Sanc. Michael in Rapanji. [tz-svetvincenat.hr](http://tz-svetvincenat.hr) // [grimanicastle.com](http://grimanicastle.com)

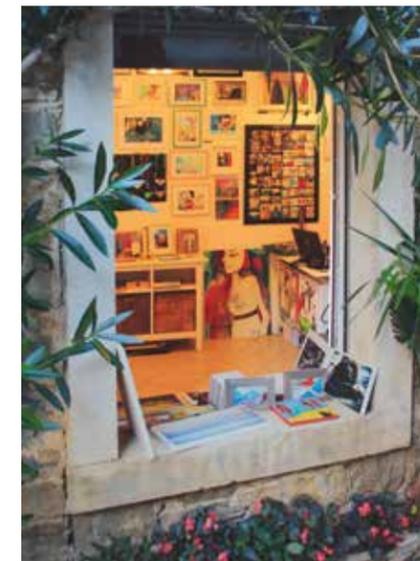
## Grožnjan – kleine große Stadt der Künste

*Auch wenn sich in den letzten Jahren so mancher Souvenirshop unter die Ateliers und Studios geschwindelt hat, ist der Zauber des Ortes ungebrochen.*

Zu verdanken ist dies dem Bildhauer Aleksandar Rukavina, der in den 1960er-Jahren so lange beim jugoslawischen Staat intervenierte, bis das dem Verfall preisgegebene, einstige venezianische Verwaltungstädtchen kostenlos von Künstlern bewohnt werden durfte. So wurde es restauriert,

kunstvoll belebt und mit Blumen bepflanzt und bildet heute mit seinen verwinkelten Gassen eines der zauberhaftesten Ausflugsziele Istriens. Hinter jeder einladend geöffneten Tür, hinter jedem Schaufenster gibt es etwas zu entdecken. Im Sommer wird der Ort außerdem zum stimmungsvollen Klangkörper, wenn beim Jazz-Festival oder der Akademie der »Jeunesses Musicales« Musiker aus aller Welt im wahrsten Sinn des Wortes den Ton angeben.

**Wohntipps:** B&B Artegnana 1798 oder Villa San Canzian Residence Grožnjan; **Einkehren:** Taverna Bastia (Trüffelsteaks!) im Dorfczentrum.



# Schatz- kammer *der Gemüse*

DIESER TELLER IN DER KONOBA

ČOK SPRICHT BÄNDE: FRISCHKÄSE VOM SCHAF

UND SCHWARZE TRÜFFEL AUS DEM NAHEN

HINTERLAND. ADRIA-RIESENGARNELEN UND

ROTE BEETE AUS NACHBARS GARTEN ...



ISTRILIEN IST STOLZ AUF SEINEN RUF  
ALS EINE DER KULINARISCH SPANNENDSTEN  
REGIONEN EUROPAS – UND DAS ZU RECHT.  
GRÜNDE DAFÜR GIBT ES VIELE.

Die unmittelbare Nähe von Gebirgen, Flüssen, Seen, Wäldern, Küste, Meer und Inseln füllt die Speisekammern der Halbinsel ungemein großzügig. Immer mehr Produzenten und kleine Manufakturen setzen auf Handarbeit und Bioprodukte, und viele Köche verbinden Altüberliefertes und Zeitgeist auf spannende Weise miteinander. Gault-Millau-Hauben und Michelin-Sterne bezeugen die hohe Qualität. Folgen Sie uns auf eine Reise durch die Vielfalt der regionalen Gastronomie.

## Vom Land in den Mund

Der Begriff »Agrotourismus« kennzeichnet die vielleicht authentischsten Adressen. Hier servieren Familien in gemütlicher Atmosphäre, was sie selbst anbauen (Gemüse, Olivenöl, Wein), was sie finden (Trüffel, Waldpilze, Kräuter), herstellen (Schinken, Würste, Pasta) und züchten (Schwein, Huhn, Rind). Und zwar so, wie sie es selbst am liebsten essen. Und sehr oft von Natur aus bio.

## Echte Landgasthöfe mit viel Seele

Für Istrienkenner der Wohlfühlort schlechthin, ist das Wort »Konoba« eigentlich die kroatische Bezeichnung für Keller. Und dort liegt auch der Ursprung dieser Familienbetriebe, im privaten Weinkeller, wo der Pršut reift und eine offene Feuerstelle nicht fehlen darf. Über Jahrzehnte nutzte Mann seine Konoba exklusiv, um gemeinsam mit Freunden und Söhnen den Hauswein zu »pflegen« und zu philosophieren. Irgendwann war bei Feierlichkeiten die ganze Familie willkommen, später wurden auch Besucher bewirtet. – Eine Bastion des traditionellen Geschmacks war geboren. Liebhaber von bodenständigen Traditionsgerichten finden hier Meeresfrüchte und Fische von der nahen Küste und all das, was Istriens Felder, Wälder und Weingärten bergen – von Pilz bis Wild. Der herzhaft Gemüseeintopf Maneštra und würzige Ragouts duften hier ebenso, wie das hausgebackene Brot, oft ist auch die Pasta selbst gemacht und noch öfter prägt eine wärmende Feuerstelle den Raum. Kenner finden auf Konoba-Speisekarten außerdem auch nicht selten die »heilige Kuh« der Istrianer: Ein Ochse namens Boškarin, der bis vor einhundert Jahren als Arbeitstier unentbehrlich war. Heute hat man sein kerniges, aromatisches Fleisch neu entdeckt und rettet die urtümliche Rasse damit vor dem Aussterben.

FOTOS: Heuer (1), Standl (3)



Jakobsmuscheln,  
in Ton und Salz,  
gebackene Kohlrabi-  
blätter, Forellen-  
kaviar – ahhh!

## ISTRILIENS GRANDIOSE KULINARISCHE VIELFALT

Mediterrane Frischeküche, traditionelle bäuerliche Hinterlandgerichte, kreative Kochkunst – manchmal sogar alles auf einem Teller. Zweimal Jakobsmuschel – zweimal anders: Oben: Fine-Dining im Cap Aureo, Hotel Park, Rovinj. Unten: Soulfood in der Konoba Astartea, Brtonigla.



Jakobsmuscheln  
vom Grill der  
offenen Feuer-  
stelle.



## UROCHSE »AS ITS BEST«

Das Restaurant La Grisa im gleichnamigen Altstadtthotel von Bale hat immer ein Boškarin-Gericht auf seiner Speisekarte (links).



1 Trüffeljäger Ivan Karlič mit seinen Trüffelhunden. 2 Edle Pasta mit weißen Trüffeln im Restaurant Zigante. 3 Die Konoba Stari Podrum bei Momjan ist bekannt für Gerichte mit Pilzen aus dem nahen Wald. 4 Die Einheimischen lieben Ragouts. Hier mit hausgemachten Ravioli im Agroturismo Tončić.



### Kleine mediterrane Trattorias

Darf's ein bisschen Meer sein? Der niedrige Salzgehalt, zahlreiche Süßwasserquellen, das blitzsaubere Wasser der Felsküsten sowie dessen moderate Temperatur sind für Istriens Meeresbewohner perfekt. Deutlichstes Zeichen: Viele Gewässer werden seit eh und je als Laichplatz genutzt. Krustentiere, Kopffüßler sowie eine Vielzahl an Muschel- und Fischarten genießen die natürliche lokale Lebensqualität.

Kein Wunder, dass entlang der Küste viele Familienbetriebe auf diese Schätze des Meeres setzen. Die istrischen Fisch-Konobas genießen nicht zuletzt bei den italienischen Nachbarn einen fantastischen Ruf – und die müssen es wissen: Von feinsten rohen Fischspezialitäten mit Olivenöl bis zur Goldbrasse im Salzmantel, von Risotto Nero bis zu Scampi aus der nahen Kvarner Bucht – frischer und besser wird man all diese Spezialitäten anderswo so leicht nicht bekommen.

### Tartufi – Edelknolle aus den Wäldern

Dass sich Istrien international unter Feinschmeckern einen Namen gemacht hat, ist nicht zuletzt dem wertvollsten Edelpilz der Welt zu verdanken, denn die Adria-Halbinsel zählt zu den wichtigsten Trüffel-Fundgebieten Europas. Die begehrteste, die weiße Trüffel, gedeiht von Mitte September bis Ende Januar und erreicht ihren geschmacklichen Höhepunkt in den Monaten November und Dezember. Das Trüffelgebiet erstreckt sich von Buzet im Nordosten der Halbinsel entlang des Flusses Raša bis nach Pazin im Süden. Die meisten Edelpilze werden allerdings im Wald von

Motovun, im Tal des Flusses Mirna, gefunden. Dort bieten die grauen, fetten Lehmböden der Eichenwälder am gleichen Breitengrad wie Alba im Piemont ideale Bedingungen.

Unter den sieben schwarzen Trüffelsorten ist die »Schwarze Winter-Edeltrüffel« die begehrteste. Ihre Stärke: relativ günstiger Preis, komplexer Duft und feiner Geschmack. Allerdings muss man sie erwärmen, also mitkochen, damit sie ihr Aroma entfaltet, während ihre weiße Schwester unbedingt roh zu verwenden ist. Was zu jeder Trüffelart passt, sind Fuži (sprich:

Fuuschi), die prominentesten Nudeln Istriens, die im Duett mit sämiger Trüffelsauce einfach zum Niederknien gut sind. Wer liebe Daheimgebliebene oder sich selbst damit beglücken will, kann Fuži in istrischen Supermärkten und Spezialitätenshops kaufen, etwa von der regionalen Manufaktur Klara Marić (Foto S. 24). Egal ob traditionell geraspelt, wie in den meisten ländlichen Betrieben, oder elegant gehobelt: Trüffelgerichte sind ein Markenzeichen Istriens und die Krönung seiner Küche, die aus einem beneidenswerten Fundus schöpfen kann.



Termine



ESSEN  
TRINKEN  
FEIERN

### Naturprodukte vom Hinterland

Während Mitteleuropa in seinen Agrarflächen zwischen 1960 und 1980 alles chemisch bekämpfte, was sich der Massenproduktion in den Weg stellte, blieb Istriens Hügelland davon weitgehend verschont. Dafür ließen fehlende finanzielle Mittel und Landflucht die Gegend vielerorts veröden. Inzwischen wurden Äcker, Olivenhaine sowie Obst- und Weingärten revitalisiert und neu ausgepflanzt. In Verbindung mit modernen, nachhaltigen Produktionsmethoden ermöglichen sie nicht nur das Bewahren von geschmackvollen alten Sorten, sondern auch die Produktion hochwertiger, gesunder Lebensmittel. So können Pilze aus den Wäldern, rare Kartoffelsorten, Wild, Lämmer und Ziegen, Gemüse und Salate selbst einfache Gerichte zu etwas Besonderem machen. Die Grünmärkte sind daher prall gefüllte Fundgruben, in denen sich u. a. auch Honig, Käse und Wurstwaren kleiner Hersteller finden.

### Weltklasse-Auszeichnung für Olivenöl

Mehr als 1,6 Millionen Olivenbäume liefern ihre Früchte für die (Zitat) »besten Olivenöle der Welt«. Und das behaupten nicht die Kroaten selbst! Davon ist der Italiener Marco Oreggia als Herausgeber des international führenden Olivenöl-Guides »Flos Olei« überzeugt. Jedes Jahr wird das, gerne als »Olivenölbibel« bezeichnete Druckwerk der internationalen Presse in Rom präsentiert. Sieben Mal in Folge konnte Istrien als Nummer eins aller Anbauregionen punkten. Und das kommt nicht von ungefähr: Schon vor 2000 Jahren war das lokale Olivenöl als Goldstandard der damals bekannten Welt berühmt. Ein Standard für das perfekte Produkt, an dem alle anderen Olivenöle des Römischen Reichs gemessen wurden. Heute ist man dort längst wieder angekommen, wobei die Qualität mit Sicherheit weitaus besser ist. Die historisch gewachsene große Sortenvielfalt ermöglicht unzählige Aromaspiele, die vergleichsweise kühle Lage auf dem 45. Breitengrad sorgt für Fruchtigkeit, perfektionierte Anbau-, Ernte- und Produktionsmethoden garantieren erstklassige Qualität. Ausschließlich die höchste Güteklasse »Extra Vergine« wird in den modernen Mühlen vorort produziert.

FOTOS: Blahna (1), Heuer (1), Karlič (1), Neuhuber (1), Stanič (3), Zigante (1)



SIEBEN MAL IN FOLGE WURDE DIE OLIVENÖLREGION ISTRIEN IN DEN LETZTEN JAHREN ZUR NUMMER EINS WELTWEIT GEKÜRT.

1 Olivenölverkostung bei Familie Ipša in Ipšič. 2 Istriens »Flüssiges Gold« frisch aus der Presse. 3 Chef, Trüffel und »Violine« im Agroturismo Tončić. 4 Peka im Alla Beccaccia.



### VIOLINE PIKANT

»Vijulin« (Violine) nennen die Istrier ihren Rohschinken Pršut gerne liebevoll – wegen seiner Form, und weil Würze, Reife und Schmelz bestenfalls »Musik am Gaumen« erzeugen. Oft zusammen mit Käse serviert, gilt der am Knochen gereifte Hinterschinken vom Schwein traditionell als Willkommensgabe für Freunde. Verständlich, dass es sich bei dem Duett auch um eine der beliebtesten Vorspeisen in der Gastronomie handelt. Aus Bauernhand schmeckt Pršut übrigens am besten. Im Gegensatz zu den Italienern schneiden ihn die Einheimischen gerne etwas dicker von Hand und verehren lange Scheiben als Gipfel des Genusses.

### GLÜCK AUS DER ASCHE

Das Garen unter der Asche, eine uralte, revitalisierte Zubereitungsart, bringt Lammfleisch, Kalbshaxen, Oktopus und Fisch auf unvergleichliche Weise auf den Tisch. Dazu werden Fisch oder Fleisch mit Zwiebeln, Erdäpfeln und Gemüse in einen Ton- oder Eisentopf geschichtet, der in Kroatien Peka (oder Crpnja) genannt wird, gibt Kräuter, etwas Wein, Olivenöl, Salz und Pfeffer dazu und setzt einen speziell geformten Deckel auf. So wandert die Peka in einen Gluthaufen an der offenen Feuerstelle, wo die Aromen beim Schmoren wunderbar miteinander verschmelzen.





# Große Kochkunst

DIE PRÄSENZ IM WELTWEIT BEDEUTENDSTEN RESTAURANTFÜHRER MICHELIN UND IM GUIDE GAULT MILLAU UNTERSTREICHT ISTRINIENS BELIEBTHEIT BEI FEINSCHMECKERN.



**T**oller Istrien-Einstand für Emanuele Scarello: Bereits nach der ersten Saison leuchtete ein Michelin-Stern über seinem Restaurant **Agli Amici** am Yachthafen von Rovinj. Das von Architekt Piero Lissoni designte Lokal (früher Bitinada) beim luxuriösen Grand Park Hotel Rovinj bietet neben Sterneküche auch einen spektakulären Blick auf die ACI Marina, die Insel Katarina und die unvergleichliche Altstadt. In der grenzüberschreitenden Küche von Scarello und Lorenzo Lai spiegelt sich die historisch kulinarische Verbundenheit zwischen Friaul, Julisch Venetien und der istrischen Halbinsel. Kleine Manufakturen, bäuerliche Produzenten und Fischer erhalten in drei Degustationsmenüs ihre eindrucksvolle Bühne. Dabei setzt das friulanisch-istrische Team auf Klassiker aus Scarellos Stammhaus nahe Udine, istrianische Spezialitäten sowie Fisch- und Meerfrüchte aus Rovinj.



Dreimal Agli Amici: Neuer Kulinarik-Hotspot mit Michelin-Stern: das Agli Amici von Emanuele Scarello (unten rechts) am Yachthafen von Rovinj, dem auch der Restaurantführer Falstaff 95 Punkte verlieh. // Huhn mit Scampi – hinter der schlichten Bezeichnung des Gerichts verbirgt sich ein Gaumenfeuerwerk.

guide.  
michelin.com/en/  
hr/restaurants

hr.gaultmillau.com

**Einmal mehr mit einem Stern ausgezeichnet** wurde das zur internationalen Spitzenküche-Vereinigung JRE gehörende Restaurant **Monte**. Versteckt in der Altstadt von Rovinj sind Patron und Küchenchef Danijel Đekić und seine aus den Niederlanden stammende Frau Tjitske seit vielen Jahren Trendsetter einer kreativ-verspielten istrischen Küche. Groß im Kommen ist auch Jeffrey Vella, der dem spektakulär im Penthouse des Grand Park Hotels Rovinj angesiedelten **Cap Aureo** ein »Plate« für sehr gute Küche erkochte.

**Neu gelistet** unter den 15 mit Michelin-Plates ausgezeichneten Restaurants ist das **Luciano** im San Canzian Village Resort bei Buje: Das 5-Sterne-Boutiquehotel inmitten von Wein- und Olivenärten verbindet den Charme eines historischen Miniatur-Porties mit Kunst, Design und einer gehörigen Portion Luxus. Ebenfalls eine »Plate-Entdeckung«: das Restaurant **Ribarska Koliba** in der Marina Verudela bei Pula.

Den begehrten »BIB-Gourmand« für gute Qualität und ein ebensolches Preis-Leistungs-Verhältnis erhielten im aktuellen Michelin-Guide drei Restaurants, darunter wieder die exzellente Fischkonoba **Batelina** in Banjole. Neu in diesem Kreis finden sich die unter anderem für ihre Pekagerichte bekannte Konoba **Alla Beccaccia** zwischen Pula und Fažana sowie das urig-nostalgische **Malo Selo** in Fratrija bei Buje, wo die Tester von den Fleischgerichten, der hausgemachten Pasta, dem Dessert Gibanica und der familiären Atmosphäre schwärmen.

**53 Gault-Millau-Hauben** Der besonders bei deutschsprachigen Gästen beliebte Guide Gault Millau lässt Istrien schon lange von seinen Testern besuchen. Umso erfreulicher, dass in der neuesten Kroatien-Ausgabe bereits 35 Restaurants und Konobas mindestens eine der begehrten Hauben tragen. An der Spitze liegt auch in diesem Guide das **Monte** in Rovinj, dicht gefolgt vom ebenfalls mit vier Hauben ausgezeichneten **Pergola** in Savudrija, wo Küchenchef und Patron Fabricio Vežnaver heuer als Kroatiens »Koch

FOTOS: A.R.T. (1), Agli Amici (2), Duboković (1), Marina (1), Neuhuber (1), Standl (1)

Sterne, Hauben, Plates und mehr

des Jahres« gewürdigt wird. Das Lokal im Nordwesten von Istrien verbindet den Charme eines kleinen Familienbetriebes mit ebenso raffinierter wie exzellenter Fischküche.

Alles, was die Adria so an Köstlichkeiten zu bieten hat, serviert Marina Gaši allabendlich als Menü in ihrem Restaurant **Marina** (3 Hauben) in Novigrad – der Titel »Great Chef of Tomorrow« ist ein wenig irreführend, denn die Autodidaktin ist bereits jetzt exzellent.

Mitten an der trubeligen Hafensperrade von Rovinj galt das **Rio** (2 Hauben) schon immer als Einkehr-Geheimtipp. Nun wurde das Lokal mit seinen raffinierten kleinen Gerichten mit dem »Service Award« geehrt.

Weitere Restaurants mit 3 Gault-Millau-Hauben: Badi (Umag), San Rocco und Morgan (beide Brtonigla), Cap Aureo und Wine Vault (beide im Grand Park Hotel Rovinj), Damir & Ornella (Novigrad), Peteani (Labin) und Meneghetti (Bale).



Fabricio Vežnaver // Marina Gaši mit Partner Davor Bursić // Gastgeber in der Konoba Malo Selo (von oben).



”  
MEINE FRAU  
TJITSKE UND ICH  
SIND DAS BEST-  
MÖGLICHE TEAM.  
UNSER BEIDER ZIEL  
IST DAS ULTIMATIVE  
KULINARISCHE  
ERLEBNIS UNSERER  
GÄSTE – IMMER  
MIT VIEL LIEBE  
GEWÜRZT...

Danijel Đekić,  
Chef, Monte

TOP *Online* SHOPS

FEINSTE ISTRISCHE  
TRÜFFELPRODUKTE, DELIKATESSEN  
UND WEINE



ONLINE-SHOP VON SUWI ZLATIC  
Österreichischer Sommelier-Staatmeister 2021  
Platz 3 bei der Sommelier-Europameisterschaft 2021

GENIUS TARTUFI  
Garantiert beste Qualität und 24-Stunden-  
Lieferung in speziell entwickelten Trüffelboxen

WWW.SUWINE.AT

DELICIJE  
Wein | Olivenöl | Gin | Šljivo  
Trüffel | Feinkost | Geschenkpakete  
**KROATIENS  
FEINE WELT**  
www.delicije.de  
Besucht uns und holt  
Euch Kroatiens feine Welt  
nach Hause.

# NEWS AUS ISTRIENS GASTROSZENE



## Tunaholic FISCHBURGER UND BIG-GAME-FISHING

Streetfood mal ganz anders: In den Altstädten von Poreč und Rovinj genießt man in lässiger Atmosphäre originelle Burger mit Thunfisch, Sardinen, Haifisch oder Lachs, Fish & Chips, panierte Sardinen, Garnelen, Calamari fritti, Thunfischsalat und andere mediterrane Snack-Köstlichkeiten. Noch ein Geheimtipp: Familie Finderle bietet auch Fahrten auf ihrem Schiff »Hedonist« an: Romantische Ausflüge zum Sichten von Delfinen bei Sonnenuntergang oder Freizeitfischer-Touren zum Angeln von Blauflossenthunfisch, Blauhai, Gabelmakrele und Schwertfisch. [tunaholic.hr](http://tunaholic.hr)



## Piazza Grande

CAFÉ & WEINBAR AM NEUEN ORT

Es ist ein wenig verwirrend: Das Vitriol an der Hafeneinfahrt von Novigrad gibt es nach wie vor, allerdings unter einem neuen Betreiber. Die langjährige Gastgeberin Orieta Vrcelj ist mit ihrem liebenswerten Team ins Altstadtzentrum neben die Basilika übersiedelt und nennt ihr neues Lokal nun Piazza Grande. In bewährter Weise serviert man hier top Wein und Sekt (auch glasweise), Cocktails, duftende Brioches und hausgemachte Torten zum exzellenten Kaffee. Snack-Teller mit Pršut, Käse und Oliven gibt's auch. Wer das einheimische Leben im Ort beobachten und sich dabei verwöhnen möchte, ist am »großen Platz« genau richtig. [facebook.com/piazzagrandenovigrad/](https://facebook.com/piazzagrandenovigrad/)



NEU seit 2021: Die Casa Dante in Momjan ist ein stilvolles kleines Juwel samt nostalgischem Mini-Shop, ein Geheimtipp auch für »Nicht-Hausgäste«.

## Istrisches Table-Dinner beim steirischen Spitzenkoch

VIELE JAHRE EIN AUSHÄNGESCHILD DER STEIRISCHEN KULINARIK IST TOM RIEDERER NUN AN DIE ADRIA ÜBERSIEDELT. DAS ZAUBERHAFT GÄSTEHAUS CASA DANTE IST ZWAR KEIN RESTAURANT, AUF WUNSCH KOCHT DER SPITZENKOCH ABER ÜBERALL IN ISTRIEN AUF. UND DAS RICHTIG GUT!

Eine überaus inspirierende Genusswelt schufen Tom und Katarina Riederer gleich neben der Kirche in Momjan, unweit der Spitzenweingüter Kozlovič und Kabola. Die stilvoll restaurierte Casa Dante birgt drei zauberhafte Maisonetten (80 bzw. 110 m<sup>2</sup>), großzügig, hell und sehr individuell eingerichtet. Im Garten steht ein Naturpool bereit, und von der Frühstücksterrasse blickt man bis zum Meer (Foto oben). Ein nostalgischer kleiner Laden im Haus offeriert Keramik,

edles Leinen, Gläser und Kunsthandwerk von ausgewählten Manufakturen, regionale Spezialitäten, Weinraritäten und Hausgemachtes. Vieles davon kann man auch online kaufen: [livingin21.com](http://livingin21.com). Wenige Meter entfernt steht zusätzlich die Casa San Martina als Domizil für vier Personen bereit.

### Pop-up-Gourmetküche

Anstelle eines eigenen Restaurants setzt Tom auf ein innovatives Sharing-Konzept mit den umliegenden Konobas. Auf Wunsch wird ein

feines Frühstück serviert, und nach Vorbestellung können sich auch auswärtige Gäste auf genussvolle Erlebnisse freuen. Einen ganz neuen Weg geht Tom mit seinem mobilen »TR Table-Dinner« (auch vegetarisch oder vegan) für 2 bis maximal 10 Gäste, zu genießen in Momjan und an fast jedem anderen Ort der Halbinsel. Ein rund 4-stündiger kulinarischer Istrien-Streifzug in 14 bis 18 kleinen Gängen kostet inklusive der Getränke € 210,- pro Person. [momjan.com](http://momjan.com)

## Pesce Povero & MUSCHELPFANNE

Während in der Bucht Santa Marina bei Poreč eine neue Marine gebaut wird, ist die legendäre Fischerhütte MaDaLu mit ihrer authentischen Küche vorübergehend ins ehemalige Restaurant Arka nach Tar übersiedelt. In bewährter Weise bringen Mauro und Laura Bernobic mit ihren Söhnen Mateo und Luka dort auf den Tisch, was der dritte Sohn, Danijel, aus der Adria gefischt hat: Sardellen, Canestrelli, Jakobsmuscheln, Vongole, Dondole, Tintenfische, Scampi, Brassen, Rotbarben, Seezungen, Drachenköpfe (...). Auch »pesce povero«, verschiedenste kleine Fische aus dem Beifang, gibt es hier – einst »Fische für Arme«, heute längst eine rare Delikatesse! Klassiker sind Oktopussalat, Risotto mit Scampi oder Tintenfisch und »Fritto Misto« mit Merlan. [Ulica Itarska 58, Tar, ☎ +385 95 85 46 708](http://Ulica Itarska 58, Tar, ☎ +385 95 85 46 708)



## Abenteuer Auster

»TONYS OYSTER SHACK«

Sehr speziell, irgendwie schräg, aber echt gut: Emil Sošić züchtet Muscheln im Limski Kanal. Wenn er vor Ort ist (ohne Garantie), wird die zusammengeschnitzte Holzhütte direkt auf dem Wasser zum rustikalen Genussplatz. Von 11 bis 15 Uhr (außer Sonntag) serviert Emil dann frisch geöffnete rohe Austern (Belon) und Venusmuscheln. Dazu gibt's Hauswein aus dem Wasserglas ;-) ... Anfahrt: Einfach die Einfahrt zum Limski-Kanal reinfahren, dann ist die Hütte links zu sehen. ☎ +385 98 414 512, [Istrida.com](http://Istrida.com)



## Japan trifft Istrien

KULINARISCHE FERNOSTREISE IN ROVINJ

»Tekka by Lone«, eines der erfolgreichsten Restaurants in Zagreberöffnet im Designhotel Lone eine Dependence und damit im schönen Rovinj eine Tür nach Asien. Basierend auf erstklassigen Adria-Produkten entstehen dort im klassisch japanischen Stil feinste Sushi, Sashimi, Nigiri und Frühlingsrollen sowie Wok- und Tempura-Gerichte. Die Biogarten-Terrasse mit beleuchteten Pinien bildet dafür eine stimmungsvolle Bühne. [lone.hr](http://lone.hr)



FOTOS: Deurues (1), Hausenstein (1), Heuer (2), Kermayer (1), Knežević (1), Maistra (2), Neuhuber (1)



## Chiavalon

### SCHÖNE NEUE BIOWELT – OLIVENÖL UND MEHR

Seit Jahren zählen sie zu Istriens besten Olivenölproduzenten, nun haben sich die Brüder Sandi und Tedi Chiavalon etwas außerhalb von Vodnjan eine besonders schöne Präsentationsbühne geschaffen – mit High-Tech-Produktion, Degustationsmöglichkeiten und Shop. Aus 7500 eigenen und rund 3000 zusätzlichen Bäumen entstehen in kontrollierter Bioqualität, händisch geerntet und binnen weniger Stunden gepresst, hochwertige Öle aus traditionellen

istrischen Sorten. Neben verschiedenen Blends können hier auch Produkte aus dem eigenen Obst- und Gemüseanbau, regionale Spezialitäten und origineller Olivenholzschmuck erworben werden. Wie man Olivenöl richtig verkostet, erfahren Besucher bei Degustationen, besonders beliebt ist dieses Erlebnis in Kombination mit einer Führung und anschließender Jause (gegen Voranmeldung). [chiavalon.hr](http://chiavalon.hr)



## Domaine Koquelicot

### ISTRISCHE BURGUNDERWEINE

Womöglich die außergewöhnlichsten Winzer in Istrien: Olivier Ertzbischoff und seine in Rijeka geborene Frau Jacqueline Marovac. Beide in Frankreich erfolgreich als Ärzte tätig, absolute Weingenießer und verliebt in Istrien. Nach Schulungen in berühmten burgundischen Domaines, wie etwa bei Anne Claude Leflaive, beschlossen die Winzer-Autodidakten vor sieben Jahren im istrischen Ort Gračišće Wein zu machen, gereift in französischen Barriques, vinifiziert im Burgunderstil. Der Rest ist Geschichte. Aus einem Geheimtipp wurde ein Kultweingut. Sehr lässig. Verkostungen nach Vereinbarung. [koquelicot.eu](http://koquelicot.eu)



## Polettis

### WINE- & FOOD-BISTRO

Er zählt zu den renommiertesten Winzern Istriens, vor Kurzem ist Peter Poletti auch unter die Gastronomen gegangen. In der Casa Manzolin in Poreč verwirklicht er gemeinsam mit Jasna Matić Food-Pairing vom Feinsten. Im Mittelpunkt stehen die sechs Rebsorten der Poletti-Weine uns Ausgewähltes von anderen Winzern. Dazu offeriert das feinfühlig restaurierte Altstadtthaus Gerichte mit kreativem Touch und bietet auch einen wunderbaren Rahmen, um »einfach« ein Glas Wein mit einem kleinen Happen zu genießen. [casamanzolin.com](http://casamanzolin.com)

## LUXUS MIT BLICK AUF DIE BRIJUNI-INSELN

Das komplett sanierte ikonische Hotel steht auf einer Klippe über dem Meer und erinnert mit seiner Architektur an einen James-Bond-Film. Der perfekte Ort, um sich zurückzuziehen, wenn man möchte. Die Rückseite des Hotels ist durch einen dichten Pinienwald geschützt - die Vorderseite wendet sich dem Meer zu und bietet einen herrlichen Panoramablick auf das **Inselarchipel Brijuni**, dem das Hotel seinen Namen verdankt.

Nach seiner Wiedereröffnung im kommenden Frühling wird das Grand Brioni Hotel ein Luxushotel mit **227 stilvollen und luxuriösen Zimmern** sein, welches auf seinem vergangenen Ruf aufbauen wird. Sein Ziel ist es, in der Region Pula in Istrien das beste Hotel seiner Klasse zu werden.



NEUES  
LUXURIÖSES  
HOTEL.  
ERÖFFNUNG  
IM FRÜHLING  
2022



## Das Grand Brioni ist mehr als ein Ort zum Übernachten. Es ist ein Ort für alle Sinne.

Wir freuen uns auf den **Frühling 2022**, wenn wir die ersten Gäste im Grand Brioni Hotel begrüßen dürfen. Es wird uns ein Vergnügen sein, das Lächeln der Menschen zu sehen, wenn sie die Schönheit, Klänge, Gerüche und den Geschmack dieses exquisiten Ortes erlebt haben. Ein Hideaway, an dem man seine Schätze verstecken und seinen Stil zeigen kann.

Hotel Grand Brioni Pula by Arena Hospitality Group  
[www.hotelgrandbrioni.com](http://www.hotelgrandbrioni.com)  
[info@arenahotels.com](mailto:info@arenahotels.com)  
+385 52 529 400



Insider-tipps

Denis Ivošević, General-Manager des Tourismusverbandes Istrien, ist ein hedonistischer Feinschmecker und Förderer der Qualitätsproduzenten seiner Heimat. Wir haben ihn um Tipps zu einem seiner Lieblingsthemen gebeten:

## Olivenöl

### DIE NEUE AUSGABE DER »OLIVENÖLBIBEL« FLOS OLEI IST GERADE ERSCHEINEN...

Ja, und ich bin sehr stolz auf unsere 66 (!) Olivenölproduzenten, die darin angeführt werden. Dazu muss man wissen: Der jährlich erscheinende FLOS OLEI hat für Olivenöl weltweit eine ähnliche Bedeutung wie Parker bei Wein. Nur 500 Betriebe von allen Kontinenten schaffen nach umfangreichen Qualitätskontrollen und Profiverkostungen die Aufnahme. Istrien wurde außerdem zum siebten Mal in Serie zur »besten Olivenölregion der Welt« gekürt – noch vor der Toskana!

### WELCHES OLIVENÖL MUSS MAN UNBEDINGT PROBIEREN?

Ahhh! Das ist schwer zu sagen! Bei uns haben alle Öle höchste Extra-Vergine-Qualität, und es gibt so viele hervorragende Produzenten, Blends und Sorten für jeden Geschmack und Verwendungszweck. Aber die Top-Bewertungen von Flos Olei sind ein MUSS für alle Olivenölfans.

### SIE SIND AUCH EINER, RICHTIG?

Natürlich! Hochwertiges Olivenöl ist ein Superfood par excellence. Wenn ich es recht überlege, bin ich mit dem Konsum von 10–11 Litern im Jahr ein echter »Olivenöl-Junky« ...

### EINIGE NEWCOMER-TIPPS?

Aufstrebende Produzenten sind etwa Daniel Sleiner, Inistria (Brtonigla), Monterosso (Zambratija), Boris Galić, B10 (Kostanjica), Dario Činić, Rovinjola (Rovinj) und in Vodnjan Silvano Puhar, Brist und Giuseppe Lupieri.

# OLIVENÖL NEWS



Ab dem Frühling 2022 lassen sich am Hof von Familie Ipša Olivenöle und Weine im sensibel restaurierten Wirtschaftsgebäude verkosten und kaufen (10–19 Uhr). Nach Voranmeldung gibt es dazu auch kleine Snacks.

## Viel Neues

### VON FAMILIE IPŠA IN IPŠI

»Korak po korak«, Schritt für Schritt, und immer ein bisschen besser, ist die Devise der sympathischen Familie Ipša – geht da überhaupt noch was? Schließlich sind Irena und Klaudio als Qualitätsproduzenten von Olivenöl bereits an der Weltspitze angekommen, Sohn Ivan hat sich als junger Winzer still und leise den Respekt selbst »alter Hasen« erarbeitet, und der gesamte Betrieb ist längst biologisch zertifiziert. Es geht noch was:

2022 gesellen sich zu den vorhandenen 3500 Olivenölbäumen 1500 weitere, die neu erbaute, hochmoderne Ölmühle hat bereits zwei Ernten gepresst, und ab dem Frühling heißen die neuen Verkaufs- und Verkostungsräume im general-sanierten Wirtschaftsgebäude willkommen. Bei alledem ist der Hof im winzigen Örtchen Ipši so idyllisch geblieben wie eh und je, nur noch schöner. Ein Kunstwerk. [ipsa-maslinovaulja.com](http://ipsa-maslinovaulja.com)

### ISTRIENS BESTE HÖCHSTNOTEN IM GUIDE



Mate; Salvore: 99 P.	Tonin, Vodnjan: 96 P.
Ipša, Livade: 98 P.	Belci, Vodnjan: 96 P.
Olea BB Belić, Raba: 98 P.	Negri Olive, Labin: 96 P.
Enio Zubin, Umag, 97 P.	Chiavalon, Vodnjan: 95 P.
Uljara Vodnjan, Vodnjan: 96 P.	Oleum Maris, Galižana: 95 P.
Zigante, Buje: 96 P.	OPG Oliveri, Kaštelir: 95 P.
OPG Bursic, Brtonigla: 96 P.	Al Torcio, Novigrad: 95 P.

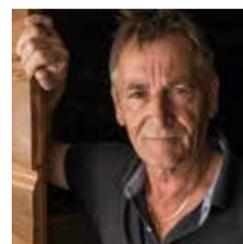


99 PUNKTE IM GUIDE FLOS OLEI

## Sensationeller Erfolg

### SPITZEN-OLIVENÖL VON MATE

Erstmals erreichte ein kroatischer Olivenölproduzent 99 von 100 Punkten im Guide Flos Olei und verwirklichte damit wohl den Traum von Mate Vekić, der bereits Ende der 1990er-Jahre in Zambratija bei Savudrija 25000 Olivenbäume auspflanzte. Heute führt Mates Tochter Aleksandra Vekić den Betrieb und legt dabei größten Wert auf umweltbewusste Erzeugung, händische Ernte und die Pressung am gleichen Tag. Begeistert zeigten sich die Tester von FLOS OLEI unter anderem von ihrer Blend »Transparenza Marina«. [mateoliveoil.com](http://mateoliveoil.com)



### DER BESCHIEDENE ÖLMÜLLER

Nie zu vergessen sind die Spitzenöle

von Agro Millo, einer der besten Ölmöhlen des Landes. Weil Valter Smilović mit den namhaften Produzenten, die ihre Oliven bei ihm pressen lassen, nicht konkurrieren will, verzichtet er auf offizielle Bewertungen. Ein Besuch bei ihm in Baredine 16 bei Buje lohnt sich in jedem Fall! [agro-millo.hr](http://agro-millo.hr)

FOTOS: Blaha (1), Gašparović (1), Mate (1), Standl (1) / GRAFIK: Hauenstein



# Entdecken Sie Istrien



Entspannen Sie unter der mediterranen Sonne und befreien Sie Ihre Sinne im charmanten Novigrad



Charming Istria

+385 52 858 600  
reservations@aminess.com  
www.aminess.com  
AminessHotels  
aminesshotels

+385 52 757 075  
info@novigrad-cittanova.hr  
www.coloursofistria.com

Visit Novigrad Cittanova  
visit\_novigradcittanova



**SUITE ▶**  
im Hotel Grand Brioni.  
In jedem Raum und jedem  
Zimmer ist ein Original-  
Kunstwerk zu finden.

## Neuer Glanz an Pulas Küste

MIT DEM NEUEN »GRAND BRIONI HOTEL« AUF DER HALBINSEL VERUDELA BEI PULA VERBINDET DIE ARENA HOSPITALITY GROUP HÖCHSTEN URLAUBSKOMFORT MIT EINEM INSPIRIERENDEN AMBIENTE, FEINSTER MEERESLAGE, ERSTKLASSIGER WELLNESS UND AMBITIONIERTEM GASTRO-ANGEBOT.

„Unser Ziel ist es, in der Region Pula das beste Hotel seiner Klasse zu werden.“ Mit einem Griff nach den Sternen eröffnet die Arena Hospitality Group im Frühling 2022 das komplett umgebaute Hotel Brioni auf der Halbinsel Verudela. Als GRAND BRIONI bietet es nun 4-Sterne-Superior-Komfort und eine vielversprechende Vision: In den 1970er-Jahren erbaut, war das

Brioni einst glamouröser Treffpunkt von Künstlern, Filmstars und Staatsvertretern – ein Status, den man nun zurückgewinnen will. Auf Schritt und Tritt begleiten den Gast Werke namhafter kroatischer Künstler, eigens für Brioni haben sie das kulturelle Erbe der Römerstadt modern interpretiert. Der Spa offeriert auf 1300 m<sup>2</sup> Luxus pur, und neben einer Bar setzen vier ambi-

tionierte Restaurants auf Regionalität, saisonale Frische und Vielfalt. Das Gourmet-Steakhouse etwa steht unter der Patronanz von Frank Heller, Chef des beliebten BA-Beef-Clubs in Nürnberg. Neben internationalen Rindfleischspezialitäten lagert dort in der Reifekammer auch das aromatische Fleisch von Istriens autochthonem Kulturochsen Boškarin. [arenahospitalitygroup.com](http://arenahospitalitygroup.com)



## Palazzo Rainis Hotel & Spa

NEUES HISTORISCHES BOUTIQUE-HOTEL NAHE NOVIGRADS MARINA

Nach umfangreichen Sanierungs- und Bauarbeiten eröffnet Familie Fattori, die vor Ort auch das Boutiquehotel Rivalmare und das B&B-Hotel Artegnana in Groznjan betreibt, Ende März 2022 das Boutiquehotel Palazzo Rainis mit 16 exklusiven Zimmern und Suiten, einem eigenen Strandabschnitt, Gartenpool, Terrassenbar, À-la-carte-Restaurant und Spa. [palazzorainis.com](http://palazzorainis.com)

**TIPP:** Für Hochzeitsnächte und ähnlich freudige Anlässe ist das Deluxe-Zimmer auf der Bel étage der Villa genau richtig! Anfragen: [info@adriatic holidays.eu](mailto:info@adriatic holidays.eu)



## Luxus-Urlaubsdomizile mit Sorglos-Service

TRENDIGE URLAUBSIMMOBILIEN MIT »RUNDUM-SERVICEPAKET« UND HERVORRAGENDEN RENTABILITÄTSCHANCEN ZEICHNEN KROATIENS GRÖSSTES TOURISMUS-RESORT IN ALBERI BEI SAVUDRIJA AUS.

Als kroatienweit erstes Projekt seiner Art entsteht derzeit im istrischen Örtchen Alberi nahe der slowenischen Grenze das PETRAM RESORT, ein innovatives Immobilien-Projekt mit 55 Villen, davon 10 mit eigenem Infinitypool am Dach, 18 Wohnapartements und einem Aparthotel mit 179 Ferienwohnungen. Nachhaltig und in modernem Design erbaut, bietet die Urlaubsanlage in aussichtsreicher Lage am Meer mehrere Restaurants, verschiedene Sport-

anlagen, Garten-Pools, Spa, Kinderpark und den Komfort eines Fünf-Sterne-Hotels (etwa 24-Stunden-Concierge-Service). Wer sich hier für eine eigene Immobilie entscheidet soll sorgenfrei genießen können. „Unterhalt? Rentabilität? – Lassen Sie das unsere Sorge sein“ verkündet das international erfahrene Investoren- und Partnerkonsortium, bestehend aus Aleksandar-, MK- und Lotus-Group. [petramresort.com](http://petramresort.com)



**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 willkommene Herausforderungen und Familienfreundlichkeit wird ganz großgeschrieben!

Bei I.D. Riva Tours finden Sie komfortable Ferienhäuser und Ferienwohnungen für jeden Geschmack, um einen großartigen Urlaub in Kroatien zu verbringen. Die Qualität steht im Mittelpunkt – jedes einzelne Ferienhaus und jede einzelne Ferienwohnung wurde von uns persönlich besichtigt und für Sie ausgewählt.

- Extras:*
- Keine Nebenkosten, keine Kautions.
  - Wir organisieren gerne für Sie einen »Private Chef« der/die nur für Sie in Ihrem Ferienhaus kocht!
  - Die VermieterInnen erledigen ohne Zusatzkosten den ersten Einkauf für Sie!

Holen Sie sich unsere informativen Ferienkataloge zu den Themen Kreuzfahrten, Mobilheime, Ferienhäuser und Radreisen.



# Glasweise Patrioten

## Weinzeit am Meer

STILL UND LEISE HABEN SICH ISTRIENS WINZER INTERNATIONAL ETABLIERT. VERSCHIEDENE AUSBAUARTEN UND REBSORTEN SORGEN FÜR VIELFALT. MODERN INTERPRETIERTE REGIONALITÄT PRÄGT DIE CHARAKTERWEINE, IMMER ÖFTER MIT BIO-ZERTIFIKAT

**T**erroir ist eines der Lieblingsworte von Sommeliers und Weingenießern, will heißen: Das gesamte Umfeld, das den Wein ausmacht und einzigartig werden lässt. Genau damit können Istriens Winzer international punkten. Das jeweilige Kleinklima ermöglicht im Zusammenspiel mit urtypischen, regionalen wie auch internationalen Rebsorten und unterschiedlichster Kellertechnik sehr individuelle Weine abseits des Mainstreams. Mitentscheidend sind nicht zuletzt auch die Böden, hellgrau mergeliger Flysch nahe der Küste und die vom Eisenoxyd tiefrot gefärbte »Terra Rossa« im Hinterland. „Endlich wieder einmal ein eigenständiger Geschmack am internationalen Weinmarkt“, schwärmen Kenner, die das quantitativ sehr überschaubare Angebot bestenfalls direkt vor Ort verkosten. Istrien ist daher zu einer der beliebtesten europäischen Destinationen für Weinreisen aufgestiegen, auch oder gerade weil man die Weine der Adria-Halbinsel mittlerweile in vielen Sternerestaurants zwischen New York, London, Berlin und Wien findet. Eine eindrucksvolle Bestätigung für die Renaissance seiner uralten Weinkultur.

*Klassisch im Stahltank oder in Barriques, im großen Holzfass oder in Amphoren gereift, eröffnen Istriens Weine ein breites und spannendes Geschmacksspektrum.*

Neben Winzerpionieren, wie Coronica, Kozlović, Kabola und Matošević, etablieren sich immer mehr aufstrebende junge Winzer und beleben die Weinszene durch Dynamik und Vielfalt. So kann eine einzige Rebsorte auf unterschiedliche Weise ausgebaut unzählige Gerichte bestens begleiten. Vom leichten Malvazija zu Fisch und Muscheln an einem warmen Sommertag bis zum tiefgründigen Roten zum getrüffeltem Steak von der offenen Feuerstelle. Auch Winzersekt ist stark im Kommen, und Weingüter wie Clai, Piquentum, Kabola, Roxanich und neuerdings auch Ivan Ipša setzen in der Naturweinszene viel beachtete Akzente.

FOTOS: Standl (3), Kabola (1), Produzent: (5)



Die Rebsorten Malvazija, Teran und Momjanski Muškati (von oben)

### 3 Die großen drei

**MALVAZIJA, TERAN UND MUŠKAT. ISTRIENS AUTOCHTHONE WEINE BEEINDRUCKEN IN VIELEN SPIELARTEN.**

Prickelnd als Sekt, in Form von Rosé, jugendlich frisch oder gereift, aus naturnahem oder biologischem Anbau, klassisch oder alternativ ausgebaut oder zum Dessertwein vinifiziert – die drei führenden Rebsorten Istriens ermöglichen eine beeindruckende Vielfalt. Mehr braucht es eigentlich nicht, wobei die Winzer natürlich Spaß daran haben, auch internationale Sorten zu kultivieren. Was ist aber typisch regional?

Die weiße Rebsorte Malvazija, die in ähnlicher Form nur im Friaul zu finden ist, belegt einen Großteil der Rebflächen und punktet als fruchtig-frischer Klassiker ebenso wie als gereifter Tiefgänger. Die Rotweinsorte Teran wiederum entwickelte sich vom umstrittenen, weil recht robusten, Liebling der Einheimischen zum international ausgezeichneten Charakterwein. Und gleich drei Muskateller-Varianten (Muškati) bieten sich bestens für hochwertige Dessertweine an.



#### WEINMESSE VINISTRA

Jedes Jahr Ende Mai wird die Hafenstadt Poreč zum Ziel von Winzern, Fachjournalisten, Weinkenner und Genießern, die im Zuge der beliebtesten Weinmesse Kroatiens frisch publizierte Verkostungsergebnisse »nachtesten« und Regionales, wie Pršut, Käse, Honig, Wurstwaren und Trüffelprodukte, verkosten können. Ein interessantes Rahmenprogramm wird ebenso geboten. Wenn möglich, findet die Veranstaltung im Freien statt: Die attraktive Bucht Peškera hat sich 2021 bestens bewährt. [vinistra.com](http://vinistra.com) // [myporec.com](http://myporec.com)

**KLASSISCH ODER TOPMODERN**  
Istriens Weingüter bieten verschiedenste Erlebnisse. Von oben: Weingut Kozlović, Weingut Kabola, Weingut und Hotel Roxanich



# Malvazija

zurück zum Ursprung

EINIGE JUNGE WINZER HABEN ES SICH ZUR AUFGABE GEMACHT, DEM AUTOCHTHONEN »MALVAZIJA ISTARSKA« SEINE URSPRÜNGLICHE INDIVIDUALITÄT UND KOMPLEXITÄT ZURÜCKZUGEBEN. SO ENTSTEHEN CHARAKTERVOLLE NATURWEINE ABSEITS DES MAINSTREAMS UND MIT POTENZIAL FÜR DIE INTERNATIONALE WEINWELT.

Text und Fotos: Georges Desrués

„Echter Malvazija riecht und schmeckt nicht nach tropischer Frucht oder nach Holunderblüten, vielmehr erinnert er an Gräser und Kräuter und weist eine sehr dezente Zitrusnote auf. Überhaupt sprechen wir von einer mineralischen und nicht von einer aromatischen Rebsorte“, sagt Denis Bernobić (vina-bernobic.hr). Mit dieser Einstellung und seinem Malvazija 2020 erzielte er bei der angesehenen Weinmesse Vinistra den ersten Preis in der Kategorie »Junger Malvazija« – ein deutliches Zeichen, dass sich etwas Neues tut im istrischen Weinbau.

## Generationswechsel der Pioniere

Eine Handvoll Jungwinzer versucht also eigene Wege zu gehen. Weg von den »technisch erzeugten«, aromatischen Weinen, hin zu mehr Terroir und Ausdruck. Zwei Produzenten fielen diesbezüglich schon immer aus der Reihe, nämlich **Giorgio Clai** (clai.hr) und **Mladen Rožanić** (roxanich.hr).

Später kam noch **Dimitri Brečević** hinzu, der nicht nur als Weinmacher für Giorgio Clai tätig ist, sondern auch ein eigenes Weingut namens Piquentum betreibt (piquentum.com). Nur drei Weine erzeugt der kroatischstämmige Franzose, dessen dezente mazerierter Malvazija ein kaum schlagbares Preis-Leistungs-Verhältnis bietet. Dazu produziert er zwei charakterstarke Rotweine: Refosk und Teran.

Klaudio Ipša platzierte sich zunächst mit seinen Bio-Olivenölen unter den besten Produzenten der Welt, bevor Sohn **Ivan Ipša** vor einigen Jahren den Weg des Winzers einschlug und drei Bioweine in kleinen Mengen, aber mit großem Potenzial keltert: Malvazija, Sivi Pinot (Grauburgunder) und die Cuvée Santa Elena aus Merlot und Refosk – alle Weine werden auf den Schalen mit eigenen Hefen spontanvergoren und reifen in Holzfässern (ipsa-maslinovaulja.com).

Ein noch weitgehend unbekannter Querdenker ist der eingangs genannte **Denis Bernobić** in Višnan, unweit von Novigrad: „In meiner Familie sind wir Weinbauern in 5. Generation, allerdings bin ich der erste, der den Wein in Flaschen füllt.“ Dafür holte er vor drei Jahren die junge Önologin **Katarina Primorac** an Bord. Seitdem haben seine Weine deutlich an Ausdruck und Individualität gewonnen. „In zwei bis drei Jahren soll das gesamte Weingut auf biologisch zertifizierte Produktion umgestellt sein“,

sagt Primorac. Schon jetzt arbeitet man weitgehend naturbelassen. Auch mit sogenannten Orange Wines wird experimentiert. „Zum längeren Einmischen eignet sich Malvazija besonders gut“, erklärt die ambitionierte Kellermeisterin. „Die Extraktion verläuft einfacher und besser, wenn man den recht dickschaligen Trauben mehr Zeit gibt“.

## Weinbau statt Stadtplanung

Mit Mazeration (2–210 Tage) beschäftigt sich auch **Danijel Bastijačnić**, dessen Vorfahren sich gleichfalls über Generationen als Weinbauern verdingten (Weingut Lunika, (lunika-vina.com). Genau wie Bernobić vermarktet er als erster in der Familie den biologisch erzeugten Wein selbst. Zum Hauptberuf reichen die 3,5 Hektar für den Automechaniker aber noch nicht. Danijels vier Malvasier sind körperreiche, charakterstarke Weine mit ausgeprägten Tanninen, aber durchwegs ohne die extremen Oxidationsnoten, die in einigen sogenannten »Naturweinen« allzu oft vorkommen.

Zu den spannenden Newcomern zählt auch **Damir Mihelić**, der sich nach einem Studium für Stadtplanung lieber dem Weingarten seiner Familie widmet

(vinarinovigrad.com/en/services/ghira-2). Die beiden Malvasier seines Weinguts Ghira bleiben so lange auf der Maische liegen, bis sie Farbe, Körper und Tannine annehmen. Der »Malvazija Istarska« ist nur zwei Tage im Stahltank, der andere, Maduro, 15 Tage und reift danach in einem Terrakotta-Gefäß. Um Oxidationsnoten zu vermeiden, setzt Damir auf eine Technik, die sich »Pied de Cuve« nennt. Dabei werden selektierte Trauben von besten Lagen fermentiert und damit Hefen erzeugt, die zur Fermentation des restlichen Leseguts dienen. Dasselbe Verfahren durchlaufen auch Damirs Rotweine. Etwa eine interessante Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Teran namens Riquertz, was im istrischen Dialekt »rückwärts« bedeutet und offensichtlich die Wiederbesinnung alter Werte und Kellertechniken ausdrücken soll.

## Rebensaft und Eselsmilch

**Juraj Mastilović**, dessen Weingut Stancija Collis einen eindrucksvollen Blick auf die Adria und das pittoreske Inselarchipel vor Rovinj eröffnet, entstammt ebenfalls einer alteingesessenen Weinbaufamilie und ist der Erste, der Wein in Flaschen abfüllt, ebenso das hauseigene Olivenöl.

Originell: Juraj hält auch noch eine Eselherde (autochthone Rasse) und vermarktet deren wertvolle, seltene Milch (stancija-collis.com).

Dass er sich auch mit seinem Wein von den meisten anderen regionalen Winzern unterscheiden will, war ihm nach eigener Aussage von Anfang an klar. So erzeugt er heute zwei Malvasier – einen frischen, nicht mazerierten, der dezente Apfel- und Grasnoten aufweist und ideal zu Fisch, Krustentieren und Austern aus dem nahen Limski-Kanal passt, und einen körperreicheren namens Vita, der 20 Tage auf der Maische und danach ein Jahr lang im Holzfass reift. Biologisch zertifiziert sind beide. Jurajs interessante Theorie: „In Istrien, mit seiner jahrtausendealten Weinbautradition, seinen Böden, dem speziellen Klima und der geografischen Lage ist der biologische Weinbau eigentlich ein Kinderspiel.“



Foto: © Standl

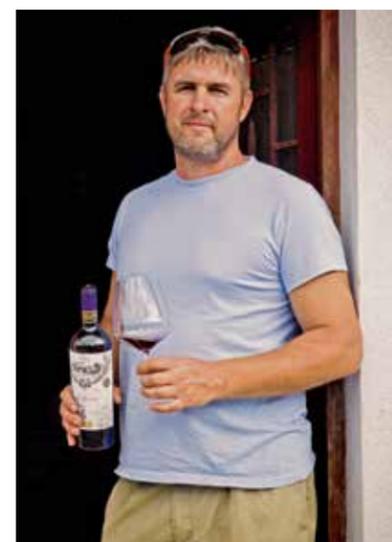


## CUVÉES AUS FLEISCH UND BLUT

Die Mischung aus verschiedenen, sortenrein vinifizierten Rebsorten nennt sich Cuvée, die aus Olivenölen heißt Blend. Verbinden sich nun Menschen in ergänzender, ausgleichender und bereichernder Weise, entsteht mit etwas Glück ähnlich Gutes. Zwei Beispiele: Denis Bernobić und die Önologin Katarina Primorac (oben) und Dimitri Brečević mit Sergio Clai.



Foto: © Nel Pavletić



FOTOS: Desrués (4), Nel Pavletić (1), Standl (1)



Danijel Bastijačnić, Weingut Lunika // Damir Mihelić, Weingut Ghira // Juraj Mastilović, Stancija Collis, von links nach rechts. Oben im Kreis: Ivan Ipša.



# Sportlich BETRACHTET

## Auf- und Abschlag

*In Sachen Dichte und Anzahl sind Istriens Tennisanlagen europaweit konkurrenzlos. In Sachen Golf lassen zwei 18-Loch-Plätze noch Luft nach oben – die Gourmets unter den Spielern finden dennoch ihr Glück auf der Adria-Halbinsel.*

**Das ganzjährig milde Klima** und die Einbettung der Courts in Parkanlagen mit Baumbestand sind ebenso Pluspunkte für Tennisfans, wie die Nähe zum Meer und perfekt gepflegte Anlagen. Ein Highlight ist das jährlich im Juli stattfindende ATP-Tennisturnier in Umag: [croatiaopen.hr](http://croatiaopen.hr).

In Sachen Golf ist einiges in Planung: Derzeit kann man in Savudrija am 18-Loch-Platz des GOLF & COUNTRY CLUBS ADRIATIC ([golf-adriatic.com](http://golf-adriatic.com)) seine Runden drehen oder auf der Insel Veliki Brijuni, wo der einzigartige OLD GOLF COURSE & COUNTRY CLUB BRIJUNI als zweitältester Course Kontinentaleuropas mit herausfordernden Greens mitten im Nationalpark punktet: [np-brijuni.hr](http://np-brijuni.hr).

Als Übungsgelände macht auch die GOLF RANGE VERUDELA auf der gleichnamigen Halbinsel bei Pula Spaß: mit Putting- und Chipping-Green sowie Abschlagkäfigen zur optimalen Simulation wie auf einem »großen Golfplatz«.



## OUTDOOR

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

**85** Tennisplätze allein im Nordwesten machen Istrien zur führenden Tennisdestination Kroatiens. Ein Highlight ist die Tennis Academy in Umag. [umagtennisacademy.com](http://umagtennisacademy.com)

Ein weit verzweigtes Netz von Kajak- und Kajakausrüstungs-Vermietern findet sich alle **10–15** Kilometer entlang der Küste.

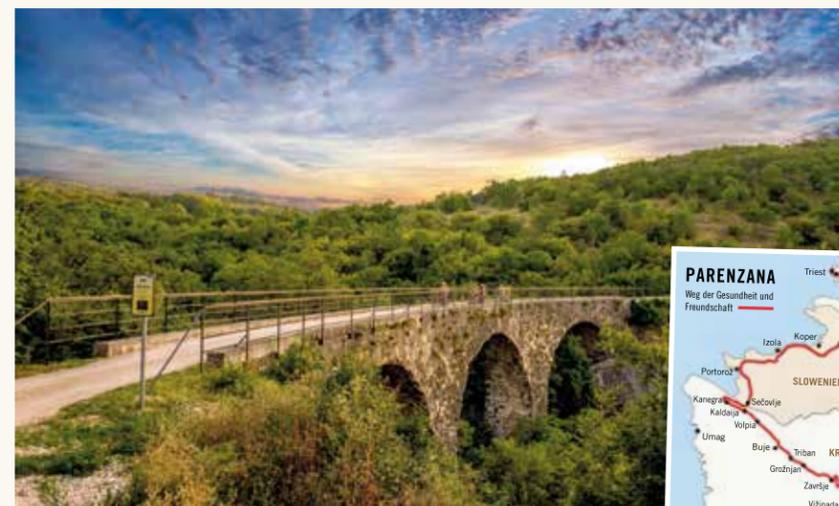
Kroatiens **1.** Zentrum für Yoga & Stand-up-Paddling sorgt in der Bucht von Medulin für Entspannung. [mettafloat.com](http://mettafloat.com)

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

## Spektakuläre Aussichten

*Istriens Natursteinfelsen mit Höhlen und Steilhängen direkt über dem Meer begeistern Klettersportler aus der ganzen Welt.*

Anspruchsvolle Sportler treffen sich in ZAREČKI KROV bei Pazin (Foto rechts), einem spannenden Klettergarten mit Grotte und Wasserfällen. – Allein im Höhlendach gibt es 15 Routen in den Schwierigkeitsgraden 6b bis 8b+, wobei in Kletterforen immer wieder geraten wird, eher einen Grad hinzurechnen. Ebenfalls ein Klassiker und die perfekte Verbindung mit der Adria bilden die Felsen am GOLDENEN KAP von Rovinj. Offiziell beheimatet Istrien 25 Sportklettergebiete mit 130 Routen, die meisten davon mit Schwierigkeitsgrad 4 und 5. Dazu Indoor-Kletterhallen in Pula, Rovinj, Pazin und Buzet. *Detailinfos: [climbistria.com](http://climbistria.com).*



## 3500 Kilometer für nahezu jeden Geschmack

*Tolle Trails für Amateure und Profis: Zweiradfahrer haben in Istrien die Wahl!*

120 markierte Radwege führen durch Istrien: Von familienfreundlichen Strecken entlang der Küste bis hin zu knallharten Biketrails ist alles dabei. Istriens offizielle Bike-Websites sind sehr informativ und bieten interaktive Karten, Open-street-maps, Adressen von Werkstätten, Ladestationen und radfahrerfreundlichen Unterkünften sowie Veranstaltungstermine und Touren mit Höhenmessungen, technischen Angaben und kostenlosen GPS-Tracks.

## Parenzana!

*11 Brücken, 6 Viadukte, 9 Tunnels, landschaftliche Vielfalt, historische Orte und gut erhaltene Kulturdenkmäler machen die Istrien-Strecke des Radwanderwegs »Parenzana« zu einem der interessantesten in Europa.*

Von 1902 bis 1935 dampfte die »Parenzananer Schmalspurbahn« zwischen den Hafenstädten Triest und Poreč durch die Hügellandschaft und verband selbst kleinste istrische Bergdörfer mit dem Rest der Welt. Längst entgleist, dient die rund 130 km lange Strecke heute als multinationaler Radwanderweg »Parenzana« – benannt nach der italienischen Bezeichnung der einstigen Bahnroute. Ab Triest radelt man rund 15 km durch Italien, etwas mehr als 30 km durch Slowenien und ca. 80 km durch Istrien. Gut zu wissen: Da die Route weitgehend auf grobem Schotter verläuft, sind MTB-Fahrer klar im Vorteil, doch mit Konzentration und Tech-

nik lassen sich die moderaten Steigungen auch mit Tourenrädern bewältigen. Auf steile Abstecher wie etwa nach Motovun sollte man damit aber besser verzichten. Grundsätzlich ist der kroatische Streckenabschnitt in einer Tagesetappe zu schaffen – tatsächlich aber viel zu schön, um zwischenzeitlich nicht immer mal wieder zu pausieren.

Im Herbst genießen Freizeit- und Profiradler im Rahmen der »MTB Parenzana« Intervalltraining pur, und am Ende der Saison gilt das Marathonrennen »Parenzana« im Örtchen Vižinada als meistbesuchtes internationales Freizeitradler-Treffen der Halbinsel. *Mehr Info: [parenzana.net](http://parenzana.net)*

### E-BIKE-PARADIES

Mit einem dichten Netz an hochwertigen Verleih- und Ladestationen hat sich Istrien zum wahrscheinlich spannendsten E-Bike-Urlaubsziel im Mittelmeerraum entwickelt. Vor Ort stehen hochwertige Trekking- und Mountainbike-Modelle oder komfortable Tiefeinsteiger bereit. Informative Portale:

[istria-bike.com](http://istria-bike.com)  
[istria-trails.co](http://istria-trails.co)





Die Rutschen im Wasserpark Istralandia sind nur ein Teil des großen Spaß-Angebotes. // Der superlative Pool im neuen »Crocodile Bay« von Aquacolors punktet mit 140 (!) Hydromassage-Bänken, Kieselstrand und Wasserbar im Maul eines riesigen Krokodils.



Im Aquarium von Pula bilden neben der besonderen Location die Auffangstation für verletzte Meeresschildkröten und das Haifischbecken eine Attraktion.

# We are Family

FÜR FAMILIEN IST ISTRIEN GLEICHERMASSEN RELAXZONE UND ABENTEUERLAND - DIE PERFEKTE SYMBIOSE ZWISCHEN DEM GLÜCK DER KLEINEN UND DEN URLAUBSTRÄUMEN DER GROSSEN.

## Wasserspaß für alle

Bereits kurz nach seiner Eröffnung kürte der »Travellers Choice Award« **ISTRALANDIA** zwischen Novigrad und Buje zum zweitbesten Wasserpark Europas. Abwechslungsreiche Pools mit Wellen oder Hydromassage, 15 spektakuläre Rutschen und andere Attraktionen bestätigen die Auszeichnung. So saust man etwa im Gummiboot durch das »Fantasy Hole« mit Licht- und Soundeffekten oder genießt die rasante Abfahrt auf den Wellenpisten »Crazy Hills«. Die meisten Rutschen sind für Kinder ab einer Größe von 1,40 m erlaubt, für die Kleineren gibt es aber viele tolle Animationsprogramme. Der zentrale Mittelpunkt des Wasserparks ist das Amphitheater, in dem Konzerte, Performances und Wettbewerbe stattfinden. Restaurants und Spielplätze ergänzen das Angebot. [istralandia.hr](http://istralandia.hr)

Wasserratten finden auch im Freizeitpark **AQUACOLORS** bei Poreč ihr Glück: im 2.700 m<sup>2</sup> großen Wellenbad mit Kieselstrand und bis zu drei Meter hohen Wellen, und bei vielen Rutschen, die großteils auch für kleinere Kinder geeignet sind. Unerschrockene holen sich ihren Adrenalinkick auf dem Surf-Simulator, dem Rodeo-Stier, der Hochgeschwindigkeitsbahn, im Boxingring oder in der unglaublichen Wasserrutsche »Magicone«. Gemütliche Slides, der 500 m lange »Lazy River« und diverse Gastroangebote sorgen für Entspannung. **NEU seit 2021:** »Crocodile Bay« mit dem womöglich schönsten Wellnesspool Europas, der »Crocky-Poolbar« für Große sowie Tornado und Twister für die Kleinen. [aquacolors.eu](http://aquacolors.eu)



## Mit Sicherheit hoch hinaus

Vier Ziplines, 660 »Flugmeter«, ein supernettes Team und Geschwindigkeiten bis zu 55 km/h erwarten Wagemutige bei der Paziner Schlucht. Der Startpunkt liegt unterhalb des Hotels Lovac. [facebook.com/zipline.pazin/](https://facebook.com/zipline.pazin/)

Im Dörfchen Glavani fordern Gipfelwege und Hängebrücken alle Altersgruppen heraus – je nach Können in einer Höhe von zwei, sechs und zehn Metern. Adrenalinjunkies sei der Quick-Jump aus 20 m Höhe empfohlen, ebenso die Riesenschaukel und eine verrückte Zipline mit Einrad! [glavanipark.com](http://glavanipark.com)

## Haifische & Schildkröten in Festungsmauern

Schon seit vielen Jahren beheimatet die mehr als 130-jährige Festung Verudela in Pula ein erlebnisreiches Aquarium samt Rettungsstation und »Klinik« für verletzte, vom Aussterben bedrohte, Meeresschildkröten. Aus nächster Nähe lassen sich hier viele Mittelmeerfische, Seepferdchen, lebende Fossilien, Reptilien und einige tropische Wassertiere beobachten. Eine Hauptattraktion ist das große Haifischbecken. [aquarium.hr](http://aquarium.hr)

FOTOS: Aquacolors (1), Aquarium Pula/Malagic (1), Heuer (1), Istralandia (1)



PLAVA LAGUNA

# RELAX

VACATION PLAYGROUNDS FOR CROATIA'S BEST HOLIDAYS

ENTDECKEN SIE DIE BESTEN ANGEBOTE



## GÖNNEN SIE SICH DEN BESTEN URLAUB IN KROATIEN:

Wählen Sie Familienhotels und Apartments in Poreč, Umag oder Rijeka. Mitglieder des Treueprogramms **PLAVA LAGUNA CLUB** erhalten zusätzliche Vorteile!

+385 52 700 700 • [plavalaguna.com](http://plavalaguna.com)



Die über 100-jährige Restaurant-Tradition sieht man dem Ribarska Koliba nicht an und genießt zur schönen Aussicht auf zwei Marinas eine von Michelin empfohlene Küche.

# 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](http://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](http://www.kempinski.com)

**Restaurant Luciano im San Canzian Village & Resort** 🍴🍷  
Gourmetadresse des Zagreber Sterne-Restaurants mit tollem Weinkeller und Bar.  
52460 Buje, Mužolini Donji 7,  
T. +385 (0)95 / 56 06 640, [www.san-canzian.hr](http://www.san-canzian.hr)

**Marina** 🍴🍷🍷  
Frischfisch, hohe Kochkunst, guter Wein, Gault Millau „Chef of tomorrow 2021“.  
52466 Novigrad, Sv. Antona 38,  
T. +385 (0)99 / 81 21 267

**Navigare**  
Kreative, mediterrane Küche.  
52466 Novigrad, Sveti Anton 15,  
T. +385 (0)52 / 60 14 73, [www.nauticahotels.com](http://www.nauticahotels.com)

**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, Gault Millau „Koch des Jahres 2021“.  
52475 Savudrija / Zambrotija, Sunčana 2,  
T. +385 (0)52 / 75 96 85, [www.pergola.com.hr](http://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](http://www.primizia.hr)

**Restaurant im Roxanich Heritage Wine-Hotel**  
Spektakuläres Design prägt die Zimmer, toll der Blick vom Pool, sehr engagiert das Restaurant. Dazu Weindegustation, Shop und Raucherlounge.  
52424 Motovun, [www.roxanich.hr](http://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](http://www.san-rocco.hr)

**Zigante** 🍴🍷🍷  
Nobles Trüffelrestaurant im Mirnatale. Enoteca.  
52427 Livade 7, T. +385 (0)52 / 66 43 02,  
[www.restaurantzigante.com](http://www.restaurantzigante.com)

### EDEL-KONOBA

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

**Damir e Ornella** 🍴🍷🍷  
Adria-Sashimi-Kultlokal. Nur mit Reservierung.  
52466 Novigrad, Zidine 5 (Altstadt),  
T. +385 (0)52 / 75 81 34, [www.damir-ornella.com](http://www.damir-ornella.com)

**Morgan** 🍴🍷🍷  
Grill auf hohem Niveau.  
52474 Brtonigla, Bracanjica 1,  
T. +385 (0)52 / 77 45 20, [www.konobamorgan.eu](http://www.konobamorgan.eu)



ISTRIENS MIKRO-REGIONEN IM ÜBERBLICK

FOTO: Ribarska Koliba

**Pod Voltom** 🍴  
Schöner Terrassenblick, Trüffel satt.  
52424 Motovun, Trg J. Resslera 6,  
T. +385 (0)52 / 68 19 23

**Stari Podrum** 🍴🍷  
Familienbetrieb mit toller Konobaküche. Top: Steaks und Trüffelgerichte. Reservieren lohnt sich.  
52462 Momjan, Most 52,  
T. +385 (0)52 / 77 91 52, [www.staripodrum.info](http://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](http://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](http://www.konoba-buscina.hr)

**Malo Selo BIB** 🍴🍷  
Eldorado für Fleischtiger. Grill auf hohem Niveau.  
52474 Buje / Fratirija, Kaldanija 1,  
T. +385 (0)52 / 77 73 32,  
[www.konobamaloselo.hr](http://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](http://www.konoba-nono.com)

**Rino** 🍴  
Authentische Konoba der Winzerfamilie Prelac.  
52462 Momjan, Dolnja Vas 23,  
T. +385 (0)52 / 77 91 70, [www.prelac.hr](http://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](http://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](http://www.san-benedetto.net)

**San Servolo Resort**  
Brauerei-Pub mit kroatischen Gerichten, Steak-House und Pizzeria, etwas außerhalb von Buje.  
52460 Buje, Momjanska 7,  
T. +385 (0)52 / 77 25 05, [www.sanservoloresort.com](http://www.sanservoloresort.com)

**Aquarius**  
Traditionell regional, hervorragende Pizzen.  
52460 Buje, Digitronska 14,  
T. +385 (0)52 / 77 34 17, [www.aquariusbuje.com](http://www.aquariusbuje.com)

### AGROTURISMUS

**Fam. Dešković**  
Die Familie keltet zusätzlich guten Hauswein.  
52429 Grožnjan, Kostanjica 58,  
T. +385 (0)52 / 77 63 15, [www.vina-deskovic.hr](http://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](http://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](http://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](http://www.agroturizam-toncic.com)

### CAFÉ- UND WEINBAR

**Destino Beach Bar**  
52475 Zambrotija, Crvene uvale ul. 16,  
T. +385 (0)95 / 53 04 622,  
[www.facebook.com/destinozambrotija/](http://www.facebook.com/destinozambrotija/)

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

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

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

**Tramonto**  
Gehobene Trinkkultur direkt an der Riva.  
52466 Novigrad, Ribarnička ulica 6

**Piazza Grande**  
Café, Tapas, Bar & Restaurant.  
52466 Novigrad, Veliki trg 9,  
T. +385 (0)52 / 64 71 73,  
[www.facebook.com/piazzagrandenovigrad](http://www.facebook.com/piazzagrandenovigrad)

**My old Lady**  
52466 Novigrad, Ul. Sv. Antona,  
T. +385 (0)99 / 48 18 333

### SPITZENWINZER

**Benvenuti vina**  
52424 Motovun, Kaldir 7,  
T. +385 (0)52 / 69 13 22,  
[www.benvenuti.vina.com](http://www.benvenuti.vina.com)

**Vina Bertoša**  
52424 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](http://www.capovina.hr)

**Cattunar vina**  
52474 Brtonigla, Nova Vas 94,  
T. +385 (0)52 / 72 04 96,  
[www.vina-cattunar.hr](http://www.vina-cattunar.hr)

**Clai d.o.o.** 🍷  
52460 Buje / Krasica, Brajki 105,  
T. +385 (0)91 / 57 76 364, [www.clai.hr](http://www.clai.hr)

**Fiore vina**  
52470 Umag, Sarbarica bb.,  
T. +385 (0)52 / 732 118,  
[www.fiore-vino.hr](http://www.fiore-vino.hr)

**Cuj**  
52470 Umag, Farnažine 6a,  
T. +385 (0)98 / 21 92 77,  
[www.cuj.hr](http://www.cuj.hr)

**Kabola** 🍷  
52462 Momjan, Kanedolo 90,  
T. +385 (0)52 / 77 92 08, [www.kabola.hr](http://www.kabola.hr)

**Moreno Coronica**  
52470 Umag, Koreniki 86,  
T. +385 (0)52 / 73 03 57, [www.coronica.eu](http://www.coronica.eu)

**Franković Vina**  
52460 Buje, Trg Josipa Broza Tita 6,  
T. +385 (0)95 / 58 28 497, [www.frankovic.hr](http://www.frankovic.hr)

**Ghira** 🍷  
52466 Novigrad, Joakim Rakovac 4,  
(Strada Kontesa), T. +385 (0)98 / 19 10 651  
[www.vinariinovigrad.com/en/services/ghira-2](http://www.vinariinovigrad.com/en/services/ghira-2)

**Vina Piquentum**  
52420 Buzet, Ivan bb,  
T. +385 (0)91 / 57 76 364, [www.piquentum.com](http://www.piquentum.com)

**Monte Rosso**  
52475 Savudrija, Crveni Vrh 38,  
T. +385 (0)91 / 27 99 002,  
[www.monterossoistra.com](http://www.monterossoistra.com)

**Moreno Degrassi** 🍷  
52475 Savudrija, Bašanija / Podrumarska 3,  
T. +385 (0)52 / 75 92 50, [www.degrassi.hr](http://www.degrassi.hr)

**Fakin vina**  
52424 Motovun-Brkač, Bataji 20,  
T. +385 (0)52 / 68 17 14,  
[www.fakinwines.com](http://www.fakinwines.com)

**Ipsa vina** 🍷  
52427 Livade, Ipsi 10,  
T. +385 (0)52 / 66 40 10,  
[www.ipsa-maslinovaulja.hr](http://www.ipsa-maslinovaulja.hr)

**Kozlović**  
52460 Buje / Momjan, Vale 78,  
T. +385 (0)52 / 77 91 77,  
[www.kozlovic.hr](http://www.kozlovic.hr)

**Roxanich**  
52424 Motovun, Kanal 30  
T. +385 (0)91 / 61 70 700, [www.roxanich.com](http://www.roxanich.com)

**Tomaz vina**  
52424 Motovun, Kanal 36,  
T. +385 (0)52 / 68 17 17, [www.vina-tomaz.hr](http://www.vina-tomaz.hr)

**Veralda** 🍷  
52474 Brtonigla, Kršin 4,  
T. +385 (0)52 / 77 41 11, [www.veralda.hr](http://www.veralda.hr)

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

**Vina Zigante**  
52429 Grožnjan, Kostanjica 66,  
T. +385 (0)52 / 72 19 30, [www.vina-zigante.hr](http://www.vina-zigante.hr)

### OLIVENÖLPRODUZENT

**Agro Millo**  
52460 Buje, Baredine 16,  
T. +385 (0)52 / 77 42 56, [www.agro-millo.hr](http://www.agro-millo.hr)

**Zigante**  
52460 Buje, Portoroška 15,  
T. +385 (0)52 / 77 74 09,  
[www.zigantetartufi.com](http://www.zigantetartufi.com)

**Monte Rosso**  
52475 Savudrija, Crveni Vrh 38,  
T. +385 (0)91 / 27 99 001,  
[www.monterossoistra.com](http://www.monterossoistra.com)

**Olive Charm**  
52470 Umag, Rožac 5,  
T. +385 (0)52 / 74 35 93,  
[www.olivecharm.com](http://www.olivecharm.com)

MEHR INFOS zu Istriens Winterszene S. 36 - 39

**Al Torcio** 🍀

52466 Novigrad, Strada Contessa 22a,  
T. +385 (0)52 / 75 80 93, [www.altorcio.hr](http://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](http://www.bursic.net)

**Cuj** 🍀

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

**Fam. Ipsa** 🍀

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

**Oma Jola** 🍀

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

**Agrofin-Mate** 🍀

52475 Savudrija / Zambrotija, Romanija 60a,  
T. +385 (0)52 / 75 92 81, [www.mateoliveoil.com](http://www.mateoliveoil.com)

**Enio Zubin** 🍀

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

► **MANUFAKTUR & SHOP**

**Destillerie-Shop Aura**

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

**Casa Dante & Living in 21**

Zauberhafte Ferienwohnungen, erstklassiger „Table Dinner“ (s. S. 29), feiner Shop mit regionalen Spezialitäten, Wein und Hausgemachtem.  
52462, Momjan, Sv. Martin 10,  
[www.momjan.com](http://www.momjan.com), [www.livingin21.com](http://www.livingin21.com)

**Brauhaus & Restaurant San Servolo**

52460 Buje, Momjanska ul. 7,  
T. +385 (0)52 / 89 46 065,  
[www.bujjska-pivovara.com](http://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](http://www.prodantartufi.hr)

**Trüffelhandel und -manufaktur Karlič Tartufi**

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

**Trüffelhandel und -manufaktur Miro Tartufi**

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

**Bencić Trüffel**

52424 Motovun, Gradiziol 10,  
T. +385 (0)91 / 55 07 688,  
[www.bencic-truffles.com](http://www.bencic-truffles.com)

**Trüffelhandel und -manufaktur Natura Tartufi**

52420 Mala Huba, Smegla 21,  
T. +385 (0)52 / 55 40 57, [www.naturatartufi.com](http://www.naturatartufi.com)

**Zigante: Trüffelhandel, -manufaktur und -shops**

Gepflegte Enotecas und Trüffelshops in Livade, Momjan, Oportalj, Grožnjan, Motovun und Buje. [www.zigantetartufi.com](http://www.zigantetartufi.com)

**Imkerei & Shop A & Ž** 🍀

52440 Buzet, Franečiči 53,  
T. +385 (0)91 / 57 69 576

**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](http://www.apimelon.hr)

**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

**Casa Manzolin Wine & Food by Poletti**

Top-Winzer eröffnet feines „Food-Bistro“ (Gault Millau „POP“).  
52440 Poreč, Eufrazijeva ul. 16,  
T. +385 (0)99 / 48 54 596,  
[www.casamanzolin.com](http://www.casamanzolin.com)

**Divino**

Kunst auf dem Teller in kaiserlicher Atmosphäre.  
52440 Poreč, Obala M. Tita 20,  
T. +385 (0)52 / 45 30 30, [www.divino.hr](http://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](http://www.restoran-hrast.com)

**MaDaLu**

Authentische Fischerhütte direkt am Meer.  
52465 Tar-Vabriga, Ulica Istarska 58,  
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](http://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](http://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](http://www.valamar.com)

**Tunaholic Fish Bar** 🍷

Originelles Bistro mit Burger, Fish & Chips etc. in bester Qualität.  
52440 Poreč, Sv. Eleuterija 6, [www.tunaholic.hr](http://www.tunaholic.hr)

**Petra**

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

**Trošt**

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



**Kultadresse für Fisch**

Fisch und Meeresfrüchte prägen das großartige 5-Gang-Menü bei „Damir e Ornella“ in Novigrad. Die ersten drei Teller sind immer roh – ein Erlebnis. Aufgrund des absoluten Frischeinkaufs je nach Zahl der Gäste muss vorab reserviert werden.

**Fine dining in Poreč**

Kreative Küche an der Hafenpromenade: Das Hotel Valamar Riviera birgt mit dem „Spinnaker“ das beste Restaurant im Hafenzentrum. Elegantes Interieur, sehr hübsch die Gartenterrasse.

**Michelin-Auszeichnung für Konoba**

Der BIB-Gourmand steht für feine traditionelle Küche mit bestem Preis-Leistungs-Verhältnis, und das hat sich die für Peka-Gerichte bekannte Konoba Alla Beccaccia absolut verdient.

FOTOS: Günter Standl (2), Frank Heuer (1)

► **KONOBA**

**Konoba Čakula**

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

**Konoba Daniela**

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

**Jadruhi**

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

**Cheese & Wine-Bar Barolin**

52440 Poreč, Nikola Tesla 8,  
T. +385 (0)91 / 22 24 004

**Legend of M**

52440 Poreč, Ul. Istarskog razvoda 7,  
T. +385 (0)52 / 55 55 69

**Torre Rotonda**

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

► **SPITZENWINZER**

**Fran Arman**

52447 Vižinada, Narduči 5,  
T. +385 (0)91 / 57 40 498,  
[www.franarman.com](http://www.franarman.com)

**Marijan Arman**

52447 Vižinada, Narduči 3,  
T. +385 (0)98 / 25 56 50,  
[www.arman.hr](http://www.arman.hr)

**Deklić vina**

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

**Matošević vina** 🍀

52448 Sv. Lovreč, Krunčiči 2,  
T. +385 (0)52 / 44 85 58,  
[www.matoševic.com](http://www.matoševic.com)

**Winzersekt-Produzent Misal / Fam. Peršurić**

52463 Višnjan, Pršurčići 5a,  
T. +385 (0)52 / 43 15 86,  
[www.misal.hr](http://www.misal.hr)

**Pilato vina**

52463 Višnjan, Lašiči 16,  
T. +385 (0)52 / 44 62 81,  
[www.vina-pilato.com](http://www.vina-pilato.com)

**Poletti vina**

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

**Prodan vina**

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

**Radovan vina**

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

**Bernobić**

52463 Višnjan, Markovac 20,  
T. +385 (0)98 / 79 40 48, [www.vina-bernobic.hr](http://www.vina-bernobic.hr)

**Rossi vina & destilerija**

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

**Vina Laguna**

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

► **OLIVENÖLPRODUZENT**

**Agrolaguna** 🍀

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

**Oliveri**

52464 Kaštelir-Labinci 41,  
T. +385 (0)91 / 44 55 041, [www.oli-veri.com](http://www.oli-veri.com)

**OPG Nivio - Anton Stojnić**

52465 Tar-Vabriga, Republika 16,  
T. +385 (0)91 / 40 04 099

► **MANUFAKTUR & SHOP**

**Agrolaguna-Käsererei / Stancija Špin**

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

**Bura - Brauhaus Poreč**

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

**Sempervivum**

Schnäpse, Liköre, Olivenöl, Honig u.v.m.  
52440 Poreč, Veleniki 22,  
T. +385 (0)91 / 52 03 090,  
[www.sempervivum.hr](http://www.sempervivum.hr)

**Istarska Kapljica**

Einzigartige Brände von preisgekrönter Qualität  
52440 Poreč, Ladrovići 29,  
T. +385 (0)95 / 50 90 601,  
[www.istarska-kapljica.eu](http://www.istarska-kapljica.eu)

**Castellana Craft Brew**

52464 Kaštelir 71,  
T. +385 (0)52 / 45 51 07, [www.castellana.com.hr](http://www.castellana.com.hr)

**Count's Drink**

Premium Säfte-Produzent, z.B. Tonic Water, Ginger Ale, aber auch Craft-Bier.  
52464 Kaštelir 64,  
T. +385 (0)98 / 64 89 64, [www.countsdrinks.com](http://www.countsdrinks.com)

**OPG Imkerei Remedy, Branka Kovač - Paleo Farm**

Radoši 13, 52440, Radoši kod Žbandaja,  
T. +385 (0)91 / 33 57 855

**ZENTRALISTRIEN**

► **KONOBA**

**Konoba Doma**

Herzhaft-rustikales Ambiente, Schweinezucht 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](http://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 Karojska, Špinovci 88,  
T. +385 (0)52 / 68 34 04,  
[www.agroturizam-tikel.hr](http://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](http://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](http://www.castlebelaj.com)

**Domaine Koquelicot**

52403 Gračišće 19,  
T. +385 (0)99 / 67 59 119, [www.koquelicot.eu](http://www.koquelicot.eu)

► **MANUFAKTUR & SHOP**

**O.P.G. Milan Antolović / Pršut-Produzent**

Verkostungen nach Anmeldung möglich.  
52444 Tinjan, Bašiči 28b,  
T



**Edles Hideaway mit Gourmetküche**  
Als Mitglied bei „Relais & Chateaux“ prägt eine gehörige Prise Luxus die von Weingärten und Olivenbäumen umschlossene Villa Meneghetti (Bild oben). Die Vorzüge des Gourmetrestaurants sowie Weindegustationen des Top-Gutes können auch auswärtige Gäste genießen.

**Genießer-Geheimtipp in Bale**  
Das zauberhafte Städtchen unweit von Rovinj birgt nicht nur ein sehenswertes Renaissanceschloss, sondern mit Nikola Vukovićs „La Grisa“ im gleichnamigen Boutiquehotel auch ein exzellentes Restaurant. **Tipp:** Boškarin-Gerichte.

**Cap Aureo im Grand Park Hotel Rovinj**    
Signature-Restaurant des neuen 5-Sterne-Hotels. Traumblick auf die Altstadt.  
52210 Rovinj, Ulica Antonia Smareglie,  
T. +385 (0)52 / 800 250,  
[www.maistra.com/de/grand-park-hotel-rovinj/restaurants-bars](http://www.maistra.com/de/grand-park-hotel-rovinj/restaurants-bars)

**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](http://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](http://www.la-grisa.com)

**Laurent & Berry**  
Zweitrestaurant des Luxushotels Grand Park mit ambitionierter Küche und großartigem Panorama.  
52210 Rovinj, Ulica Antonia Smareglie,  
T. +385 (0)52 / 800 250,  
[www.maistra.com/de/grand-park-hotel-rovinj/restaurants-bars](http://www.maistra.com/de/grand-park-hotel-rovinj/restaurants-bars)

**Mediterraneo im Hotel Monte Mulini**  
Gute mediterrane Küche; traumhafte Aussicht.  
52210 Rovinj, A. Smareglia 3,  
T. +385(0)52 / 63 60 13,  
[www.montermulinihotel.com](http://www.montermulinihotel.com)

**Meneghetti**   
Traditionelle Frischeküche modern interpretiert im paradiesischen Ambiente.  
52211 Bale, Stancija Meneghetti 1  
T. +385(0)52 / 52 88 00,  
[www.meneghetti.hr](http://www.meneghetti.hr)

**Monte**     
Istriens höchstdekorierte Gourmetadresse unterhalb der Basilika am Altstadtthügel.  
52210 Rovinj, Montalbano 75,  
T. +385 (0)52 / 83 02 03, [www.monte.hr](http://www.monte.hr)

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

**Snackbar Rio**   
Sehr gute traditionelle mediterrane Küche.  
52210 Rovinj, Riva Aldo Risonondo 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](http://www.winevault.com.hr)

► **KONOBA**

**Jure**  
Urige Konoba im Ortsteil Lacoscercio, frische, authentische istrische Küche.  
52210 Rovinj, Cademia ul. 22,  
T. +385 (0)52 / 81 33 97

**Kantinon**  
Taverne in ehem. Kellerei am Hafen.  
52210 Rovinj, Obala A. Risonondo 18,  
T. +385(0)52 / 81 60 75, [www.maistra.com](http://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](http://www.konoba-pulipineta.com)

► **CAFÉ- UND WEINBAR**

**Wein- & Aperitifbar im Boutique-Hotel Spirito Santo Palazzo Storico**  
Bar-Flair zwischen Historie und Moderne.  
52210 Rovinj, Augusta Ferrija 44,  
T. +385 (0)52 / 634 750,  
[www.hotel-spiritosanto.com](http://www.hotel-spiritosanto.com)

**Jazz-Bar Kamene Priče**  
Unvergleichlich gemütlicher Ort zum Entspannen bei Drinks, Snacks und »Blue Notes«.  
52211 Bale, Castel ulica 57,  
T. +385 (0)52 / 82 42 35,  
[www.kameneprice.com](http://www.kameneprice.com)

**Valentino**  
Lifestyle, Cocktails und Romantik direkt in den Altstadtfelsen.  
52210 Rovinj, Santa Croce 28,  
T. +385 (0)52 / 83 06 83,  
[www.valentino-rovinj.com](http://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](http://www.mediterraneo-rovinj.eu)

► **SPITZENWINZER**

**Vina Lunika**   
52352 Brajkovići/Kanfanar  
T. +385 (0)99 / 47 11 800, [www.lunika-vina.com](http://www.lunika-vina.com)

**Damir Dobravac**  
52210 Rovinj, T. +385 (0)52 / 81 30 06,  
[www.villa-dobravac.com](http://www.villa-dobravac.com)

**Stancija Collis**  
52210 Rovinj, Sarižol 11,  
T. +385 (0)98 / 94 48 970

**Meneghetti vina**  
52211 Bale, Stancija Meneghetti 1  
T. +385 (0)52 / 52 88 00, [www.meneghetti.hr](http://www.meneghetti.hr)

**San Tommaso**  
52211 Bale, Golaš 13, T. +385 (0)98 / 30 95 94,  
[www.santommaso-debeljuh.hr](http://www.santommaso-debeljuh.hr)

► **OLIVENÖLPRODUZENT**

**Uljara Grubić**  
52211 Bale, Aldo Negri 7,  
T. +385 (0)52 / 82 42 84, [www.grubic.hr](http://www.grubic.hr)

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

**OPG Bembo**  
52211 Bale, Trg Tomaso Bembo 14,  
T. +385 (0)52 / 82 42 05, [www.bembo.eu](http://www.bembo.eu)

► **MANUFAKTUR & SHOP**

**Käserei Latus**  
52341 Žminj, Gornji Orbančić 12d,  
T. +385 (0)52 / 84 62 15 oder 82 37 65,  
[www.mljekaralatus.hr](http://www.mljekaralatus.hr)

**SÜDISTRIEN**

► **RESTAURANT**

**Vodnjanka**  
Top Boškarin-Steaks, hausgemachte Pasta, Trüffelgerichte.  
52215 Vodnjan, Istarska ul. 22B,  
T. +385 (0)52 / 51 14 35  
[www.vodnjanka-vodnjan.business.site](http://www.vodnjanka-vodnjan.business.site)

**Ribarska Koliba**   
Hervorragende Küche mit toller Aussicht auf die Marinas Bunarina und Veruda.  
52100 Pula, Verudela 16,  
T. +385 (0)91 / 60 01 269,  
[www.ribarskakoliba.com](http://www.ribarskakoliba.com)

**Amfiteatar**   
Denis Zembo bespielt die Gourmetküche seines Boutiquehotels mit viel Kreativität.  
52100 Pula, Amfiteatarska 6,  
T. +385 (0)52 / 37 56 00,  
[www.hotellamfiteatar.com](http://www.hotellamfiteatar.com)

**Lanterna**  
Traditionelle Spezialitäten. Feine Weinkarte.  
52100 Pula, Pješćana Uvala 5/1,  
T. +385 (0)52 / 397 072, [www.lanternapula.com](http://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](http://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](http://www.stefanija.com)

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

**Bodulka Velanera**  
Empfehlenswerte Kreativ-Küche, modernes Hotel.  
52204 Šišan, Ul. Franje Mosnja 3,  
T. +385 (0)52 / 30 06 20, [www.velanera.hr](http://www.velanera.hr)

► **KONOBA**

**Feral**  
Gute Qualität, Frischfisch, Pasta, hausgemachte Würste etc.; 4 Gästezimmer.  
52212 Fažana, Boraca 11,  
T. +385 (0)52 / 52 00 40,  
[www.restaurant-feral.com](http://www.restaurant-feral.com)

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

**Boccaporta**  
Authentisch, original und ungemein stimmiges Ambiente.  
52100 Pula, Dolinka 18, T. +385 (0)52 / 50 62 66

**Konoba Alla Beccaccia**    
Fleisch und Wild vom offenen Feuer.  
52212 Valbandon, Pineta 25,  
T. +385 (0)52 / 52 07 53, [www.beccaccia.hr](http://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](http://www.istriawinetour.com)

► **SPITZENWINZER**

**Vina Benazić**  
52100 Pula, Valdebečki put 36,  
T. +385 (0)97 / 79 87 643, [www.vinabenazic.com](http://www.vinabenazic.com)

**Medea**   
52215 Vodnjan, Željeznička cesta 15,  
T. +385 (0)99 / 42 67 841, [www.medeia.hr](http://www.medeia.hr)

**Wine Station Trapan**   
52204 Šišan, Giordano Dobran 63,  
T. +385 (0)98 / 24 44 57, [www.winestationtrapan.com](http://www.winestationtrapan.com)

► **OLIVENÖLPRODUZENT**

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

**St. Antonio**   
52215 Vodnjan, Giovanni A. Della Zonca 35 a,  
T. +385 (0)52 / 51 16 38,  
[www.stancija-st-antonio.hr](http://www.stancija-st-antonio.hr)

**Balija**  
52212 Fažana, Galižanska 8,  
T. +385 (0)52 / 52 15 65, [www.balija.eu](http://www.balija.eu)

**Brist Olive**  
52215 Vodnjan, Trgovacka 40,  
T. +385 (0)95 / 56 24 111, [www.brist-olive.hr](http://www.brist-olive.hr)

**Cadenela**   
52215 Vodnjan, Ul. Prvi Maj 5,  
T. +385 (0)99 / 64 93 844, [www.cadenela.com](http://www.cadenela.com)

**Chiavalon**   
52215 Vodnjan, Vladimira Nazora 16,  
T. +385 (0)52 / 51 19 06, [www.chiavalon.hr](http://www.chiavalon.hr)

**Belci-Meloto**  
52215 Vodnjan, San Rocco 22b,  
T. +385 (0)52 / 51 10 35, [www.meloto.com](http://www.meloto.com)

**Oio Vivo**  
52215 Vodnjan, Trgovačka 137  
T. +385 (0)52 / 512 351, [www.oio-vivo.com](http://www.oio-vivo.com)

**Uljara Tonin**  
52215 Vodnjan, Istarska 28,  
T. +385 (0)52 / 51 15 99,  
[www.tonin.fullbusiness.com](http://www.tonin.fullbusiness.com)

► **MANUFAKTUR & SHOP**

**Pršut Buršić**  
52215 Vodnjan, Fažanska cesta 25,  
T. +385 (0)98 / 99 72 999, [www.istarskiprsut.com](http://www.istarskiprsut.com)

**Käserei Stancija Kumparička**   
52208 Krnica Marčana, Cokuni 25,  
T. +385 (0)99 / 66 90 692,  
[www.kumparicka.com](http://www.kumparicka.com)

**REGION LABIN**

► **RESTAURANT**

**Due Fratelli**  
Traditionelle mediterrane Küche.  
52220 Labin, Montozzi 6,  
T. +385 (0)52 / 85 35 77, [www.due-fratelli.com](http://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](http://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](http://www.velokafe.com)

**Pizzeria Rumore**  
Beste Qualität bei Pizzen und Burger; Gault Millau „POP“.  
52220 Labin, Šetalište San Marco 77,  
T. +385 (0)52 / 68 66 15

**Dorina**  
Bodenständiger Familienbetrieb, gutes Preis-Leistungs-Verhältnis, beliebt bei Einheimischen.  
52234 Plomin 54,  
T. +385 (0)52 / 86 30 23

► **AGROTOURISMUS**

**Kaštel Pineta**  
52231 Nedeščina, Sv. Martin 32b,  
T. +385 (0)52 / 65 40 45,  
[www.kastel-pineta.com](http://www.kastel-pineta.com)

**Tomažiči**  
52231 Nedeščina, 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](http://www.velokafe.com)

► **SPITZENWINZER**

**Vina Fuhtar**  
52231 Nedeščina, Nedeščina 137a,  
T. +385 (0)98 / 90 69 871 od. (0)91 / 50 25 260

**Vina Juričić**  
52220 Labin, Bartiči 2,  
T. +385 (0)98 / 30 23 55,  
[www.vina-juricic.hr](http://www.vina-juricic.hr)

► **OLIVENÖLPRODUZENT**

**Olea B.B.**   
52221 Rabac, Creska ul. 34,  
T. +385 (0)98 / 90 92 523,  
[www.oleabb.hr](http://www.oleabb.hr)

**Villa Annete Selection**  
52221 Rabac, Raška 25,  
T. +385 (0)52 / 88 42 22,  
[www.vaselection.com](http://www.vaselection.com)

**Negri William**  
52220 Labin, Guiseppa Martinuzzi 11,  
T. +385 (0)98 / 21 95 24,  
[www.negri-olive.com](http://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](http://www.enoteca-terra.com)

MEHR INFO  
zu Istriens  
Olivenöl  
S. 23 + 32



## ISTRIEN UMWELTBEWUSST ERFAHREN

Eine intakte Umwelt ist Istriens Masterminds wichtig. Ladestationen für Elektrofahrzeuge und E-Bikes gehören dazu. Eine Karte mit allen E-Tankstellen und technischen Spezifikationen finden Sie hier: [de.chargeapp.com](https://de.chargeapp.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](mailto:office@artmail.at),  
[art-redaktionsteam.at](mailto:art-redaktionsteam.at)

**Redaktionelle Koordination:**  
Andreas Neuhuber.

**Layout, Text und Textredaktion:**  
KHS – Layout- und Textbüro,  
Karin Hauenstein-Schnurrer,  
Wieden 69, A-8345 Straden,  
[hauenstein.at](mailto:hauenstein.at)

**Weitere Autoren:**  
Georges Desruets, Wolfgang Neuhuber

**Fotos:**  
Stock.adobe.com, Frank Heuer, Günther Standl, Karin Hauenstein, Wolfgang Neuhuber und weitere Fotografen – siehe Copyright-Angaben auf den jeweiligen Seiten; Fotos aus dem A.R.T.-Text- und Bildarchiv ([art-redaktionsteam.at](mailto:art-redaktionsteam.at)) sowie Bilder, die uns von Betrieben und dem Tourismusverband Istrien zur Verfügung gestellt wurden.

**Kartografie:**  
© CARTO.AT, Hafner, 2022,  
A-4594 Steinbach an der Steyr

**Druck:**  
Samson Druck GmbH,  
A-5581 St. Margarethen,  
[samsondruck.at](mailto:samsondruck.at)

**Koordination, Beratung & Anzeigen:**  
KG Media d.o.o., Partizanska 4/1,  
HR-52440 Poreč, [info@kg-media.hr](mailto:info@kg-media.hr),  
[kg-media.eu](https://www.kg-media.eu)



## Last-Minute-News

### STÄRKSTES WACHSTUM BEI EURO-PAS TOP CAMPINGPLÄTZEN

Bei der jährlichen Umfrage des renommierten deutschen Automobilclubs ADAC wurde Istrien wieder zum **beliebtesten Urlaubsziel der deutschen Autofahrer** gewählt – und das seit 2010 in Folge!

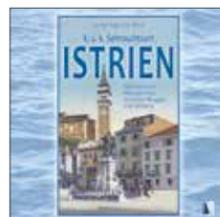
**Platz 3 in Europa!** Eine Stunde vor Redaktionsschluss erreichte uns noch diese Information vom ADAC-Camping-Führer: Kroatien verzeichnet mit 8 neuen ADAC-Superplätzen (+62 %) das stärkste prozentuale Wachstum in Europa und befindet sich nun mit 21 Superplätzen in der Spitzengruppe des Guides 2022. [pincamp.de](https://www.pincamp.de)  
Foto: Istra Premium Camping-Resort in Funtana (ADAC-Superplatz).

## Erlesen

### SEHNSUCHTSORT ISTRIEN

von Gregor Gatscher-Riedl

Die jüngste Ausgabe der Reihe »K.U.K. SEHNSUCHTSORTE« lädt zu einer Reise in das magische Dreieck der Monarchie zwischen Ziege, Doppeladler und Markuslöwen ein. Auf mehr als 300 illustrierten Seiten geht es von Triest über Muggia und



Piran nach Poreč und Rovinj, auf die Brijuni-Inseln und über Pula nach Opatija.

Kral Verlag,  
ca. € 26,90

## Dreamteam

### ISTRIEN UND DER FC BAYERN MÜNCHEN

Partnerschaft auf Augenhöhe

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. Der Klub hat eine besondere Verbindung zu Kroatien, da neben einigen Spielern aus der Vergangenheit auch Trainer, wie etwa Niko Kovač (2018/2019), die Bayern zur deutschen Meisterschaft geführt hat.



**URLAUBSPLANUNG LEICHT GEMACHT**  
Istriens offizielles Tourismus-Portal bietet eine Fülle an Infos, Tipps, Adressen und Buchungshilfen. Deutschsprachige Broschüren gibt's als Download, z. B. Gourmet-, Kultur-, Bike-, Trail- und Outdoor-Guides. [istra.com](https://www.istra.com)

**MY DESTINATION ISTRIA**  
Schöne Idee: Mit einem Drag&drop-Service erstellen Sie aus interessanten Entdeckungen auf der Website Ihren ganz persönlichen Reiseplaner in Form eines Urlaubstagebuchs.

FOTOS: ADAC Campingführer (1), FC Bayern München AG (1), Kral Verlag (1)



Ihr »Hotel der Herzen« liegt nur zwei Autostunden von der österreichischen Grenze entfernt in einer der schönsten Buchten der Opatija Riviera. Wo sich ein Stück Alt-Österreich höchst reizvoll mit mediterraner Lebensart mischt. Wo Heilklima und eine wunderschöne Naturlandschaft einfach gut tun.

Wo freundliche Menschen Sie ebenso erwarten, wie Ausflüge zu den Inseln und ins Gebirge, Gourmetküche, ein motiviertes Spa-Team, hochwertige Entspannungs- und Aktivprogramme, gute Unterhaltung und eine außergewöhnliche Kultur- und Kunstsinigkeit.

Wo Sie immer herzlich willkommen sind.



ADRIA-RELAX-RESORT MIRAMAR \*\*\*\*\*

IVE KALINE 11 · HR-51410 OPATIJA · T. 00385/51/28 00 00

[WWW.HOTEL-MIRAMAR.INFO](https://www.hotel-miramamar.info)



Ferien  
wie sie sein sollten

Istrien



Offizieller Partner



KROATIEN  
Voller Leben

Nur in Istrien  
[www.istra.com](http://www.istra.com)