

ISTRien

MAGAZIN
2026 / No. 26

DIE GENUSSVOLLE AUSZEIT AN DER KROATISCHEN ADRIA

Magisch!

Orte, Plätze, Erlebnisse
und Veranstaltungen mit
ganz viel Charme.



NATUR SCHÄTZE

Paradiesische Gärten.
Geheimnisvolle Unterwelten.
Mittelalterfeeling
im grünen Hinterland.

GENUSSREICH

Große Kulinarikstrecke mit Tipps,
News und Infos zu Spitzenproduzenten,
Spezialitäten, Restaurants, Konobas,
Bars und Weingütern.

Extra Service

MEHR ALS 220
SPANNENDE
KULINARISCHE
ADRESSEN!



GENUSS
Adressen
S. 70–80



Mikrokosmos Istrien.
537 km Traumküste (Foto: Rovinj) und das fruchtbare Inneristrien (Foto: Kaldir, im Hintergrund Motovun) bilden reizvolle Kontraste. Da und dort lassen sich Land und Leben auf das Feinste genießen, bei Winzern, Olivenölproduzenten und Bauern, in familiären Konobas und erstklassigen Restaurants.

INHALT

6 Unser Istrien
Insider-Tipps der Stargastronomen Walter und Eveline Eselböck.

8 Magische Momente
Wo Istrien verzaubert.

16 Unterwelten
Stalagmiten und Stalagmiten: Die Abenteuerwelt der Karsthöhlen.

20 Landpartie
Mittelalterliche Städtchen und Orte in Inneristrien.

22 Zeitlose Paradiese
Historische Landschaftspark: Brijuni und Goldenes Kap.

24 Im Duett kaum zu toppen
Spannende Nachbarn: Der Küstenort Rabac und das mittelalterliche Labin.

26 Der Geschmack des Südens
Bestsellerautorin Silvia-Trippolt-Maderbacher präsentiert eine Auswahl ihrer liebsten Konobas.

32 Kulinarische Vielfalt
Istriens Küche: Kulturenmix mit eigenständiger Identität.

34 Gastro-News
Neues aus der Kulinarik-Szene.

42 Novigrad
Vorgestellt: Das liebenswerte Fischerstädtchen ist ein Trendziel für Feinschmecker.

46 Weltklasse-Olivenöl
Fakten, Zahlen, Tipps und mehr.

50 Die Natur deckt den Tisch
Ein Hoch auf Istriens Bauern.

51 Geschmackssachen to take away
Köstliche Souvenirs.

52 Prickelnde Leidenschaft
Allerfeinster Winzersekt.

54 Vielfalt im Glas
Istriens Weinbauern punkten auch international. Infos, Tipps, Events und Auszeichnungen.

60 Mediterrane Streicheleinheiten
Wellness de luxe im Adria-Style ist der neue Trend. Zu jeder Jahreszeit.

64 Ganz schön abwechslungsreich
Genussradeln, Mountainbiken, internationale Radmarathons.

66 Segelspaß (auch) für Landratten
Meerluft schnuppern beim Ausflugs-Törn. Infos und Tipps zum Küstenpatent.



Die Altstadt von Poreč

Eine Aufnahme des slowenischen Fotografen Peter Polic, dramatisch in Szene gesetzt. Altstadtgassen und Meerpromenade eignen sich perfekt zum Flanieren.

FOTOS: Adobe Stock/Polic (1), Benvenuto (1), Pajlin (1), Stand (3)



Unser Istrien

INSIDER

NACH DER ÜBERGABE IHRES BURGEN-LÄNDISCHEN 2-STERNE-RESTAURANTS »TAUBENKOBEL« AN DIE NÄCHSTE GENERATION ENTDECKTEN EVELINE UND WALTER ESELBÖCK IHRE LIEBE ZU ISTRIEN. UND PROMPT WURDE IHR GENUSS-REISEFÜHRER ZUM BESTSELLER.

Der Begriff »schillernd« ist wohl noch Understatement für das Gastronomenduo, das mittlerweile zwei Gästevillen an der Adria führt und mehrmals im Jahr für längere Zeit im Süden wohnt. Als Autodidakt schaffte Walter Eselböck das Kunststück, sich in der absoluten Elite der Gastronomie zu etablieren. »Koch des Jahres« im Guide Gault Millau und zwei Michelin-Sterne sprechen für sich. Oder besser: für ihn und seine Frau Eveline, die nicht nur als perfekte Gastgeberin, sondern auch als feinfühlige Gestalterin des Relais & Chateaux-Boutiquehotels »Taubenkobel« Maßstäbe setzte. Mehr durch Zufall, dafür umso intensiver, hat sich das kongeniale Duo vor einigen Jahren in die Halbinsel Istrien verliebt.

Im Februar 2025 brachten die beiden ein Buch über ihr ganz persönliches Paradies heraus, ein Reiseführer mit einer Fülle an Empfehlungen. Keine austauschbaren Adressen, sondern selbst erlebte und geschätzte Insider-Tipps.

WARUM GERADE ISTRIEN? HABEN WIR DIE BEIDEN FEINSPITZE GEFRAGT

Istrien steht für all das, was wir im Taubenkobel in jahrelanger Arbeit umsetzen wollten. Mit Produkten von allerhöchster Qualität, von denen die meisten vor der Haustüre zu finden sind. Dazu zählen Trüffel, Olivenöl, Fisch, Fleisch und natürlich Wein.

Auch gibt es hier mittlerweile eine Vielzahl an Restaurants, die mit ihren lokalen Produkten unbeschreiblich gute Gerichte zubereiten.“



BUCHTIPP »Unser Istrien« von Walter und Eveline Eselböck, 160 Seiten, ISBN: 978-3-99001-800-2, 2025 erschienen im Verlag www.edition-a.at

3 TIPPS von vielen

KUNST

Nahe Rovinsko Selo befindet sich das Studio von Tomislav Brajnović, der im Pop-Art-Stil Videos, Fotos und Materialien bearbeitet und verändert. www.golo-brdo.brajnovic.com

KONOB

Die Konoba Dolina in Gradinje bei Livade ist ein Familienlokal, das auch die Einheimischen lieben. Serviert werden dort authentische istrische Gerichte. Eine köstliche Empfehlung ist die »Pasta al Tartufo«. www.konobadolina.hr

WEIN

Dimitri Brečević vom Weingut Piquentum in Buzet erlernte sein Handwerk im Bordeaux und produzierte viele Jahre Naturwein mit und für Istriens Winzerlegende Giorgio Clai. In seinem eigenen Weingut finden Malvasier, Terrano und Refosco in die Flasche. www.piquentum.com

FOTOS: Beck (2), Eselböck (2), Standl (1)



FUN

ONCE IN A LIFETIME STARTS HERE

POREČ • UMAG

plavalaguna.com

SCAN TO DISCOVER

Plava Laguna logo

Istria logo

umag logo

Poreč logo

Funtana logo

Magische Momente

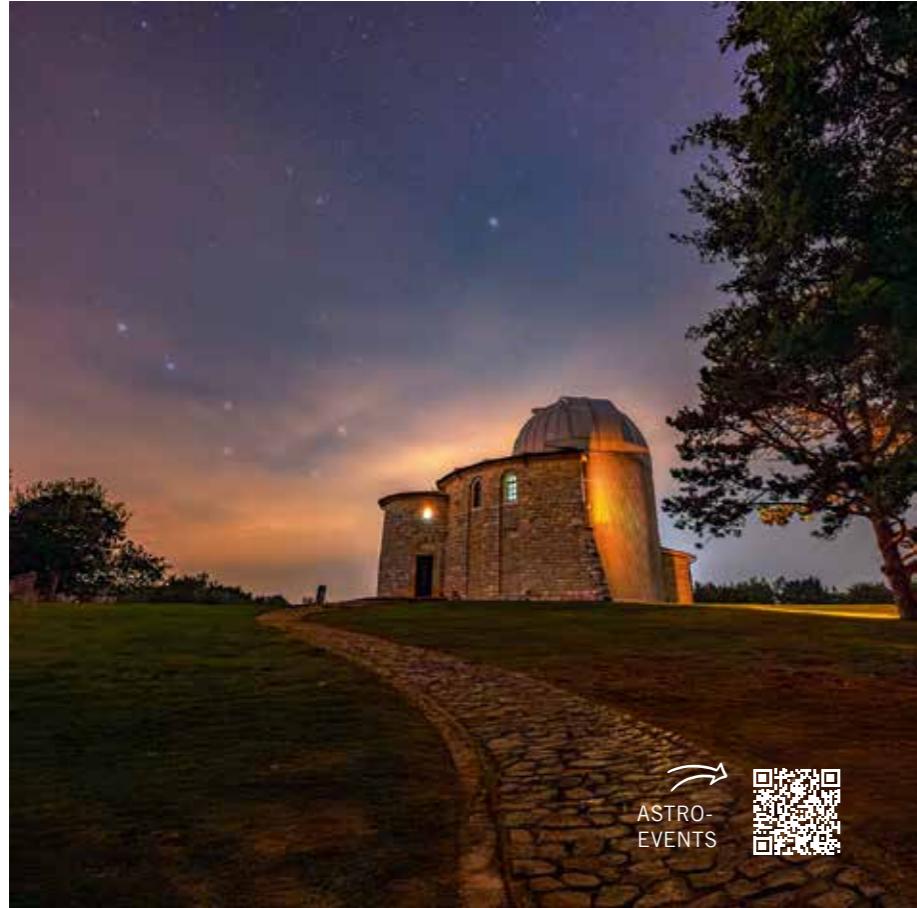


IN MANCHEN REGIONEN DIESER WELT GIBT ES BESONDERS VIELE ZAUBERHAFTE FLECKEN. DIE HALBINSEL ISTRIEN GEHÖRT DAZU. UMRAHM'T VON DER KRISTALLKLAREN ADRIA BILDET EINE IDYLLISCHE NATURLANDSCHAFT MIT JAHRTAUSENDEALTEN STÄDTCEN, ORTEN UND ZEITZEUGEN DIE PERFEKTE BÜHNE FÜR ROMANTISCHE ANGEBOTE AM PULS DER ZEIT. GEWÜRZT MIT MEDITERRANER LÄSSIGKEIT.

Text: Karin Hauenstein-Schnurrer / Foto: Darko Kesnjer

EINFACH NUR DORT SEIN

Was für eine Stadt! Es fällt schwer, die auf einer ehemaligen Insel angesiedelte Altstadt von Rovinj nicht zu lieben. Istriens Kulturdenkmal (seit 1963) zählt zu den schönsten Sehenswürdigkeiten Kroatiens und beheimatet mehr top Hotels und Spitzenrestaurants als jede andere Stadt der Halbinsel. Mehr noch: Rovinj macht eine der erholsamsten Tätigkeiten mühelos zur Pflicht: sich ziellos treiben lassen, entlang der Hafenpromenade und durch verwinkelte Gassen mit farbenfrohen Häusern, Restaurants, Cafés, Bars, Boutiquen und kleinen Kunstmuseen. Man kommt immer wieder an ...



STERHENHIMMEL

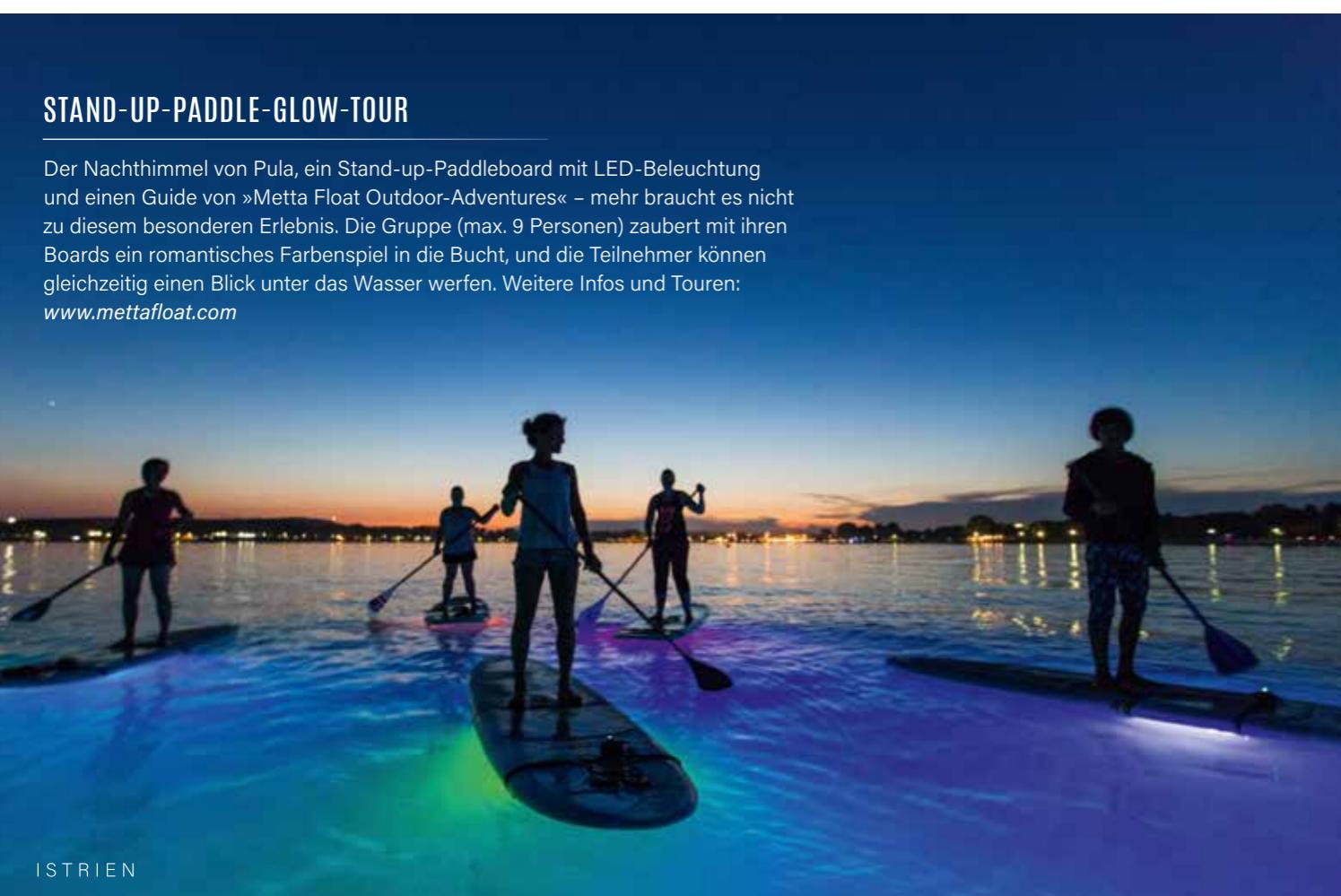
Zwei Kometen und rund 1500 Asteroiden wurden von den Astronomen des Višnjan-Observatoriums in der Vergangenheit entdeckt – eine international respektierte Leistung! Die Sternwarte befindet sich nahe Tičan, 3 km vom Ort Višnjan entfernt. Auf dem Foto erkennt man links das Sternbild »Großer Wagen«. Jedes Jahr wird zur Sommer-sonnenwende ein Astrofest veranstaltet, und zu bestimmten Terminen haben Interessierte die Möglichkeit, durch ein imposantes Spiegelteleskop ins Universum zu blicken. Ab Višnjan der Beschilderung folgen.

www.astro.hr / www.visnjan.hr
facebook: VisnjanObservatory



HEISSLUFT & CHAMPAGNER

Kurz vor Sonnenauf- oder Sonnenuntergang eine Ballonfahrt (1,5 h) über die Halbinsel unternehmen. Den Traumblick auf die idyllische Naturlandschaft und die Adria mit einem Glas Sekt genießen und nach der Landung gemütlich picknicken. Der Urlaubsanbieter Maistra macht solche und andere Träume wahr.
www.maistra.com/de/erleben-sie-maistra/#/



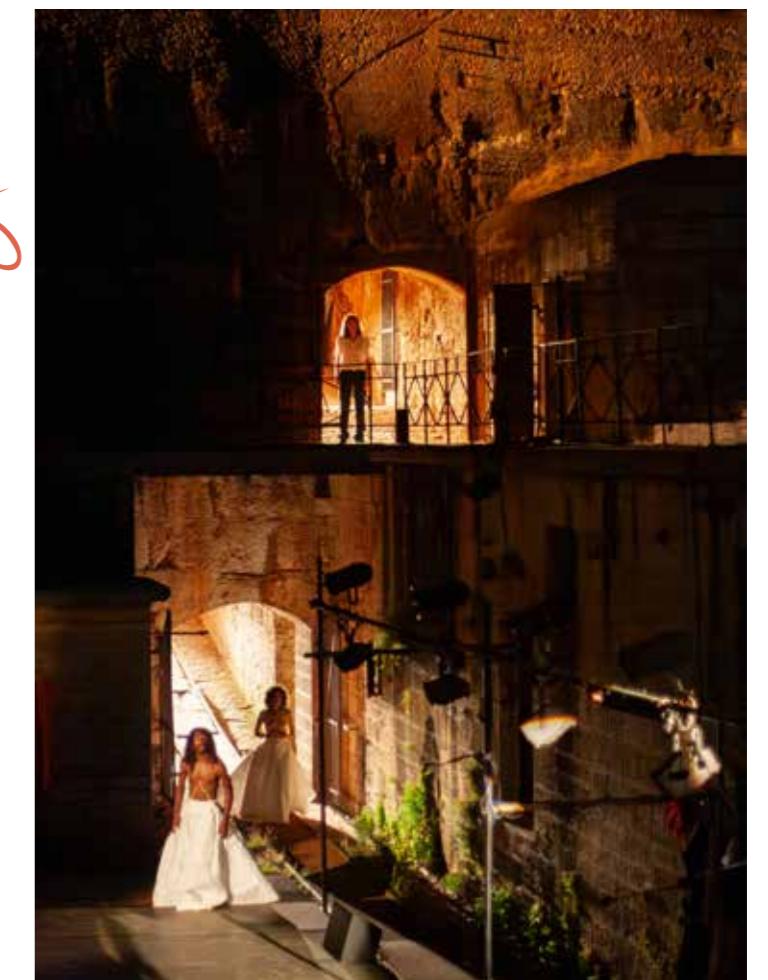
STAND-UP-PADDLE-GLOW-TOUR

Der Nachthimmel von Pula, ein Stand-up-Paddleboard mit LED-Beleuchtung und einen Guide von »Metta Float Outdoor-Adventures« – mehr braucht es nicht zu diesem besonderen Erlebnis. Die Gruppe (max. 9 Personen) zaubert mit ihren Boards ein romantisches Farbenspiel in die Bucht, und die Teilnehmer können gleichzeitig einen Blick unter das Wasser werfen. Weitere Infos und Touren: www.mettafloat.com

FOTOS: Tim Ertl – www.timertl.com (1), Maistra (2), Mettafloat (1), Branko Nadje (1)

THEATER DER SPITZENKLASSE AUF DER KLEINEN BRIJUNI-INSEL

Die größte Insel des unter Naturschutz stehenden Brijuni-Archipels, »Veliki Brijun«, ist mit Hotels, Safaripark, Tito-Museum und Natur-Golf-Course ein Begriff. Im Vergleich kaum bekannt ist die kleinere Insel Mali Brijun daneben. Dabei beheimatet sie mit dem »Fort Brioni Minor« die größte Befestigungsanlage der gesamten Adriaküste. Und für abenteuerliebende Kulturfans sind die dort stattfindenden Theaterraufführungen ein Hochgenuss. Gegründet wurde das ULYSSES THEATRE übrigens von Kroatiens berühmtestem Hollywood-Schauspieler Rade Šerbedžija.
PROGRAMM: www.ulyses.hr/en/schedule/
AUSFLUG: www.shop.np-brijuni.hr





SUNSET DIREKT AM MEER

Wo die schönsten Plätze für einen superromantischen Sundowner sind, bleibt Geschmackssache. Es gibt einfach zu viele davon. Immer ein Erlebnis: die Kombination mit feinem Essen. Wo das möglich ist? Einige Tipps: **Rovinj:** Restaurant PUNTULINA, (Foto rechts), CAP AUREO (Hotel Grand Park), Meerterrasse der LOCANDA BLU. **Poreč:** Restaurant MIRAMARE BY FRATELLI CEREA, Insel Sv. Nikola gegenüber der Altstadt. **Pula:** von der Dachterrasse des RIBARSKA KOLIBA. Und natürlich entlang der Adria-Pro- menade von Novigrad, siehe S. 54–57. **TIPP:** in der Hochsaison bis zu 3 Wochen vorreservieren.

GENUSS
Adressen
S. 70 bis 80



FOTOS: AdobeStock, Colours of Istria/Neven Jurjak, Günter Standl

LEUCHTENDE GIGANTEN IM HAFEN VON PULA

Im Hafen von Pula liegt eine winzige Insel, dominiert von großen Kränen, mit denen noch größere Schiffe gebaut werden. Seit 1856 liefern in der dort beheimateten Werft Uljanik hunderte Container-, Passagier- und Hochsee- Expeditionsschiffe vom Stapel, auch Tanker, Frachter und Autotransporter. Wenn die Dunkelheit anbricht, spiegeln die Kräne den Stolz der Stadt farbenfroh wider und bieten

zu jeder vollen Stunde ein Lichtspektakel. Sie folgen dabei dem Konzept des bekannten lokalen Lichtdesigners Dean Skira. Am Ende des Hafenbeckens stehen einige Bänke, von denen man das Lichtspiel besonders gut erleben kann. Übrigens: Ihren Namen erhielt die Werft wegen der Olivenbäume, die für sie weichen mussten (ulje = Olivenöl). Einer von ihnen durfte bleiben und lebt dort noch immer.



WINE & WALK

Ein ganz besonderes Erlebnis für Wein- und Naturliebhaber: Mit einem Glas in der Hand von Weingut zu Weingut flanieren, die Winzer persönlich kennenlernen, mitten in den besten Rieden genau das genießen, was dort gewachsen ist, dazu kleine regionale Speisen und Musik. Rundherum Weingärten, Olivenhaine, mittelalterliche Burgenstädchen, Erfrischungstationen am Wegrund und der Himmel über Istrien. Jedes Jahr im Frühling und im Herbst finden im Nordwesten Istriens die traditionellen WINE & WALK-EVENTS statt, mal im Landesinneren, mal am Meer, immer dort, wo der Wein wohnt.

TERMINE: www.istra.hr/de/events



HEIRATEN, TAFELN, NIE VERGESSEN

Unweit von Buje bietet das Luxushotel San Canzian im gleichnamigen Örtchen auf ganz besondere Weise Quartier. Mehrere Natursteingebäude beheimaten dort 24 individuelle Zimmer und Suiten. Das vom Guide Michelin empfohlene Restaurant Luciano und die Bar sind ausgezeichnet, Outdoor-Pool und Indoor-Spa obligat. Das alles und noch viel mehr (z. B. eine traumhafte Aussicht) macht die Location perfekt für exklusive Hochzeiten und ist bei namhaften Hochzeitsplanern im Programm.
www.san-canzian.hr



WUNDERBARE UNTERWASSERWELT

Ein Schnorchel, eine gut sitzende Maske, bei Bedarf Flossen – mehr braucht es nicht, um die Unterwasserwelt der Halbinsel zu erleben. Das Projekt Istra-Snorkeling führt zu den 27 interessantesten Schnorchelplätzen, erkundet, ausgewählt und kartografiert von Barbara Unković, fotografisch in Szene gesetzt von ihrem Mann Anton. Auf der Website einfach das gewünschte Ziel anklicken, sich von der Geschichte und den Fotos inspirieren lassen und eine detaillierte Unterwasser-Karte downloaden: www.istra.hr/de/snorkeling. Oder eine geführte Tour samt Ausrüstung buchen: www.underwateraffair.hr

KLINGENDES WELTKULTURERBE

Von Juli bis Oktober konzertieren in der Euphrasius-Basilika von Poreč jeden Freitag um 21 Uhr prominente klassische Weltmusiker und junge Talente. Seit 1962 begeistern hochwertige Musikerlebnisse, Akustik sowie das kunstvolle Ambiente des sakralen Kulturguts (UNESCO-Weltkulturerbe) die Besucher. Info & Karten: www.poup.hr

Der Besuch der Basilika, die zu den bedeutendsten sakralen Bauwerken Kroatiens zählt, lohnt sich natürlich zu jeder Zeit. Das Meisterwerk der byzantinischen Architektur mit seinen prachtvollen Mosaiken bietet vielen weiteren Veranstaltungen eine Bühne. www.myporec.com



UNTER- WELTEN

Coldown

VIEL MEHR ALS NUR SCHLECHT-
WETTERPROGRAMM: SPEKTAKULÄRE
NATURPHÄNOMENE UND EINE
HISTORISCHE BUNKERANLAGE LADEN
EIN, DIE BADESACHEN MAL MIT FESTEM
SCHUHWERK ZU TAUSCHEN.

Text: Karin Hauenstein/Wolfgang Neuhuber

HÖHLE VON PAZIN

Ob die Höhle in der Schlucht von Pazin der Eingang zur Hölle ist, wie in Dantes »Göttliche Komödie«, oder der hoffnungsvolle Weg in die Freiheit, wie im Roman »Mathias Sandorf« von Jules Verne, mag jeder für sich selbst entscheiden. Eindrucksvoll ist sie in jedem Fall. Und besuchbar!

Die geführten Touren von »Natura Histrica« (ca. 2 bis 2,5 h) sind ganzjährig nach Voranmeldung möglich, der Abstieg zum Flussbett der Pazinčica erfordert aber entsprechende Beweglichkeit. Die unterirdische Strecke ist rund 200 m lang und endet in einer großen Halle mit dem Höhlensee. Originelles Extraerlebnis: Zwei kleine Ziplines lassen Besucher übers Wasser fliegen.

www.pazin-cave.com

FOTO: Julien Duvat

weiter abtauchen auf S.18



SAN CANZIAN



Neue Clubvillen & Residenzen für Istriens Gourmet-Hideaway

Die Kulisse: Ein liebevoll restauriertes Miniatur-Steindorf. Das Ambiente: Moderne Kunst und Design. Der Luxus: Feinste Wohnkultur in mediterraner Naturlandschaft mit Gourmet-Restaurant, Cocktailbar, Spa und edlem Panoramapool. San Canzian ist ein 5-Sterne-Resort der Extraklasse.

Ergänzend entsteht nun im ruhigen, grünen Hinterland Istriens und doch mit dem Meer in Sichtweite – ein wirklich außergewöhnliches Wohnangebot mit dem Komfort und Service eines 5-Sterne-Hotels. Das Projekt steht für nachhaltigen Luxus, tief verwurzelt in der Region. Die insgesamt 14 Clubvillen und 20 Residenzen (70 bis 360 m²) verfügen über private Pools und Gärten und verbinden die traditionelle istrische Architektur mit modernem Design. Die Eigentümer der Residenzen im Steinhaus-Stil profitieren vom attraktiven Sale-and-Leaseback-Modell mit umfassendem Hotelservice und einem exklusiven Mitgliederclub als Herzstück. Mehr als ein Drittel der Einheiten ist bereits reserviert.

SAN CANZIAN VILLAGE & HOTEL, MUŽOLINI DONJI 7,
52460 BUJE, WWW.SAN-CANZIAN.COM



Faszinierend: Höhle Baredine in Nova Vas (li.) // Mramornica bei Brtonigla (re. oben) // Zerostraße in Pula (re. unten).



» Weitere unterirdische Erlebnisse.

BAREDINE

Sie ist ein Klassiker unter Istriens Ausflugszielen, die Karsthöhle Baredine in Nova Vas zwischen Poreč (8 km), Višnjan (5 km) und Tar (5 km).

Ein Wunder der Natur mit Stalagmiten und Stalaktiten, die im Laufe der Jahrhunderte teilweise zu kunstvollen Skulpturen geformt wurden. Am bekanntesten sind die rund zehn Meter langen »Gardinen«, eine sehr realistische »Muttergottes-Statue«, der »Schiefe Turm von Pisa« und der »Fackelträger«, der zum Baredine-Symbol avancierte.

Von dem trichterförmigen Eingang geht es bis zu 60 m in die Tiefe zu fünf Sälen und einem kleinen See. Sehenswert ist neben der Höhle das liebevoll zusammengestellte Oldtimer-Traktormuseum mit rund 50 Ausstellungsoobjekten im Originalzustand.

Die Galerie Konobon beschäftigt sich mit der mediterranen Trilogie »Brot, Olivenöl & Wein«. Letztere können in der angeschlossenen Vinothek verkostet werden.

www.baredine.com
www.traktorstory.com

MRAMORNICA

Mit Stalagmiten und Stalaktiten in prächtigen Farben und Wandmalereien aus vielen Epochen zählt die uralte Marmorhöhle unweit von Brtonigla (*Novigrad 8 km, Umag 12,5 km*) zu Istriens schönsten Unterwelten. Das älteste »Graffiti« stammt aus dem Jahr 1775; der tiefste Punkt liegt 20 m unter der Erdoberfläche. Geführte Besichtigungen (30 min, auch in DE) ermöglicht der nahe Bauernhof »Agroturizam Sterle«, dessen Hauswein auch in der Höhle (14 °C) lagert.

Tour buchen: +385 99 250 29 58
www.mramornica.eu

FEŠTINSKO KRALJEVSTVO

Der Sage nach diente diese Höhle lange Zeit als Spielplatz der heimischen Kinder, die sie »unser Königreich« (Kraljevstvo) nannten. Über Jahrhunderte erlebte der unterirdische Schatz unweit des Dörfchens Feštini bei Žminj dann Vergessenheit, eine Zuschüttung nach dem Zweiten Weltkrieg und mehrere Wiederentdeckungen, zuletzt in den 1980er-Jahren. Auf abgesicherten Fußwegen (ca. 100 m Länge) lassen sich Tropfsteine in den ver-

schiedensten Formen bestaunen, etwa der »Hut des Zauberers« oder riesige Fledermausflügel, umwunden von der Wurzel eines Weinstocks. Außerhalb der Höhle: idyllische Landschaft, Mini-Farm und Holzskulpturen.

ZEROSTRASSE IN PULA

Nicht natürlich, sondern von Menschenhand geschaffen, ist ein noch relativ junger Publikumsmagnet in Pula: die Zerostraße. Ursprünglich als Luftschutzbunker in den frühen 1900er-Jahren erbaut, präsentiert sich das faszinierende Tunnelsystem nahe der Arena heute als eine Art Spezialmuseum. Informiert wird nicht nur über den Tunnel selbst und wie Soldaten hier Quartier bezogen haben, sondern auch über die Stadt Pula während des Ersten und Zweiten Weltkrieges. Krönender Abschluss: Mit einem Lift geht's hinauf zum venezianischen Kastell, das als einst wehrhafter Beobachtungsposten einen tollen Pula-Rundumblick eröffnet.

www.pulafortcenter.com/de/zerostrasse

FOTOS: Jana Baredine (1), Studio 11 (1), TVB Pula (1)

GRAND HOTEL
BRIONI
PULA

Welcome to the
EXCEPTIONAL

Discover a new style of luxury all year long at the first Radisson Collection hotel on Croatia's Adriatic coast.



A RADISSON COLLECTION HOTEL

grandhotelbrioni.com



Krasse Gegensätze: Street-Art und Mumien prägen den Ort Vodnjan (oben). // Altstadtzentrum von Bale.



SMALL IS BEAUTIFUL.
Als »Kleinste Stadt der Welt«
beheimatet Hum nur etwa
30 Einwohner.



← Geträufelte Geschichte.
Bereits in der Bronzezeit
besiedelt, gilt Buzet heute als
Hochburg der Trüffelpilze.

Hereinspaziert. In der kühlern
Jahreszeit wirkt Grožnjan als in-
spirierende Ruheoase, im Sommer
und im Herbst als pulsierendes,
klingendes Künstlerstädtchen mit
Konzerten in der Altstadt und Ate-
liers in mittelalterlichen Mauern.



← Spuren der Vergangenheit:
Der in Zentralistrien beheimatete Ort
Svetvinčenat lässt seine mittelalterlichen
Wurzeln immer wieder aufleben und
feiert auch gern mit seinen Besuchern.



Ziegen beim
Beauty-Contest



GROŽNjan

Venezianisches Künstlerdorf

Wo einst die Serenissima Venedig das Land verwaltete, reihen sich nun Galerien, Spezialitäten-Shops und Ateliers für Kunst, Keramik und Schmuck aneinander. Ein Gewirr von kopfsteinpflasterten Gassen, die immer wieder Ausblicke in die Naturlandschaft und Einblicke in liebevoll restaurierte Steinhäuser eröffnen. Im Sommer werden die historischen Mauern zum stimmungsvollen Klangkörper, etwa wenn die »Jeunesses Musicales« zu Musikwochen einladen oder das Festival »Jazz is back« mit internationalen Jazz-Größen zahlreiche Fans anzieht.

WOHNEN: B&B-Hotel »Artegnana 1798« direkt am Hauptplatz.

SVETVINČENAT

Mittelalterliche Zeitreisen

Der im 6. Jh. erstmals erwähnte Ort ist ein Juwel. Rund um eine steinerne Zisterne gruppieren sich Stadtloggia, Bürgerhäuser und Renaissance-Pfarrkirche, ebenso die riesige venezianische Festung »Morosini-Grimani«. Aufwendig renoviert, birgt sie spannende Entdeckungen, etwa einen Escape-Room. Auch das Veranstaltungsprogramm ist vielfältig: Es gibt ein Theaterfestival, Mittelalter- und Blumenfeste, Weinpräsentationen und Ethno-Jazz-Konzerte (...). Ein Highlight: Beim jährlichen Käsefestival im Herbst wird die schönste Ziege Istriens gekürt.

FAMILIENTIPP: Mittelalter-Themenpark Sanc. Michael, 3 km westlich.

BUZET

Trüffelstädtchen im Mirnatal

Als perfekte Kulisse für einen Historienfilm präsentiert sich die mittelalterliche Altstadt von Buzet, die auf einem Felsmassiv über dem Quellgebiet der Mirna und den Trüffelwäldern thront. Venezianische Patrizierhäuser, eine barocke Pfarrkirche mit freistehendem Turm und die Reste von Wehrmauern mit noch erhaltenen Stadttoren prägen das Bild. Unterhalb der Altstadtfestung lohnt sich ein Besuch in der traditionellen Destillate- und Likör-Manufaktur Aura, die mit Produktion, Shop und Degustationsbereich wie ein Museum gestaltet ist.

TIPP: Die unkomplizierte Wanderstrecke Buzet-Kotli-Hum (einfach 12 km, 4 Std.).

Landpartie

NUR WENIGE KILOMETER VON DER KÜSTE VERBERGEN SICH IN DEN GRÜNEN HÜGELN DER ADRIA-HALBINSEL ZAUBERHAFTE STEINERNE DÖRFER UND MINIATUR-STÄDTCHEN. JEDES FÜR SICH EIN JUWEL UND WERT, ENTDECKT ZU WERDEN. TEXT: Wolfgang Neuhuber

VODNjan

Gruselige Mumien & Street Art

Wie Schneewittchen, nur nicht so hübsch, ruhen die mumifizierten Heiligen in Glassärgen hinter dem Altar. Wem das noch nicht schaurig genug ist, besucht in der St. Blasius-Basilika die zweitgrößte Reliquiensammlung Europas. Sehenswert ist auch der Ort selbst mit seinem Stilmix aus Gotik, Renaissance, Barock und – sehr lässig – vielen flächendeckenden Graffitis, die Vodnjan zur kroatischen Street-Art-Hauptstadt machen. Über das Leben der Hirten in ihren Steinhäuschen informiert der Kažun-Park beim Kreisverkehr am Ortsrand.

INFO: Nur 10 km bis zur großartigen Konoba Alla Beccaccia (S. 26+28) in Fažana.

BALE

Romantik mit einer Prise Jazz

Alljährlich im August wird die Piazza vor dem Kästel »Soardo-Bembo« mit seinen prächtigen Fassaden im Stil von Gotik und Renaissance zur pulsierenden Bühne für Jazz-Stars aus aller Welt. Bunter Einkehrtip: Jazz-Taverne »Kamene price« (Castel ul. 57). Die übrige Zeit prägt eine liebevoll verschlafene Beschaulichkeit den hübschen, auf einem Karsthügel thronenden Ort rund 13 km von Rovinj entfernt. Originell: die blumengeschmückten Altstadtgassen, die in zwei konzentrischen Kreisen über den Resten eines römischen Castrums entstanden.

WOHNEN: Hotel »La Grisa« in der Altstadt; »Meneghetti Wine Hotel«, 4 km entfernt. Relais & Chateaux

HUM

Die kleinste Stadt der Welt

Nicht einmal 30 Einwohner – das ist tatsächlich sehr überschaubar, auch wenn Hum durchaus urbane Strukturen aufweist. Alles natürlich mini, aber gerade deshalb so außergewöhnlich. Die barocke Kirche birgt fünf Marmoraltäre und wertvolle Gemälde. Das zweiflügelige Stadttor (13. Jh.) weist mit seinen Verzierungen auf die frühere Bedeutung von Hum als Zentrum der altslawischen Schrift »Glagoliza« hin und bildet den Endpunkt der 6 Kilometer langen »Glagolitischen Allee« mit elf Steinskulpturen.

PROBIEREN: Mistelschnaps Biska in der »Humska Konoba«.

FOTOS: Adobe Stock (1), Alamy Stock/Zoonar (1), Banjčić (1), Stock-Fotos (1), Neuhuber (2), Standl (1)



Der Waldpark »Zlatni rt«, kroatisch für »Goldenes Kap«, ist das älteste unter Naturschutz gestellte Gebiet Istriens und eines der ältesten in Kroatien.

Zeitlose Paradiese

MEDITERRANES FLAIR FÜR ALLE SINNE: ZWEI WEITSICHTIGE PIONIERE ZU ZEITEN
DER ALTÖSTERREICHISCHEN MONARCHIE SCHUFEN ZWEI RIESIGE LANDSCHAFTSPARKS,
DIE BIS HEUTE NICHTS VON IHREM ZAUBER VERLOREN HABEN. TEXT: Wolfgang Neuhuber

Das milde Klima hat in Istrien schon immer Menschen motiviert, gestalterisch in die Natur einzugreifen. Mit exotischen Bäumen, regionalen Kräutern und bunten Blumen entstanden außergewöhnliche Orte, die zum Schlendern, Radfahren oder einfach nur zum Schauen und Entschleunigen einladen.

ZLATNI RT DAS GOLDENE KAP VON ROVINJ

Einem Altösterreicher, dem Triestiner Baron Johann Georg von Hütterott, verdankt die Stadt Rovinj den Ende des 19. Jahrhunderts angelegten Waldpark »Zlatni rt« (ital. »Punta Corrente«). Ausgehend von der malerischen Lone-Bucht erstreckt sich das Naturschutzgebiet auf rund 52 Hektar immer entlang der felsigen Badeküste. Alleen mit riesigen Pinien und Zypressen prägen das Bild, zwischendurch sorgen Libanon-Zedern, Doug-

lasien, Ginkgo, Eukalyptus und die in Form eines sechseckigen Sterns gepflanzten Himalaya-Zedern für exotische Bereicherung. Ein Paradies für ausgedehnte Spaziergänge, Jogging und Radtouren (Badesachen mitnehmen). Zwischendurch laden immer wieder versteckte Waldbars und Cafés zu einer Pause ein. Richtig lässig: die »Lover Lounge & Beach-Bar« (10 bis 18 Uhr), wo neben Kaffee, Weinen und Cocktails auch Sandwiches serviert werden. Dazu stehen Miet-Liegestühle bereit, von denen sich ein Blick auf die Rote Insel eröffnet, auf der Baron Hütterott einst residierte.

www.inforovinj.com/deu/rovinj/znamenje/punta-corrente.asp.

BRIONI - EIN MONDÄNER TRAUM

1893 benötigte es schon eine echte Vision, um im sumpfigen Eiland nahe Pula das Potenzial für eines der luxuriösesten Reiseziele

FOTOS: Neuhuber (3), M. Rukavina (1)

Hauptinsel Veliki Brijuni, seit 1983 wie das gesamte Archipel kroatischer Nationalpark (www.np-brijuni.hr/de), zu einem beliebten Ausflugsziel geworden. Eine Touri-Bimmelbahn steht zur Rundfahrt bereit: Vorbei am zweitältesten Golfplatz Kontinentaleuropas geht es damit durch den Safaripark zu den byzantinischen und römischen Ausgrabungen. Wunderschön sind immer wieder die imposanten Alleen und versteckten Gärten, unter anderem mit dem ältesten Olivenbaum Istriens. Wer dies alles in Ruhe entdecken möchte, mietet am besten ein Fahrrad (neben der Infostelle beim Hafen) und macht sich mit Picknick-Korb und Badehose auf. Noch bequemer geht's mit Golfcart oder einer der E-Vespas. Wer sich etwas absolut Außergewöhnliches gönnen möchte, bucht (nur nach vorheriger Anmeldung) um 700 Euro für 30 min. eine Fahrt mit Titos legendärem Oldtimer-Cadillac. Ebenfalls ein Geheimtipp: Übernachten in einem der Inselhotels. Sie bieten zwar nicht mehr den Luxus von einst, dafür paradiesische Ruhe, wenn alle Tagesausflügler die Insel verlassen haben.



Insel Veliki Brijuni (Brioni). Rundfahrt mit der Bimmelbahn in traumhafter Szenerie. // Ausgrabungen byzantinisches Castrum (1. Jh. vor bis 4. Jh. n. Chr. // Kirche des Klosters Santa Maria (13. Jh.).

BRIJUNI NATIONALPARK

Tauchen Sie ein in die zauberhafte Welt des Nationalparks Brijuni, wo Sie eine faszinierende Geschichte und kulturelles Erbe erwarten. Genießen Sie unvergessliche Momente bei verschiedenen Outdoor-Abenteuern inmitten atemberaubender Natur.

Erleben Sie Brijuni auf einem unvergesslichen Tagesausflug oder gönnen Sie sich einen Traumurlaub in unseren exklusiven Hotels und Villen – Erinnerungen, die ein Leben lang halten!



www.np-brijuni.hr

 **BRIJUNI**
National park National Park



Im Duett kaum zu toppen

DER FERIENORT RABAC UND DAS
HISTORISCHE BERGSTÄDTCHEN LABIN
BILDEN EIN KONGENIALES DUO.

Das erfolgreiche Urlaubsrezept an der Ostküste ist naturgegeben: Man nehme eine beeindruckende mediterrane Landschaft, viele Traumstrände und Mittelalterflair, gebe gemütliche Cafés, Restaurants und Konobas dazu und würze die Mischung mit lässigen Kulturprogrammen und Events ... Die Zutaten dafür findet man nur 5 km voneinander entfernt: Im unter dem Namen »Albona« bereits 285 n. Chr. erwähnten Bergstädtchen Labin als kulturellem Zentrum und dem beliebten Urlaubsort Rabac mit seiner schönen, sechs km langen Meerpromenade und der istrieweit höchsten Dichte an schneeweissen Kieselsteinbuchten, die flach ins Meer übergehen. Kaum zu glauben, dass der kleine Ort im frühen 20. Jh. ein bedeutender Fischerei- und Handelshafen war. Die Geschichte der Labiner Altstadt hingegen ist hinter den mittelalterlichen Stadtmauern geradezu greifbar. Hier verzaubern verwinkelte Gassen mit farbenfrohen Häusern, prachtvollen Palästen und der pittoresken Patina von mehr als 19 Jahrhunderten.

FOTOS: AdobeStock (2), Floria Glamping (1), Heuer (2), Concept Mazar (1), Neutüber (4), TZ Labin (1)



i 20 Küstenkilometer mit Traumstränden / 240 km Biketrails / 50 km Wanderwege



KULTURGUT KOHLE. Bis ins 20. Jh. zählten die mittlerweile stillgelegten Kohlebergwerke rund um Labin zu den gefährlichsten Arbeitsplätzen Europas und waren gleichzeitig die größte Verdienstquelle der Region: Das Stadtmuseum in der Altstadt (Barockpalast, rotes Gebäude oben), beheimatet eine originalgetreu nachgestellte Kohlemine. Im Ort Raša (re) lädt das originelle Bergbaumuseum ARSIA zur Zeitreise ein.

hand made

MERANIA

Handgefertigte Souvenirs mit Bezug zur regionalen Bergbaugeschichte.
www.merania.hr



ALLEGRO

Hochwertige, fröhliche und nützliche Kermanik von der lokalen Künstlerin Alida Blašković Koroljević (Foto Tasse).
www.allegro-ceramics.com



Weltklasse-Olivenöl

Als Vorreiter der Region zählt Familie Belić zu den 20 besten Olivenölproduzenten der Welt und motivierte zahlreiche Bewohner der Ostküste zur Anpflanzung von Olivenbäumen. Gute, extra native Qualitäten muss man deshalb nicht lange suchen. Die größte Sortenvielfalt gibt's allerdings im Shop der Pioniere, nur 10 Gehminuten von Rabac entfernt. Dazu supernette, kompetente Mitarbeiter.

TIPP: Interessierte können in der Oleoteka eine informative Olivenölverkostung buchen.
www.oleabb.hr



ALTSTADT VON LABIN.



Kunst & Kultur

Die Istrien feiern gerne: das Leben, die Geschichte, die Kultur und die Kunst. Letztere hat in der Labiner Galerie ALVONA Heimat gefunden und ist auch ein beliebter Künstler-Treffpunkt.
www.galerija-alvona.hr

2 Tipps zum Mitfeiern

SEA GUŠTI: das »Rabac Festival der Meeresdelikatessen« mit toller Programm für die ganze Familie, lokalen Köstlichkeiten und Spitzenköchen.

LABIN JAZZFESTIVAL:
Lebensfreude pur in der Labiner Altstadt (Juli).

www.rabac-labin.com

Der Geschmack des Südens

Man nehme: herzliche Gastfreundschaft, frische, sonnenverwöhlte Produkte, die besten Rezepte aus Großmutter's Kochbuch, kreative Köche und aromatische Kräuter ...

TEXT: Silvia Trippolt-Maderbacher / FOTO: Alla Beccaccia/Studio 11

Gastgarten der
Konoba Alla Beccaccia.
Traditionelle Küche mit Esprit
und Farbenfreude.





D

Die Frage nach ihren bevorzugten gastronomischen Familienbetrieben bringt Silvia Trippolt-Maderbacher, die erfolgreiche Autorin von *Istrien-Reise(ver)führer*, ganz schön in Bedrägnis. Denn sie schlemmt sich schon lange durch die Adria-Halbinsel und kennt sehr viele weitere Betriebe, denen sie sich persönlich verbunden fühlt. Hier, nicht ohne ihren Protest, eine limitierte Auswahl.



Wohlfühlkonoba. Annamaria und Ivor Kolić führen mit Begeisterung das Alla Beccaccia in Valbandon (großes Foto S. 26/27).

1 Alla Beccaccia

GESCHMACKS-KÜNSTLER AM HERD

Das junge und engagierte Gastronomenduo Annamaria und Ivor Kolić hat die legendäre Konoba in Valbandon übernommen. Annamaria kocht, Ivor managt den Service (Bild links). Das Küchenkonzept? Traditionelle istrische Gerichte, wunderbar verfeinert. Auf dem kulinarischen Programm stehen Lamm, Wildschwein, Kalbsstelzen aus der Peka, gegrillte Rinderfilets, geschmackvolle Ragouts, Pasta, Risotto und Desserts wie Zitronen- oder Schokoladetarte. Zu finden ist dieses sympathische Lokal mit sehr gepflegerter Tischkultur in einem Wohngebiet auf dem Weg von Fažana nach Pula. Ausgezeichnet mit dem Michelin-Bib-Gourmand für ein sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis.

<https://de-de.facebook.com/konoba.allabeccaccia.com>

FOTOS: Boboticchio-Vjatolic (1), Neuhuber (1), Standt (2)

2 Malo Selo

TRADITIONELLE HINTERLANDKÜCHE

Ein ewiger Publikumsliebling! Wir wissen warum. Denn die Geschwister Marušić servieren nördlich von Buje eine charakterstarke, typisch istrische Küche mit viel Geschmack und Bodenhaftung. Besonders gut schmeckt in dieser urigen Konoba (Foto oben) das Fleisch vom Holzkohlegrill, Steaks gibt es in vielen Varianten. Hausgemacht sind Pasta (gefüllte Teigtaschen) und Süßspeisen (Pannacotta, Strudel, Schokoladenkuchen). Außerdem zu empfehlen: die istrischen Vorspeisen mit zartwürzigem Rohschinken und gereiftem Käse sowie die sagenhaft guten Trüffelgerichte. Die Gäste nehmen in einer der gemütlichen, winzigen Stuben im Steinhaus oder auf der schönen Terrasse Platz. Offene Feuerstelle.

<https://de-de.facebook.com/konoba.selo/photos/>



3 Morgan

KULINARISCHE INSPIRATION

Der traditionelle Familienbetrieb auf einer Anhöhe bei Brtonigla hat sich neu erfunnen. Die Küche von Spitzenkochin und Besitzerin Ana Morgan war schon immer ausgezeichnet – nun aber zeigen sich die Gerichte noch zeitiger und eleganter. So hat der Kulinarikguide Gault Millau Ana mit drei Hauben ausgezeichnet, denn sie hat den guten Geschmack im kleinen Finger. Egal, was auf den Tisch kommt – es schmeckt (viele Pasta- und Fleischgerichte). Das Restaurant präsentiert sich zeitlos schön, der Trumf ist die weitläufige Terrasse mit einem Ausblick auf die Weingärten des Nachbarweingutes Veralda bis aufs Meer. Der eloquente, sehr freundliche Service überzeugt mit viel Weinwissen. Hierbleiben? Gerne! Nebenan in der feinschen Villa Morgan. Ein exklusives Boutiquehotel mit Swimmingpool und feinem Frühstück. So geht der Genuss in die Verlängerung.

www.morgan.hr

Traumterrasse und behagliches Ambiente Verfeinerte Regionalküche im Restaurant Morgan bei Brtonigla (links und rechts).



4 Giannino

KLASSISCH GUTE ADRIA-KÜCHE

Dieses Restaurant ist eine kulinarische Institution für zeitlos gute Gerichte mit Fisch und Meeresfrüchten. Seit Generationen in der Hand der bekannten Gastrofamilie Pellizzer. Ihr gehört in Rovinj auch das berühmte Puntulina auf dem Meeresfelsen, die angesagte Rio Snack Bar und das lässige El Bugadur. Alltime-Klassiker, die wir lieben: der Oktopus aus dem Ofen, die Trüffel-Ravioli und der Fritto Misto. Besonders beliebt: Thunfisch – als Tatar oder Steak. Als süßer Abschluss kommt eine Millefoglie oder Pannacotta auf den Tisch. Das elegante Restaurant liegt in einer versteckten Seitengasse in der klosterseitigen Altstadt. Mit Gastgarten. Was dieses Lokal ausmacht, neben der guten Küche? Die supersympathische Service-Brigade, die zuvorkommenden Gastgeber, die herrlich mit istrischen Weinen bestückte Wein-karte und der hohe Wohlfühlfaktor.

www.restoran-giannino.com





5 Vorichi

CASUAL FINE DINING BEIM WEINGARTEN

Vorichi heißt die liebevoll von Besitzerin Tamara Lubić geführte moderne Konoba im kleinen Dorf Orihi, südlich von Barban, 30 km östlich von Rovinj. Eine kulinarische Oase voller Ideenreichtum. Mit absoluter Wohlfühlatmosphäre, wunderbar ausgewähltem Weinangebot und einer verfeinerten Regionalküche auf 2-Hauben-Niveau. Auf den Tisch kommen Beef Tatar, handgerollte Fuži mit Trüffeln, wilder Spargel mit Skuta und Boškarin-Rind vom Holzofengrill. Der junge Küchenchef Matko Kovacević hat so viel Potenzial: Seine Gerichte überzeugen mit Geschmack, Raffinesse und modernem Twist. Jeder Besuch überrascht und man spürt die Liebe zum Gast. Wunderschöner Weingartenblick, abseits der Menschenmassen. www.instagram.com/vorichi/?hl=de



7

7 MaDaLu

GESCHMACKVOLLE MEERESKÜCHE

Die liebenswerte Familie Bernobić werkelt im optisch eher schlichten, ehemaligen Restaurant »Arka« in Tar.

»MaDaLu« steht für die Abkürzung der Namen der Söhne »Mateo, Daniel und Luka«. Mateo zaubert in der Küche eine klassische, geschmackvolle Adriaküche, Daniel bringt als Fischer seinen Fang vorbei und Luka verantwortet den Service. Papa Mauro hält als Patron seine Familie mit viel Herz zusammen. Was uns gefällt: Fisch und Seafood kommen unkompliziert und in Bestform auf die Teller und Silberplatten – Oktopussalat, Scampi crudo, Carpaccio vom Thunfisch, Muscheln a la Buzara, Pasta mare, Pelamide in Olivenöl und Schalotten.

Legendär ist der Branzino aus dem Ofen. Einer der besten in ganz Istrien. Uriges Ambiente, nette Terrasse mit Sonnenuntergang. www.bale-valle.com/de/gastronomie/restaurants/madalu-restaurant/61

6 Čakula

KÜCHE IM ZEITGEIST

Wie schön, dass es im beliebten Ferienort Poreč eine so angenehme kulinarische Oase wie die Konoba Čakula gibt. Draußen in der Gasse stehen helle Holzbänke und kleine Tische, drinnen überrascht das moderne Ambiente. Inhaber Mario brennt für die Gastronomie, das spürt man bei jedem Besuch. Aus der offenen Küche kommt eine zeitgeistige, istrische Küche. Man sieht und man schmeckt, dass alles liebevoll von Hand gemacht ist. Vom Brot bis zur Pasta. Das Beef Tatar wird direkt am Gast zubereitet. Top Meeresfrüchte, Fisch und Fleischgerichte (Reifungsschrank für Steaks). Nicht verpassen: die beste Cheesecake Istriens – eine Ricotta-Tarte mit istrischem Skuta. Dazu Spitzenweine aus der Region. Fazit: Supersympathisch, und noch dazu im Zentrum gelegen.

www.konobacakula.com



6



5

FOTOS: Čakula (1), Neuhuber (2), Standl (3)

8 Tončić TRÜFFELPARADIES

Es ist schon ein ganz besonderer Platz, den Familie Tončić da geschaffen hat. Abseits der Touristenpfade, sieben Kilometer nordöstlich von Oprtalj, werden Gäste im gediegenen Steinhaus mit herzlicher Aufmerksamkeit umsorgt. Grundlage der geschmackvollen Küche ist die eigene Landwirtschaft: Pršut, Wurst, Speck, Salami, Käse, Olivenöl und Wein werden von den Tončićs selbst hergestellt. Lamm- und Schweinefleisch stammen ebenfalls vom Hof, das Gemüse wächst im Garten. Ein großer Trumpf im kulinarischen Ärmel sind die Trüffel. Über Eierspeise, Pasta und Steak gehobelt ein herrlicher Genuss. Unbedingt probieren: die selbst gemachten Mehlspeisen. Alles in allem: ein ländliches Juwel mit schöner Terrasse und prachtvollem Blick über das Mirnatal.

www.agroturizam-toncic.com.hr



8



8



Bodenständigkeit trifft Gourmet. Dieses spannende Miteinander macht Istriens Kulinarik einzigartig.
Auf den Geheimtipps folgt internationales Renommee.

Kulinarische Vielfalt

DIE KÜCHE DER ADRIA-HALBINSEL HAT BEACHTLICHES GESCHAFFT – NÄMLICH
EINE EIGENSTÄNDIGE IDENTITÄT. MIT EINER GASTRONOMISCHEN SZENE, DIE
DYNAMISCHER NICHT SEIN KÖNNTE: VON BODENSTÄNDIGEN KONOBAS (LANDGAST-
HÄUSERN) BIS ZU VIELPRÄMIERTEN GOURMETRESTAURANTS.

Kulinarisch gesehen, zeigt sich Istrien als Halbinsel der Seligen – mit paradiesähnlichen Zuständen für Genießer. Die Küche duftet nach dem frischen Grün der Oliven, nach dem betörenden Aroma der Trüffeln, nach mediterranen Kräutern wie Rosmarin und Lavendel, nach süßem Honig und reifen Trauben, nach salziger Meeresluft und würzigem Pršut. Die kulinarische Geschichte ist dabei keine eindimensionale. Sie ist vielfältig wie die Kulturen, denen sie entstammt und die sie beeinflusst haben. Sie gründet sich auf slawische, römische, venezianische, österreich-ungarische sowie jugoslawische Wurzeln. Aus diesen entwickelte sich eine eigenständige Genusskultur mit immensem Qualitätsdenken – hin zum Gourmetland an der Adria!

ALTÜBERLIEFERTE WIRTSCHAUSKULTUR ...

In Istrien nennt man kleine Wirtshäuser, in denen landestypisch gekocht wird, Konoba. Unter Gostiona bzw. Gostionica versteht

man ein familiäres Gasthaus. Schilder mit der Aufschrift Agroturizam kennzeichnen authentische Adressen, in denen Familien in uriger Atmosphäre das servieren, was sie selbst anbauen und produzieren. Eine offene Feuerstelle findet man sehr häufig in diesen Lokalen. Auf dem Rost im Kamin brutzelt über dem Feuer so ziemlich alles, was man sich kulinarisch erträumt: Rindersteaks, Lammrücken, Wild, Jakobsmuscheln, Fische, Brot, Polenta, Gemüse. Kurz gebraut, mit Salz gewürzt und mit ein paar Tropfen feinstem Olivenöl versehen – ein einziger Gaumenschmaus.

Das gilt ebenso für eine der ältesten Zubereitungsarten am offenen Feuer, die Peka (auch Čripnja genannt), bei der das Gargut unter einer mit Glut bedeckte Eisenglocke (eine Art Rörmertopf) kommt.

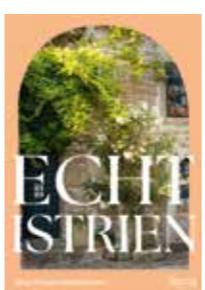
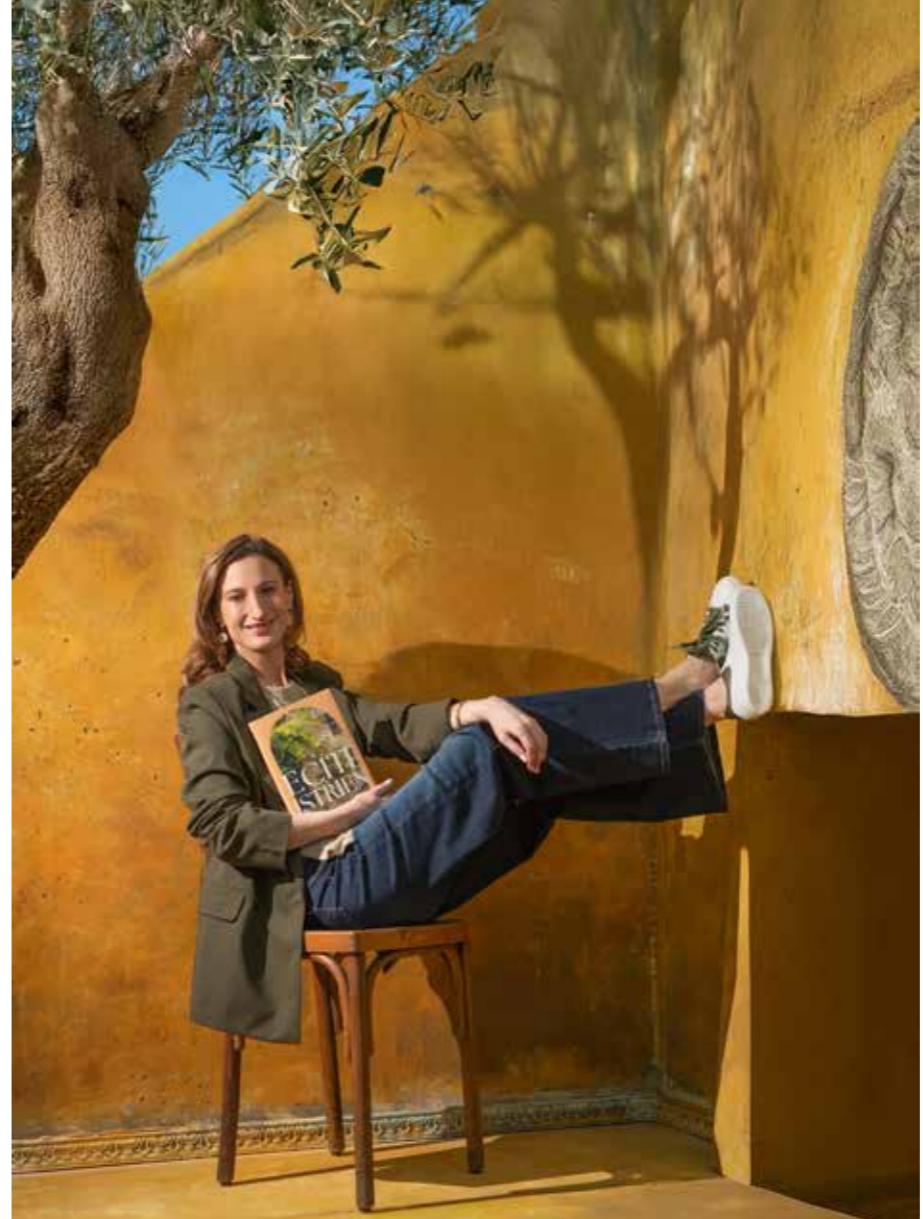
... UND AMBITIONIERTES FINE DINING

Groß aufgekocht wird in den Restaurants, wobei die Dichte an ausgezeichneten Adressen immer mehr zunimmt. Anspruchsvolle

Genießer schätzen die Region als Top-Gourmet-Hotspot, und die Spitzengastronomie hat sich längst einen Namen gemacht, international ins Scheinwerferlicht gesetzt durch die Restaurantguides Gault Millau und Michelin. Die kulinarischen Eckpfeiler sind dabei seit Jahrhunderten dieselben geblieben. Im Mittelpunkt stehen das blaue und das grüne Istrien – die leichte, mediterrane Küche der Küste mit all ihren Fischen und Meeresfrüchten sowie die gehaltvolle, bodenständige Küche des Hinterlandes.

Feinschmecker schätzen die absolute Hingabe zu regionalen Produkten. Mit Traditionsbewusstsein auf der einen, Experimentierfreude und moderner Kochkunst mit höchstem Gourmetanspruch auf der anderen Seite. Der Umbruch in der Kulinarik ist deutlich spürbar und auf die junge Generation von Köchinnen und Köchen zurückzuführen. Das alles und noch viel mehr macht einen Besuch in Istrien zu einer einzigartigen kulinarischen Entdeckung. Mit Genuss für alle Sinne.

FOTOS: Standl (2), Steiner (1), Styriabooks (2)



ECHT Istrien.
50 sehr persönliche Istrien-Geschichten zum Träumen, Schmunzeln und Staunen. Ein unterhaltsames Buch vor, im und nach dem Urlaub.
Styriabooks, 176 S.
ab € 28,-

**GENIESSEN
IN Istrien.**
Kulinarischer Reiseverführer von der Küste bis ins Hinterland. 300 Genuss-Adressen von der authentischen Konoba bis hin zum vielprämierten Gourmetrestaurant.
Styriabooks, 192 S.
ab € 29,-

**VORSCHAU:
DAS KLEINE
B&B IN Istrien**
Ein Wohlfühlroman rund um die Liebe, eingebettet in die schönsten Ecken Istriens.
Juni 2026,
Gmeiner Verlag



INTERVIEW Seitenweise gute Tipps

Die Kärntner Journalistin, Autorin und Gastronomin Silvia Trippolt-Maderbacher schreibt seit mehr als zwei Jahrzehnten über Istrien. Neu: Von ihr erscheint 2026 ein Wohlfühlroman aus der Region ...

Was begeistert Sie an Istrien?

Für mich ist das ein wunderbares Sehnsuchts- und Genussziel mit mediterraner Leichtigkeit – zwischen traumhafter Küste und verzaubertem Hinterland. Mit kristallklarem Meer und idyllischen Inselwelten, mit entzückenden Bergdörfern und stimmungsvollen Fischerstädten.

Warum schreiben Sie Reise- und Kulinarikführer?

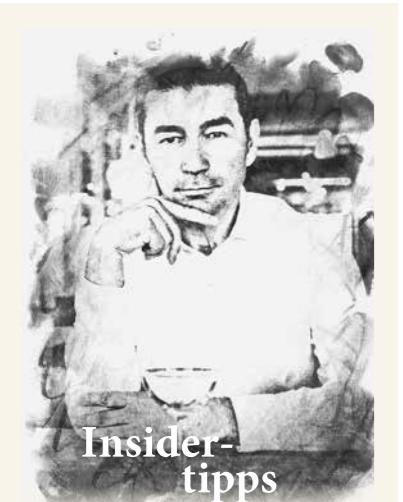
Ich möchte meine eigene Begeisterung für andere sichtbar machen. Seit Jahrzehnten koste ich mich mit meiner Familie durchs Land, von der einfachen Konoba bis zum hoch prämierten Gourmetrestaurant. Da wir in Kärnten selbst ein Restaurant führen, begegnen wir unseren Kolleginnen und Kollegen in Istrien mit großer Wertschätzung. Umgekehrt auch.

Vier Istrien-Bücher stammen aus Ihrer Feder. Wie arbeiten Sie?

Ich reise immer nach dem Motto, „Wer mehr weiß, der sieht auch mehr.“ Aus dieser Neugierde heraus bin ich in der Position der Suchenden, nie der Wissenden. Ich habe in den Jahrzehnten meiner Arbeit (die ja eigentlich keine ist) ein großartiges Netzwerk aufgebaut. Wenn es etwas Neues gibt, erfahre ich es meist sofort.

Verraten Sie uns Ihr nächstes Projekt?

2026 erscheint mein erster Istrien-Roman im Gmeiner Verlag. Eine flotte Liebesgeschichte in einem kleinen B&B an der istrischen Riviera. Mit Adria-Vibes, salziger Meeresluft, Urlaubsfeeling und zwei Herzen, die unterschiedlicher nicht sein könnten. Lassen Sie sich überraschen.



Gastro-News

Charmante Neuentdeckung

DIE ERST 20-JÄHRIGE GAIA ZEC, PUBLIKUMSLIEBLING IM POPULÄREN TV-KOCHWETTBEWERB »MASTER CHEF CROATIA« 2023, VERBINDET IM LANDHOTEL PONTE PORTON NONNAS KÜCHEN-TRADITION MIT KREATIVER FANTASIE.

Schon auf den ersten Blick strahlt das kleine Landhotel zwischen Buje und Motovun eine sehr persönliche Note aus. Ein hübscher Familienbetrieb, geführt von Mama Snježana Rabak und mit Tochter Gaia am Herd. Gekocht wird verfeinert regional mit nachhaltig erzeugten Produkten, Spezialitäten sind Trüffelpasta, Wild, Meeresfrüchte und vegetarische Gerichte. Tipp: Nette Zimmer und ein gutes Frühstück (8-10 Uhr), das auch von externen Gästen gebucht werden kann. www.ponteporton.com



Das aufsteigende Talent Gaia Zec.
Von der jungen Dame wird man sicher noch viel hören. Ihre Küche macht das Ponte Porton nahe dem Kreisverkehr ins Mirnatale zum empfehlenswerten Einkehrtipp.



JAZ Poreč

2026 TRANSFERIERTE SLO-
WENIENS STARKÖCHIN ANA ROŠ
IHR JAZ-KULINARIKKONZEPT AN
DIE KROATISCHE ADRIA.

Zwei Jahre lang wurde um eine Istrien-Premiere von Ana Roš viel gemunkelt. Die Standortsuche dauerte ein wenig. Jetzt ist es soweit. Wie in ihrem 3-Sterne-Restaurant Hiša Franko basiert die ausnahmslos saisonale Küche im JAZ Poreč auf lokal produzierten Speisen. Kreativ, originell und mit entsprechender Qualität, aber zugleich jugendlich mit Esprit. Mit Gerichten, die auch zum Teilen einladen. Oder, um es mit den Worten von Ana Roš zu sagen: „Elegant und gediegen, aber auch ein bisschen funky, ein bisschen Rock'n'Roll!“ www.anaros.eu/en/jaz-by-ana-roš

FOTOS: Gabrijel (1), Ponte Porton (4), Pajluk (1)

FOTOS: Standl (5)



Dreamteam vergoldet

HÖHENFLÜGE SIND IM CAP AUREO SCHON DURCH DIE FANTASTISCHE PANORAMALAGE HOCH ÜBER DER BUCHT VON ROVINJ ANGESAGT. NUN ERHIELT DAS SIGNATURE-RESTAURANT DES GRAND PARK HOTELS ERSTMALS EINEN MICHELIN-STERN, UND MAŠA SALOPEK WURDE VOM GUIDE GAULT MILLAU ALS KROATIENS „PATISSIÈRE DES JAHRES 2025“ AUSGEZEICHNET.

„Die Küche von Chefkoch Jeffrey Vella zeichnet sich durch starke Persönlichkeit, Wertschätzung der Region und ausgewählte Spitzenprodukte aus einem Umkreis von 50 km aus. Ihr roter Faden verbindet – in Form eines 5 bis 20-gängigen Miniaturenmenüs die Geschmäcker der kroatischen Küste mit den intensiven Aromen des Hinterlandes“ zeigt sich Michelin begeistert. Wobei eines wichtig ist: Kürzen sollte man dieses Menü keinesfalls bei

den Desserts der von Gault Millau mit dem kroatischen »PATISSERIE-AWARD-2025« ausgezeichnete Maša Salopek. Eigentlich war die junge Köchin nach Studien der Sprach- und Literaturwissenschaften in Rijeka bereits Professorin, ehe sie doch in die Gastronomie wechselte. Zunächst in kroatische Spitzengerichte, dann zu Ana Roš in die Hiša Franko, wo sie vier Jahre lang die Patisserie leitete. Unkonventionelle Desserts auf Basis

lokaler Zutaten wurden ihr Markenzeichen, 2021 in Amsterdam international gewürdigt durch die Auszeichnung zur »KONDITOREN-WELTMEISTERIN«. Dass dazu, wie bei der gesamten Speisenfolge, Andreas Zilli einen perfekt passenden Wein findet, versteht sich von selbst. Der vermutlich beste Sommelier Istriens führt in seinem Keller neben einem »Best of«-Kroatien eine Vielzahl nur für ihn speziell abgefüllter Sondereditionen. www.maistra.com

Küchenchef Jeffrey Vella, Patissière Maša Salopek und Spitzensommelier Andreas Zilli haben gut gelachen. Ihre Leidenschaft wurde belohnt.

Unten: Eis mit Blütenpollen, Honig-Biskuit, Erdbeeren.

Die grandiose Aussicht auf die Altstadt von Rovinj ist ein Hochgenuss per se.



Essen im Klassenzimmer

LÄSSIGES DESIGN UND MODERNE KUNST TREFFEN AUF HISTORISCHES K.-U.-K.-SCHUL-AMBIENTE: DIE STARÁ ŠKOLA IM DÖRFCHEN KRASICA BEI BUJE IST IN JEDER HINSICHT ETWAS BESONDERES.

Recht vielseitig sind die Hobbys von Jan Vukasović: Wenn er nicht gerade auf Jagd geht oder Konzerte der US-Kultband »The Smashing Pumpkins« hört, sammelt er Kräuter und liest Bücher. Vornehmlich Kochbücher, denn der Küchenchef, der 2025 das Zepter von Priska Thuring übernommen hat, übt seine Profession mit Leidenschaft aus, mit einer Liebe zu Kräutern und intensiven

Naturaromen. Anstelle eines einzigen fixen Menüs wie früher gibt es nun (immer ab 17 Uhr) zeitgemäß interpretierte à-la-carte-Kreationen mit der Option zum geselligen Teilen. Im Weinkeller mit zahlreichen Bio- und Naturweinen nimmt das Weingut Clai eine zentrale Rolle ein. Kein Wunder, befindet es sich doch in gleichem Besitz.
www.staraskola.hr/de



Facelift im San Rocco

NEUES AMBIENTE FÜR DAS RESTAURANT DES BOUTIQUEHOTELS IN BRTONIGLA, DESSEN QUALITÄTEN ZU UNRECHT IM VERBORGENEN BLÜHEN. DENN MIT 16,5 GAULT-MILLAU-PUNKTEN IST MAN SCHON NAHE AN DER VIERTELN HAUBE.

„Fünf Gänge, jeder besser als der andere“, schwärmen die Tester des Guide Gault Millau angesichts des Degustationsmenüs von Küchenchefin Floriana Ružić, das von Patron Teo Fernetich (beide Foto links) mit exzellenten Weinen begleitet wird. Ein Hobby der Gastgeberfamilie. So umfasst die Karte rund 200 spannende Positionen. Nun hat der Trendsetter

der istrischen Hotellerie das Landhotel einem kompletten Facelifting unterzogen. Alle Zimmer wurden auf frischen Standard gebracht, das mit Holz und Stein stimmig designete Restaurant neu möbliert, und die kleine Bar präsentiert sich in coolem Grün. Gleich blieb die beliebte Loggia-Terrasse mit Blick auf den Garten. Tipp: Das hauseigene Olivenöl ist, so der Olivenölführer Flos Olei, absolute Spitzenklasse. www.san-rocco.hr/de

FOTOS: STANDL (4)



Alles Trüffel

DAS LEGENDÄRE GOURMETRESTAURANT IN LIVADE IST GESCHICHTE. Istriens BERÜHMTTESTER TRÜFFELHÄNDLER LÄDT NUN INS LEGERE TRÜFFELSHOP-BISTRO.

Natürlich dreht sich bei Familie Zigante auch weiterhin alles um Trüffel, das Konzept wurde aber völlig geändert. Die Trennmauer zwischen Feinkost-Shop und einstigem 3-Hauben-Lokal ist verschwunden und wo früher die eigenwillige, aber doch auch kultige Laternen-Deko das etwas schräge Ambiente prägte, finden sich nun überall Regale mit Gourmandisen, Olivenölen und Weinen. Man sitzt ganz unkompliziert direkt daneben oder im kleinen Extra-Bistrobereich. Unverändert lauschig blieb

die Veranda im Innenhof. Das Programm der Küche wurde auf rund ein Dutzend unkomplizierter Trüffelgerichte reduziert: Von der kalten Vorspeisenplatte oder Carpaccio vom Rind mit schwarzen Trüffeln über hausgemachte Pasta und Rührei bis zum neuen Zigante-Klassiker, dem Trüffelburger de luxe. Nicht zu vergessen als originales Dessert: das schwarze Trüffeleis. Übrigens: Wohnen kann man im Hause Zigante auch.
www.zigantetartufi.com

Feinstes Olivenöl

15.000 Olivenbäume, topmoderne Ölmühle. Pressung & Verarbeitung in höchster Qualität. Internationale Auszeichnungen. Einladendes Anwesen bei Vodnjan.

Shop mit Bioprodukten

Aus eigenem Anbau: Gemüse, Mehl, Gries und Kleie vom Bioweizen, gemahlen in der hauseigenen Steinmühle, Tomatenpassata.

Probieren & Erleben

Kostenfreie Olivenölproben im Shop. Spannende Verkostungsprogramme, etwa mit Wein, istrischen Tapas, dem Besuch von Ölmühle und Olivenhain oder dem Mixen von Cocktails mit Olivenöl. Infos und Buchung über die Website.



OPG CHIAVALON
 HR-52215 Vodnjan, Salvela 50,
info@chiavalon.hr
www.chiavalon.hr



Burger de luxe



Nix zu meckern

IRGENDWO IM NIRGENDWO, RUND 20 KM NÖRDLICH VON PULA, VERBIRGT SICH EINES DER UNGEÖHNLICHSTEN LOKALE DES LANDES: IN DER STANCIJA KUMPARIČKA ENTSTEHT NICHT NUR ISTRIENS BESTER ZIEGENKÄSE, NACH VORANMELDUNG WIRD AUCH AUFGEKOCHT.

TEXT: Anita Arneitz

Ein langer Holztisch neben dem Gemüsegarten, tierische Unterhaltung und Biököstlichkeiten; hausgemacht versteht sich. Statt Philosophie-Studium verwirklicht Tita Winkler ihre Kochleidenschaft heute auf der Ziegenfarm ihres Vaters Aleš Winkler, der das Anwaltsleben in Ljubljana gegen den verwilderten Bauernhof in Istrien tauschte und eine Biokäserei aufbaute. Ursprünglich, andersdenkend, mit Aussteigerflair.

Gegen Voranmeldung tischt Tita abends ein Fünf-Gänge-Menü auf – eine istrische Essenz: Pasta mit Ziegenmilchsoße, aromatischer Ziegenkäse zum Wein, saftige Tomaten, Artischocken und Wildkräuter vom Karst. Nach dem morgendlichen Streifzug durch den Garten entscheidet sie, was gekocht wird. Im Rhythmus der Natur. Ohne Chichi. Niemand braucht hier schicke Kleidung. Die Umgebung reicht vollkommen aus. Quality-Time statt Stress.



ABENTEUER AM ZIEGENHOF

Hofladen

Außer montags kann man am Hof immer Käse kaufen. TIPP: 20 Min. vorher anrufen: +385 99 797 1884.

Lunch

Nach Voranmeldung über die Website kann man Titas Gerichte seit 2026 auch mittags genießen.

Käseverkostung

Ricotta, Feta und gereiften Schnittkäse kosten und lokale Produkte dazu knabbern. Wasser und Wein. (März bis Okt. nach Anmeldung/Website).

Dinner

5-Gang-Menü für 2-20 Gäste: z. B. Weichkäseaufstrich, selbst gebackenes Brot, Salat, Grillgemüse, Ziegen-Spare-ribs oder Ziegencurry, Ricotta-Tarte. Richtpreis exklusive Getränke rund € 45,- pro Person.

Die Angebote beinhalten eine Hofführung und sind über die Website buchbar; rechtzeitige Reservierung empfohlen. Individuelle Termine für größere Gruppen.

www.kumparicka.com

FOTOS: kumparicka/Javornik (2)



Zu Tisch am Ziegenhof mit Biokäserei. Gastgeberin Tita kocht. »



Interpretacijski centar - Centro d'interpretazione Ribarska kuća - La casa dei pescatori

Santa Marina

+385 91 443 0045 ribarskakuca@tar-vabriga.hr

Ribarska kuća Santa Marina - Al Penon [ribarskakuca_alpenon](https://www.instagram.com/ribarskakuca_alpenon)



Baredine TROPFSTEINHÖHLE

Geomorphologisches Naturdenkmal

Entdecken Sie eines der geheimnisvollen Meisterwerke der Natur – tief unter der Erde. Über Jahrtausende entwickelten sich in der Tropfsteinhöhle Baredine Stalaktiten und Stalagmiten in beeindruckenden Formationen. Heute können Sie das Naturdenkmal mit einem kundigen Führer besichtigen, wandern durch fünf Säle und steigen zu einem unterirdischen See hinab, in dem eine seltene Gattung des Grottenolms wohnt. Auch „oberirdisch“ hat der Ort viel zu bieten: Etwa eine Sammlung von rund 50 Oldtimer-Traktoren, darunter ein Fordson aus dem Jahr 1923. Interessant ist auch die Dauerausstellung zu Brot, Olivenöl und Wein. Im Sommer können Kinder Eselreiten, und die Einheimischen machen Musik, bei der jeder nach Lust und Laune mitmusizieren kann. Im Buffet Jama genießt man inmitten von Olivenbäumen und Weingärten Pršut und Käse, Herzhaftes vom Grill und nach Vorbestellung auch istrische Spezialitäten.



Traktor Story



Grottenolm

NEU!

Speleogalerie

DIE AUSSTELLUNGEN ÜBER KARST UND KUNST DER STEINWELT

INFO & KONTAKT
Gediči 55, 52446 Nova Vas
T: +385 95 421 420
M: +385 98 224 350
info@baredine.com
www.baredine.com
www.traktorstory.com

ÖFFNUNGSZEITEN
März 11-14 Uhr
April + Okt. 10-16 Uhr
Mai, Juni + Sept. 10-17 Uhr
Juli + Aug. 10-18 Uhr
Nov. bis Ende Feb. um 11 Uhr
nach Anmeldung / Vortrag

Pical Resort 5*

Neuer Urlaubsluxus in Poreč

AB 2026 SETZT DAS PICAL-RESORT 5* AUS DER PREMIUMKATEGORIE »VALAMAR COLLECTION« AN ISTRIENS WESTKÜSTE NEUE MASSSTÄBE FÜR MEDITERRANEN LUXUS AN DER ADRIA. DORT LOGIEREN ALLE ALTERSGRUPPEN AUF EINER GRÜNEN HALBINSEL NEBEN DEM KÜSTENPARK MIT PARENZANA-WANDER- UND FAHRRADSTRECKE UND TRAUMBLICK AUF DIE NUR WENIGE GEHMINUTEN ENTFERNTEN ALTSTADT VON POREČ.



Inspiration schöpft das Resort aus der historischen Parenzana-Bahnstrecke, die früher von Poreč über das istrische Hinterland nach Triest dampfte. – Ein Erbe, das nun im Geist des exklusiven Ferienresorts weiterlebt. Es gilt als Symbol für Bewegung, Begegnung und kulturelle Gemeinsamkeiten und spiegelt sich auch in den zahlreichen Rad- und Wanderwegen rund um die Anlage wider.

Das Pical Resort vereint drei eigenständige Gebäude mit insgesamt 514 modernen Zimmern und Suiten, darunter exklusive V-Level-Unterkünfte, die mit zusätzlichen Angeboten in unterschiedlichen Bereichen punkten, etwa mit großzügigen Familiensuiten samt All-inclusive-Service oder luxuriösen Swim-up-Zimmern mit direktem Poolzugang und Premiumleistungen.

HÖCHSTE KOCHKÜNSTE FÜR GENIESSEN

Gut essen & trinken spielt im Resort eine zentrale Rolle: In 11 Restaurants und 10 Bars mit sonnigen Terrassen erstreckt sich das Angebot von fangfrischem Fisch bis zum Fine-Dining-Menü unter der Leitung der Michelin-Sterneköche Matteo Metulio und Davide De Pra. Ein Aushängeschild ist das Signature-Restaurant »Harry's Piccolo Poreč«. Auch die gastronomische Philosophie folgt dem Parenzana-Motto, verbindet saisonale Produkte mit regionalen Einflüssen aus Kroatien, Slowenien und Italien und spannt so einen kulinarischen Bogen von Degustationsmenüs und Themenbuffets bis zu Beach-Barbecues. Ergänzt wird das Erlebnis durch entspannte Familienlokale und Partnerrestaurants, wie das JAZ von Ana Roš, das Miramare von Fratelli Cerea und das Spinnaker, allesamt Stars der lokalen Gastro-Szene.

Die Rooftop-Bar (Foto links oben) ist ein weiteres Highlight mit Lounge-Terrasse und Infinity-Pool. Romantische Sonnenuntergänge, regionale Spitzenweine und exklusive Champagner machen das erhabene Erlebnis rund. Elegantes Strandleben

wiederum verspricht der Beach-Club mit Musik und kreativer Küche in entspannter Atmosphäre. Entlang des ein Kilometer langen, thematisch gegliederten Strandes stehen ganzjährig Innen- und Außenpools sowie abwechslungsreiche Möglichkeiten für Erholung und Aktivität am Meer bereit.

WOHLFÜHLREISE FÜR JUNG UND ALT

Im Zentrum des Wellnessangebots steht »ESPA at Pical« – kein klassisches Spa, sondern eine umfassende Reise, inspiriert von der Geschichte der Parenzana-Bahn. Diese zieht sich durch Architektur, Düfte, Behandlungen und Rituale. Man bewegt sich durch multisensorische Zonen, wie den »Aqua Sensory Room«, die »Herbal-Lounge« oder den offenen »Garden-Spa-Bereich«. Sauna-Programme, eine Private-Spa-Suite und die innovative »Alchemy-Bar«, in der Gäste individuelle Kosmetik kreieren können, gehören dazu.

Bei alledem legt das Resort ein besonderes Augenmerk darauf, *alle Generationen* glücklich zu machen. Auf Kinder, Teens und Erwachsene warten maßgeschneiderte Behandlungen, Workshops und Möglichkeiten für gemeinsame Wohlfühlmomente. Detox-, Schlaf- und Regenerationsprogramme ergänzen das ganzheitliche Konzept. Eine kongeniale Verknüpfung von Authentizität und internationaler Fachexpertise.

Mit Familienbereichen auf 3000 Quadratmetern, vielfältigen Sportangeboten und -plätzen, Schwimmschule, Adrenalinpark und dem größten Event-Center Istriens ist das Pical Resort weit mehr als ein Urlaubsziel: Es ist ein Ort, an dem Luxus, Kultur und Erlebnisse direkt an der Adriaküste zusammenfinden.

WWW.VALAMAR.COM



Istrien

Das Fischerstädtchen für Genießer

WIE DURCH ZAUBERHAND LÖST DIE ALTSTADTKULISSE VON NOVIGRAD GRAUE ALLTAGSGEDÄNKEN IN LUFT AUF. AUSSERHALB DER STADT WARTEN SCHÖNE STRÄNDE, UND DER HISTORISCHE FISCHERHAFEN MANDRAČ WIRD NOCH VON BERUFSFISCHERN BENUTZT. DAZU GIBT ES EINE HOHE DICHTE AN TOP-PRODUZENTEN UND FISCHLOKALEN.

TEXT: Karin Hauenstein-Schnurrer



Die zinnenbewehrte Altstadtmauer von Novigrad wurde im 13. Jh. erbaut, möglicherweise auf den Ruinen einer spätantiken Befestigungsanlage. In den Gassen und an den Häfen kann man herrlich bummeln, chillen und genießen.



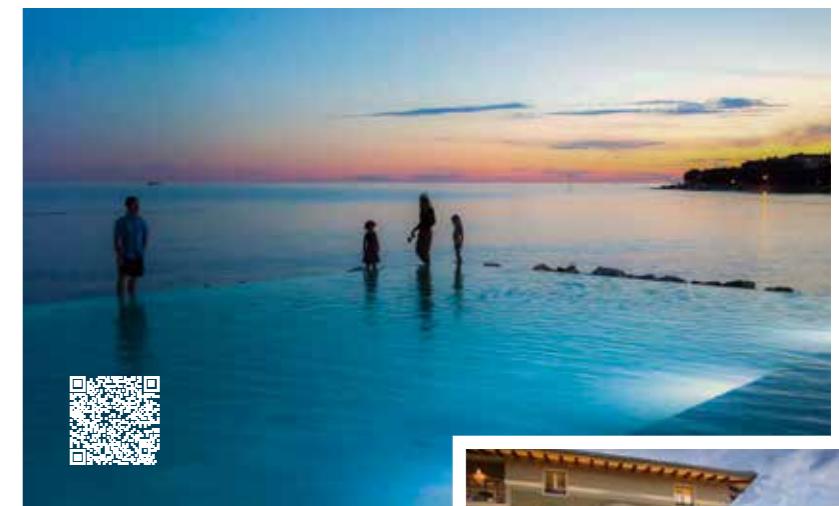
Im Gourmetrestaurant Marina serviert Marina Gaši raffinierte 6- oder 8-Gang-Meeresfrüchte-Menüs. Den Blick auf den Yachthafen gibt's als Draufgabe.

“

Einmal Novigrad, immer Novigrad“. Vor allem Feinschmecker entdecken zunehmend die hübsche, von einer mittelalterlichen Wehrmauer umschlossene Halbinsel. Überragt vom Glockenturm hat sich die Altstadt in den letzten Jahren fein herausgeputzt. Die von bunten Schirmen kunstvoll »überdachten« Gassen sind zu einem Markenzeichen geworden und laden ebenso zum Flanieren ein, wie die rundumlaufende Adria-Promenade. An deren Westufer reihen sich Lokale dicht an dicht und bieten nahezu jeden Abend spektakuläre Sonnenuntergänge. Nicht zuletzt in der Amore-Bar, wenn zu Life-DJ-Musik Yachten und Segelschiffe in die Marina einlaufen. TIPP: Hier einen Aperitif einnehmen und danach eines der zahlreichen Fischlokale besuchen, die »Citta Nova« (ital. Novigrad) zu Istriens neuem Genuss-Reiseziel gemacht haben.

FRISCHER FISCH IST EHRENSACHE

Der Fischfang (seit der Antike!) und die Stadtgeschichte von Novigrad sind nicht voneinander zu trennen. Und noch heute liegt im Altstadthafen Mandrač eine stolze Trawler-Flotte von 30 Berufsfischern, die den Ort mit dem Tagesfang versorgen. Dabei ist die nachhaltige Fischerei einer der vielversprechendsten Wirtschaftszweige der Stadt. So wundert es kaum, dass das Angebot an Fischlokalen hier besonders groß ist und eine ausgezeichnete Auswahl bietet. Im Fischernetz landen je nach Saison Wolfsbarsche, Seeteufel, Brassen, Sardellen, Haifisch, Krabben, Calamari, Tintenfisch, Oktopus, Austern, Jakobs-, Pilger-, Venus- und Arche-Noah-Muscheln. Die Seezungen aus der nahen Bucht von Tar (Hauptfangzeit in den Monaten November und Dezember) weisen durch die Mischung von Fluss- und Salzwasser in ihrem Lebensraum eine besonders hohe Qualität auf.



i HOTELTIPPS

AMINESS VIVAL MAESTRAL

Unweit der Altstadt von Novigrad bietet das 4-Sterne-Hotel ein passendes Quartier für Familien, Aktive und Paare. Infinity-Pool im Meer (Foto oben), Spa, Restaurants, Bars und viele Sporteinrichtungen.

www.aminess.com



fahrt. Feines Wohnen, mediterranes Design, Sundowner-Blick sogar vom Bett aus. Lässige Atmosphäre, Restaurant »Porporela«, kleines SPA, exklusive Owner-Suite mit Dachterrasse.

www.blumarehotel.com

PALAZZO RAINIS

Luxuriöses Adults-only-Boutiquehotel direkt neben dem Yachthafen. Nobles historisches Gebäude aus dem frühen 19. Jahrhundert, elegant adaptierter Neubau, Restaurant, Pool, Spa.

www.palazzorainis.com

FOTOS: Aminess Hotels (1), Colours of Istria (1), Heuer (1), Lyrirk (1), Standl (1)



AM STRAND RELAXEN

An der 30 km langen Küste von Novigrad findet jeder sein Badeglück. Von belebten Stränden für Sportler und Familien bis zur ruhigen Bucht ist alles da. Hier der bekannteste Strand und zwei neue Tipps.

◀ MAESTRAL – Familienstrand in Altstadt Nähe

An der Promenade zwischen der Altstadt und dem Hotel Maestral gelegen, bietet dieser sichelförmig angelegte Strand mit weißem Kiesel und Liegewiesen ein außergewöhnliches Ambiente. Außerdem Kajak- und Jetski-Verleih, Restaurants, Cafés und gleich nebenan die Event-Oase Punto Mare mit toller Sonnenterrasse und Infinity-Pool. In der Nacht wird dort gefeiert.

MAREDA – Weiße Kiesel & Palmen

Sommerfeeling pur vermittelt der vor Kurzem neu angelegte Feinkieselstrand mit Palmen, Restaurants und Lounge Bars. Die berühmte Bar Macumba ist nur wenige Schritte entfernt. Generell befinden sich an der Küste zwischen Novigrad und Dajla viele schöne Buchten – oft mit Altstadtblick.

VAL ADRIA SANDY FAMILY

Die Kids wollen unbedingt Sandburgen bauen? – Dann nichts wie los zum neuen Strand des Camping Lanterna Resorts. Das liegt zwar etwas außerhalb der Stadt (10 Autominuten), ist aber sandsicher. Aquapark, Sportangebote, Beachclub. Gebühr für externe Gäste: ca. € 5,-.



Weil eine Auswahl schwer fällt: Alle Strände von Novigrad mit Beschreibung.



Das macht er am liebsten: Patron Sergio präsentiert seine fangfrischen Fische in der familiären Konoba Čok.

FOTOS: Aminess Maestral (1), Neuhuber (1), Strand (1), Al Torcio (1)

NOVIGRAD SCHMECKEN

DAMIR E ORNELLA

Fangfrischer Adriafisch, Krustentiere und Muscheln in perfektionierter Einfachheit, mehrheitlich roh marinierter (Sushi-Qualität) bilden das Herz der Edel-Konoba in der Altstadt. Während Ornella kocht (auch Pasta), bereiten Damir und Tochter Matea viele Gerichte direkt am Tisch zu. Als Sommelierin pflegt Matea auch eine top Weinkarte. Nur mit Reservierung.

MARINA

Jeder Besuch im Restaurants Marina (außerhalb des Hafens) hat etwas von einem Überraschungsei. Auf den Tisch kommt nämlich primär Fisch vom Tagesfang und der ist naturgegeben. Die kreative Veredelungskunst von Marina Gaši auch. Sommelier Davor Buršić serviert und berät. Degustationsmenüs auf Fischbasis, mittags 4-gängig, abends 6-gängig.

KONOBĂ ČOK

Patron Sergio ist am glücklichsten, wenn seine Gäste erst gar nicht nach der Karte, sondern gleich nach den Tagesempfehlungen fragen. Viele Spitzenköche und Winzer schätzen das legere Ambiente der kleinen Familienkonoba und die feine Adriaküche von Sohn Viljan. Mama Vilmas Tiramisu muss man probiert haben!

KONOBĂ KRISTIJANA

An einem der nebeneinander gereihten Tische in der idyllischen Altstadtgasse Platz zu nehmen, vermittelt ein ganz besonderes Feeling. Das Essen passt auch, und die Mitarbeiter sind sehr gastfreudlich.



AL TORCIO – BIO-OLIVENÖL

Durđica Beletić und ihre Söhne Karmino und Kristijan produzieren in der eigenen hochmodernen Ölmühle vielfach prämierte Olivenöle; acht Sorten, ein Blend.



THE HOME OF ISTRIAN BRANDY



Von oben links nach unten rechts: Grill im Tri Palme / Die Essenz Istriens bei Damir e Ornella / AURA-Shop / Amore Bar / Konoba Kristina / Damir Mihelić, Weingut Ghira / Restaurant Libeccio.

Weltklasse

WELTBESTES OLIVENÖL. DAS KLINGT GROSS. UND GENAU DAS
IST DIE ERFOLGSGESCHICHTE VON ISTRIENS GRÜNEM GOLD AUCH.



**FLOS
OLEI**

ISTRIENS TOP 12
IM INTERNATIONALEN
OLIVENÖL-GUIDE 2026
VON MARCO OREGGIA

Mate, Savudrija: 100 P.
Olea BB Belić, Rabac: 99 P.
Ipša, Livade: 99 P.
Belci, Vodnjan: 98 P.
Chiavalon, Vodnjan: 98 P.
Enio Zubin, Umag: 98 P.
Červar, Novigrad: 97 P.
Grubić, Bale: 97 P.
Monte Rosso, Savudrija: 97 P.
Oliveri, Kaštelir: 97 P.
Negri Olive, Labin: 97 P.
Primizia/San Rocco,
Brtonigla: 97 P.
www.fossolei.com

Zahlen & Fakten

8
mal

erklärte der international hoch
geschätzte italienische Olivenöl-Guide
FLOS OLEI Istrien zur weltbesten
Olivenölregion. Ebenso 8 mal zur zweit-
besten. Im nördlichsten Anbaugebiet für
Olivenbäume, am 46. Breitengrad, ist das
Terroir perfekt und die höchste Qualitäts-
stufe »Nativ extra« Ehrensache.



11

autochthone istrische Olivensorten,
sowie 12 eingeführte (11 italienische und eine französische)
sorgen für Geschmacksvielfalt im Angebot und
ermöglichen besonders bei reinsortigem Ausbau
viele spannende Genusserlebnisse.

100

Kilogramm Oliven
ergeben je nach
Sorte und Witterung
5 bis 6 Liter hoch-
wertiges Öl.



Vor etwa
2000

Jahren erhoben die Römer
Istriens Olivenöl zum
Goldstandard, an dem die
Qualität aller Olivenöle
des Römischen Reichs
gemessen wurde.



1,6 MILLIONEN

Olivenbäume bereichern Istriens Naturlandschaft.
Zur Orientierung: Nach einer langen Zeit der Vergessen-
heit, wurden im Jahr 2000 nur noch 100.000 Bäume gezählt.
Darunter auch der älteste seiner Art mit 1.600 Lebensjahren.
Er befindet sich auf den Brijuni-Inseln und liefert noch immer
Früchte für etwa 4 Liter reinstes Olivenöl nativ extra.

WEITERE INFOS
finden Sie auf dem Portal
des Tourismusverbandes
Istrien, der sich tatkräftig
für den Aufbau der hei-
mischen Olivenölregion
eingesetzt hat (und es bis
heute tut).



Passion für Olivenöl

SCHÖNE GESCHICHTE:
NACH IHREM BERUFSLEBEN
ERWARBEN RUDOLF UND
BEATRIX NEMETSCHKE IN
ISTRIEN BRACHLIEGENDES
LAND. SEITDEM IST IHR
MOTTO »OLIVENANBAU
STATT RUHESTAND« UND
IHRE ÖLE SORGEN BEI INTER-
NATIONALEN DEGUSTA-
TIONEN FÜR AUFSEHEN.

TEXT: Wolfgang M. Gran

Sie war Unternehmensberaterin, er Investmentbanker. Das klingt eigentlich nach traumhaften beruflichen Lebensläufen. Aber Rudolf und Beatrix Nemetschke träumten schon länger von etwas anderem: „Wir wollten aus der Stadt Wien weg und irgendwo in Österreich eine Landwirtschaft suchen“, erzählt der heute 61-jährige. Ein Bauernhof fand sich zwar nicht, dafür aber ein Stück Land bei Sveti Lovreč auf der Halbinsel Istrien, wo die neuen Besitzer zu ihrer



Späte Leidenschaft: Nach höchst erfolgreichen, beruflichen Karrieren setzen sich Rudolf und Beatrix Nemetschke keinesfalls zur Ruhe, sondern auf ihre eigene, mehrfach prämierte Olivenöl-Palette.

Freude 400 alte Olivenbäume im dichten »Busch-Wildwuchs« fanden. Kurzerhand wurden die Nemetschkes Olivenbauern, kultivierten das Land und setzten zu den 400 vorhandenen Bäumen weitere 9.000 Stück dazu.

WIE ES WEITER GING

Mittlerweile erzeugen sie aus alten istrischen und einigen italienischen Sorten sieben verschiedene Olivenöle unter der Marke AVISTRIA. Und jedes ihrer Öle gewann bereits Gold-Awards im Rahmen der »New York International Olive Oil Competition«.

Beim renommierten Tasting des deutschen FEINSCHMECKER-Magazins, bei dem von einer hochkarätigen Jury jedes Jahr mehrere Hundert Öle verkostet werden, wurde 2025 ein AVISTRIA-Öl unter die Top-30 der 100 besten Olivenöle weltweit gereiht.

„So etwas hilft natürlich, als professioneller Betrieb ernst genommen zu werden“, freut sich Rudolf Nemetschke. Wobei das auch schon vorher der Fall war, denn Spitzköche, wie etwa Sebastian Leutgeb (»Weißer Bär« in St. Wolfgang, 1 Michelin-Stern), schwören schon lange auf die erlesenen Öle der Nemetschkes.

Warum die Qualität so hoch ist, liegt nicht

zuletzt am perfekten Terroir: „Auf der Adria-Halbinsel mit den kalten Wintern und den heißen Sommern müssen sich die Bäume sehr anstrengen. Entsprechend ausdrucksstark und vielfältig in den Aromen ist auch das Öl“, erklärt Rudolf Nemetschke.

Das wussten aber schon die alten Römer vor 2.000 Jahren, für die Istriens Olivenöl das beste aller Provinzen war. Und nicht ohne Grund führt der in Fachkreisen hochgeschätzte italienische (!) Olivenöl-Guide »Flos Olei« Istrien seit mehr als 10 Jahren als beste Olivenölregion der Welt.

DER FEINSCHMECKER OLIO AWARD 6/2025

„Das aus der autochthonen Sorte Buža gepresste, sehr harmonische Öl ist ganz hervorragend! Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe ergänzen einander überaus angenehm. Das Öl eignet sich nicht nur für gegrilltes Fleisch und Salate, sondern harmoniert wunderbar mit Süßem, wie Schokomousse oder Vanilleeis.“

ONLINE-SHOP:
www.avistria.at

FOTOS: Chiavalon (1), Öl ist histriae (1), Standt (2), Pavlović (1), Studio Slatson (1)

Die wunderbare Welt der Olivenöle

Ein interessantes Museum und weit mehr als nur ein Zeitvertreib bei Regenwetter.

Das HAUS DES ISTRISCHEN OLIVENÖLS in Pula ist gleichermaßen spannendes Museum, Spezialitätenshop und Tasting-Schule. Nahe der Arena führt die Ausstellung durch die mehr als 2.000-jährige Geschichte des istrischen Olivenöls von der Römerzeit bis zur Gegenwart. Interessierte können lernen, wie man Olivenöl richtig verkostet, und der Shop ist eine Fundgrube mit feinsten Ölen, ergänzt durch Trüffelprodukte, Brände, Pasta, Lavendelerzeugnisse sowie Accessoires aus Olivenholz. www.oleumhistriae.com/de



Tea-Time auf der Olivenplantage

Erfrischend, gesund und unter dem Olivenbaum zu genießen: Olivenblätter-Tee bei Omajola's.

Das gibt's nur auf der Familienfarm OMAJOLA'S in Savudrija: Einen erfrischenden Tee aus Bio-Olivenblättern genießen und dabei etwas Gutes für die Gesundheit tun. (Foto oben). Der gebürtige Münchner Michael Pavlović führt seit rund 15 Jahren die ökologische Olivenplantage, die neben hervorragenden Ölen auch Tee aus Olivenblättern erzeugt. Ein altes Naturheilmittel, das fast in Vergessenheit geriet und gegen Bakterien, Viren und Pilze wirken soll. TIPP: Auf der Terrasse inmitten knorriger Olivenbäume Platz nehmen und entspannen. Kostenlose Führungen: Montag bis Samstag 9–16 Uhr. www.omajolas.com



ISTRAVIRGIN

Pflichttermin für Genießer: Jedes Jahr im November feiert das Städtchen Vodnjan die Tage des jungen Olivenöls. Ein buntes Festival mit den besten Produzenten des Landes, Kochshows, Meisterkursen und Schulungen. www.istra.hr/de/events





Die Natur deckt den Tisch

FISCH, MEERESFRÜCHTE, OLIVENÖL UND WEIN GEHÖREN ZUM ADRIARLAUB EINFACH DAZU. EBENSO DER WÜRZIGE ROHSCHINKEN PRŠUT – ZUSAMMEN MIT KÄSE UND FLAUMIGEM WEISSBROT DIE VORSPEISE SCHLECHTHIN. FÜR DIE TRÜFFELPILZE, DIE IN DEN WÄLDERN DER HALBINSEL SO WUNDERSAM UNTER DER ERDE GEDEIHEN, REISEN FEINSPITZE AUS ALLER WELT AN. PERFEKT MIT HAUSGEMACHTER PASTA!

TEXT: Karin Hauenstein-Schnurrer

dyllische, fruchtbare Landschaften, angehme, nicht zu heiße Sommer- und milde Wintermonate wirken in Istrien hervorragend zusammen. Und auch die Bauern spielen mit. Nachhaltig orientiert, nutzen sie das Naturgeschenk und erzeugen hochwertige Produkte, oft naturnah oder biologisch.

ERFOLGSGESCHICHTE: RÜCKBLICK

Mit der Geburt Kroatiens (1991) entwickelte das Land rasch ein Bewusstsein für den Wert einer intakten Naturlandschaft und die daraus entstehenden Chancen. Allen voran Istrien. Von offizieller Seite wurden intensive Fortbildungen im Wein- und Olivenanbau gefördert, zumeist in Italien. Das bislang verwaiste Inselinnere wurde in ein kleines Paradies mit Weingärten, Olivenhainen und revitalisierten mittelalterlichen Orten verwandelt und reanierte sich dafür sehr bald. Heute ist die nur

wenige Kilometer von der Küste entfernte Region oft auch das Urlaubsziel und ein Eldorado für Feinschmecker.

EDELKNOLLE: TRÜFFEL

Lange Zeit zu Erdäpfelpreisen nach Italien verkauft, entwickelten innovative Betriebe ein Bewusstsein für den Wert des aromatischen Pilzes, der tief unter der Erde wächst und erst bei perfekter Reife von speziell ausgebildeten Hunden erschnüffelt werden kann. Drei schwarze Sorten gedeihen über das ganze Jahr verteilt. Mit ihnen lassen sich auch tolle Saucen und Trüffelprodukte herstellen. Die hocharomatischen weißen Trüffel, mit Saison zwischen September und Januar, werden hingegen frisch über die Ge- richte gehobelt – oder, wie in den Konobas der Halbinsel üblich, großzügig darüber ge- rieben, was den Geschmack intensiviert.

GASTFREUNDE: PRŠUT & KÄSE

Würziger Pršut (luftgetrockneter Rohschinken) und Käse von Kühen, Ziegen oder Schafen bilden in Istrien eine kulinarische Einheit. Privat als traditioneller Willkommensgruß für Gäste, in Konobas und Agroturismen eine der beliebtesten Vorspeisen.

HAUSGEMACHT: PASTA

Istriens lange Verbundenheit zu Italien spiegelt sich auch in der Vorliebe für Pasta wider, aus der sich die traditionelle Regionalnudel »Fuži« entwickelte. Einige Restaurants beziehen diese handgefertigt von kleinen Produzenten, wie Lina Vežnaver in Optrtalj, die ihre Schätze auch am lokalen Markt anbietet. Einige Spezialitätenshops und Supermärkte führen ebenso ordentliche Fuži, etwa von Klara Marić oder Zigante Tartufi.

FOTOS: Cetija (1), Heuer (1), Kermayer (2), Neutheuer (1), Manufakturen (6)



Geschmackssachen

to take away

ICH PACKE MEINEN KOFFER UND NEHME MIT ...
OLIVENÖL UND WEIN FÜHREN DIE LISTE VON ISTRIENS KULINARISCHEN SOUVENIRS AN. ES GIBT ABER NOCH VIELE WEITERE SPANNENDE PRODUKTE.

Trüffelschoko, -chips & mehr

Wer *frische* Trüffel genießen möchte, tut dies am besten in Istriens Konobas und Restaurants. In konservierter Form kann man den einzigartigen Geschmack der Edelknolle aber auch mit nach Hause nehmen. Von eingelegten Trüffeln, Trüffelbutter, -creme und -öl über Trüffelkäse, -wurst und -pasteten bis zu Trüffelhonig, -schokoladen und -chips. Außer in großen Supermärkten und Feinkostläden findet man hochwertige Produkte u. a. bei »Pietro & Pietro« nahe Buzet, bei »Tartufi Istra« und »Miro Tartufi« in Motovun, bei »Zigante Tartufi« in Livade (mit Filialen in vielen größeren Orten), am Hof von »Karlić Tartufi« in Paladini bei Buzet, wo sich auch ein kleines Trüffelmuseum befindet und im »Tartufi Shop« in Poreč.



i Top Shops & Bauernmärkte

DIREKT VOM BAUERN

In jedem größeren Ort der Halbinsel werden regelmäßig Grünmärkte abgehalten. Etwa täglich wochentags in Poreč, Rovinj, Umag und Pula oder wöchentlich in Motovun, Buzet und Buje. Am besten Einheimische fragen oder auf der entsprechenden Gemeinde-Website suchen.



Honig, wie er sein sollte ...

Ist die Natur gesund, setzen Bienenvölker alles daran, dass es so bleibt. Und das ist wichtig, hängen doch rund $\frac{2}{3}$ der weltweit angebauten Pflanzen von der Bestäubung durch Insekten ab. Der wachsende Trend zu naturnaher und biologischer Bewirtschaftung in Istrien setzt somit einen wertvollen Kreislauf in Gang. Was das für uns bedeutet? Nicht zuletzt eine große Vielfalt an gesunden Honigprodukten. Direkt bei den Imkern kann man probieren und kaufen, auch Propolis und Seifen. Auf den Frischmärkten finden sich ebenfalls viele Sorten, etwa Akazien-, Blüten-, Löwenzahn-, Efeu-, Salbei-, Wald-, Wiesen- und Tannenhonig.

INFOS & ADRESSEN: www.istra.hr/de/gourmet/honig



Last-Minute vor der Abreise

Wer Lust auf eine kulinarische Urlaubsnachlese mit der Familie oder lieben Freunden zuhause hat, kann vor der Heimreise neben Wein und Olivenöl ohne Weiteres auch Frischeprodukte einpacken. Etwa das flaumige weiße Brot, Obst und Gemüse vom Markt, Pršut und Würste vom Bauern (www.istra.hr/de/gourmet/prsut) oder das hocharomatische Fleisch vom istrischen Ochsen Boškarin (Istarska Govedo), das viele Betriebe mitlerweile gerne vakuumieren. TIPPS: Nie ohne Kühltafel nach Istrien reisen. Ein toller Snack für die Rast unterwegs ist immer eine frische Burek vom Bäcker.

TIPP: BUTIGA KAŠTELLIR

Vom Bauernhof ins Regal. In diesem Laden sind das ganze Jahr über hausgemachte und gesunde Lebensmittel von lokalen Produzenten erhältlich. Es gibt regelmäßig Verkostungen zu saisonalen Themen. 52464 Kaštelir 29 b

KLEINE BIOBAUERN GROSS IM NETZ
Online-Plattform von Istriens Bauern und Produzenten. www.trznica-trg.eu/en



Luciano und Olga Visintin freuen sich auf den neuen funktionellen Kellerzubau, der 2026 fertiggestellt wird.

Auf Besucher wartet dort allerdings mehr als Funktionalität, unter anderem eine Terrasse mit grandiosem Weitblick.

Prickelnde Leidenschaft

»SCHAUMWEIN MADE IN ISTRIA« BOOMT. IN DER RESTAURANT-SZENE, BEI INTERNATIONALEN VERKOSTUNGEN UND BEI WEINLIEBHABERN, DIE ES GERNE AUCH MAL PRICKELN LASSEN. PRODUZIERT WIRD »PJENUŠAVA VINA« ZUMEIST NACH DER »MÉTHODE TRADITIONNELLE« – WIE CHAMPAGNER.

TEXT: Karin Hauenstein-Schnurrer

In den 1990er-Jahren brachte der Winzer Dordano Peršurić Istriens Rebsorten in einem kleinen Dorf bei Višnjan erstmals nach der traditionellen Champagner-Methode zum Prickeln. Unter der Marke Misal produzierte er Kroatiens ersten und einzigen offiziellen Staatssekt. Ein Monopol. Heute führen seine Töchter die Schaumweinkellerei fort, sind als Produzenten allerdings längst nicht mehr allein. Nahezu jeder Qualitätswinzer hat inzwischen seinen »Sprudel« im Keller und das längst nicht »nur« als Ergänzung des Weinsortiments. Schaumwein ist zu einem beachtlichen Wirtschaftsfaktor geworden, und mal ehrlich – welches Getränk verbreitet mehr gute Laune?

VORBILD FRANKREICH

Der allgemeine Schaumwein-Boom motiviert zusätzlich, aber die Spitzenbetriebe der Halbinsel machen es sich deshalb nicht leicht: Produzierten viele ihre ersten Schaumweine noch nach der »Charmat-Methode«, bei der das Produkt durch den Wegfall der zweiten Flaschengärung viel schneller in den Verkauf gelangt (wie Prosecco), etabliert sich inzwischen die anspruchsvolle französische »Méthode traditionnelle«. Und die verlangt weitaus mehr Handwerkskunst, Zeit und Geduld. Das Resultat sind komplexe Aromen und ein besonders feinperliges Mousseux. Zwar darf der Luxus versprechende Begriff

»Champagner« außerhalb der französischen Champagne nicht verwendet werden, nobel sind Istriens Schaumweine aber allemal. Zudem ermöglichen die traditionellen Rebsorten, wie Malvazija, Teran und Refosco ganz neue Geschmackserlebnisse. **TIPP:** Erstklassige Schaumweine produzieren unter anderem die Weingüter Franz Arman, Babos, Benvenuti, Cattunar, Coronica, Franković, Kabola, Kozlović, Matošević, Meneghetti, Tomaz und Veralda.

EIN ERFOLGREICHES TEAM

Mit visionären Ideen führte Luciano Visintin das 1938 von seinem Vater gegründete Weingut Veralda in die Neuzeit. Und die verleiht Grand-Cru-Weine (und Olivenöl) von höchster Qualität.

Unterstützt von der ganzen Familie startete der weltoffene Winzer 2015 die Umstellung auf biologischen Anbau. Er vinifizierte den ersten Rosé von Teran und die Rebsorte Refošk in den internationalen Wein-Olymp, was die internationale Höchstwertung »Platin best in Show« bei den »Decanter World Wine Awards« bestätigt. Luciano initiierte mehrere Zukunftsprojekte im istrischen Weinbau und gilt als Pionier in Sachen Winzer-Schaumwein. Seit einigen Jahren ist auch Tochter Olga mit im Boot und beschreitet wie ihr Vater eigene innovative Wege. Wir haben die Önologin besucht. ►

Im Gespräch mit Olga Visintin

Veralda verfügt über Istriens zweitgrößtes Schaumweinsortiment und nutzte erstmals Refosco als Basis. Wie kam es dazu?

Mein Vater produzierte 2008 unseren ersten Schaumwein aus der Rebsorte Teran, ein Spross der Refoscofamilie (kroat. Refošk). Später stellte er fest, dass gerade Refosco alle Voraussetzungen für einen hochwertigen Schaumwein mit Bravour erfüllt. So muss weniger eingegriffen werden und die Sortentypizität kommt bestmöglich zum Ausdruck.

Von welchen Voraussetzungen sprechen wir da?

Das Grundprodukt für einen hochwertigen Schaumwein nach der »Méthode traditionnelle« benötigt einen hohen Säuregehalt, einen niedrigen pH-Wert und einen niedrigen Zuckergehalt bei hoher physiologischer Reife – ideal für die Herstellung eleganter Schaumweine mit niedrigerem Alkoholgehalt und toller Frische.

Welcher Sparkling aus dem eigenen Sortiment ist Ihr persönlicher Favorit?

Derzeit unser »Brut Blanc de Noir«. Ein extrem reichhaltiger, cremiger Brut aus 100 % Refosco, ohne Maischestandzeit schonend gepresst, fruchtig, frisch, mit langem Abgang.

Wieviel Zeit vergeht vom Tag der Lese bis zum Prickeln im Glas?

Mindestens zwei Jahre, wenn man wie bei uns nach der »Méthode traditionnelle« produziert. Je nach Rebsorte und Reifeprozess auch fünf oder mehr Jahre. Dann ist er für die Ewigkeit.



Vielfalt im Glas

RESPEKT! GENERELL GELTEN DIE KROATEN ALS PATRIOTEN IM POSITIVEN SINN. DASS ISTRIENS WINZER DIE HERKUNFT IHRER WEINE ALS HERZENSANGELEGENHEIT BETRACHTEN, WUNDERT DA KAUM. DAS ERGEBNIS SIND FASZINIERENDE WEINE VON HOHER QUALITÄT UND IN ALLEN FACETTEN. TEXT: Karin Hauenstein-Schnurrer

In der Gastronomie oder direkt bei den Winzern kann man sich fröhlich durch Istriens Weinangebot probieren und dabei immer wieder Neues entdecken. Viele Weingüter laden in einem entspannten Ambiente dazu ein. Die Architektur moderner Weinkeller verbindet Hightech, Tradition und die umliegende Natur auf spannende Weise. Meistens werden auch Keller- und Weingartenführungen angeboten (S. 59).

Für Weinliebhaber gibt es also einiges zu erleben, und wer die oft viel zu kurze Urlaubszeit dafür bestmöglich nutzen möchte, tut sich mit etwas regionalem Weinwissen leichter. Die folgenden Seiten informieren über Istriens Weinbau, die traditionellen und einzigartigen lokalen Rebsorten, die Umliebigkeit der Winzer und Neuigkeiten aus der Szene. Wir empfehlen dazu ein »Glas Istrien«.

DAS DYNAMISCHSTE WEINBAUGEBIET KROATIENS

Gemessen am Weltmarkt haben Istriens Weingüter bis auf den Weinriesen Vina Laguna alle eine überschaubare Größe. Nur so können die Winzer schnell reagieren, experimentieren und sehr individuell arbeiten. Ein Wettbewerbsvorteil, der bestens genutzt wird und die regionale Wein-Renaissance um das Jahr 2000 maßgeblich prägte.

QUATTRO TERRE

Vier verschiedene Bodenarten beeinflussen Istriens Terroir und Weine, zwei davon entscheidend: Die weiße, steinige Erde im gebirgigen Norden (terra bianca) und die rote Erde (terra rossa) auf einer hügeligen Hochebene, die sich im Süden und Westen bis zu den Küsten erstreckt. Grauer Flyschboden aus Mergel, Sandstein und weichem Kalkstein in Zentralistrien, und die schwarze Erde rund um Brtonigla und im Mirnatal, die alle vier Bodenarten vereint. Zusammen mit dem spezifischen Mittelmeerklima (warme, trockene Sommer und milde, feuchte Winter)

entsteht so ein einzigartiges Terroir mit spannenden lokalen Varianten. Die vielfältige Kellerarbeit der Winzer (Stahltanks, Amphoren, Tongefäße, kleines und großes Holz) setzt das i-Tüpfelchen.

MALVAZIJA

Die mehr als 2000 Jahre alte Familie der Malvasier ist im Mittelmeerraum in rund 30 Varianten vertreten. Auf der weißen Erde Istriens läuft die Gattung »Malvazija Istarska« zur Bestform auf, da ihre Wurzeln auf Wassersuche tief in die durchlässige Erde eindringen können. Waren es zunächst junge, fruchtig-frische Trinkweine mit mineralischer Note, die produziert wurden, entlochen Istriens Winzer der Rebsorte heute die verschiedensten Facetten, vom fruchtig-frischen Helden des Alltags bis zum maischvergorenen Tiefgänger aus Holzfässern oder Amphoren.

TIPP: *Malvazija Istarska (jung, frisch) und Malvazija Campi di Bosco (mazeriert, Decanter-Gold) von dem bei Urlaubsgästen oft noch unbekannten Weingut Terzolo.*



Weingut Terzolo. In den Ferien hilft auch der jüngste Sohn seinem Vater im Weingarten, dessen rote Erde die Region um Poreč prägt.

MUŠKAT

Im Mittelalter, von dem die pittoresken Burgenstädchen abseits der Küste zeugen, waren die blumig-aromatischen Muskatweine Istriens Kaisern und Königen vorbehalten, nicht zuletzt wegen ihrer eleganten natürlichen Süße. Primär werden vier Muskatelersorten vinifiziert: Momjanski Muškat rund um den Ort Momjan, Muškat bijeli (weiß), Muškat žuti (Gelber Muskateller) und Muškat ruža (roter Muskateller) rund um Poreč.

TIPP: *Hervorragenden Muškat keltern u. a. die Winzer Franković, Kabola, Kozlović, Prelac und Tomaz.*

TERAN & REFOŠK

Namentlich betrachtet, ist die Rotweinsorte Teran in Istrien bekannter als Refošk (ital. Refosco), wobei letzterer als Oberhaupt einer großen Familie gilt, zu der auch der Teran zählt. Seit Jahrhunderten werden diese Rebsorten in Istrien, Slowenien und der italienischen Region Friaul-Julisch Venetien angebaut und haben ihre Lobby in den vergangenen Jahren durch neue Spielarten der Vinifizierung deutlich gestärkt. Ausgebaut

werden die vielschichtigen Rotweine zu Rosé und seit Kurzem auch als Schaumwein.

TIPPS: *Kabola: Teran Amfora, Benvenuti: Teran Santa Elisabetta, Radovan: Refošk, Veralda: Refosco und weitere Ausbauarten.*

BIO- UND NATURWEIN

Anders als in nördlicheren Breiten haben Istriens Winzer es etwas leichter Bioweine zu produzieren, da geringere Niederschläge Pilzkrankheiten und damit auch den Bedarf an Pflanzenschutzmitteln minimieren.

Schöne Idee: Das Etikett des Weinguts Piquentum dokumentiert die lokale Regenmenge von Oktober bis September. Die Punktgröße entspricht der monatlichen Regenmenge. Winzer Dimitri Brečević erklärt: »Bei uns ist Regen das am meisten prägende Element für die Typizität des Jahrgangs.«

TIPP: *Ein Kleeblatt markiert zertifizierte Biobetriebe bei den Genussadressen (S. 70-80). Aber auch ohne offizielles Zertifikat werden Natur- und naturnahe Weine produziert (Ghira, Piquentum...).*

FOTOS: Gabrijelc (1), Piquentum (1), Stand (1), Veralda (1)



Hier wachsen Charakterweine: Weingut Kozlović mit Besucherterrasse (oben). // Top-Lage »Kaštanjari/Castagnari« (links).

Garantiert authentisch!

2025 wurde das Anbaugebiet rund um die Stadt Buje auf nationaler Ebene als Weinregion mit der geschützten Ursprungsbezeichnung »Buje/Buie« anerkannt. Next Step: EU-Registrierung.

»Herkunft« ist bei Spitzenwinzern ein großes Wort. Schließlich liegt der Charakter eines jeden Weines in der Rebe, der Erde und dem lokalen Klima.

MISCHEN IMPOSSIBLE

Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung stammen zu 100 Prozent aus einer definierten Region, die hohe Qualitätsstandards ermöglicht und das lokale Terroir in spannenden Geschmacksfacetten widerspiegelt.

2025 erhielt das Anbaugebiet Bujština um den Ort Buje die Anerkennung unter dem Begriff »Buje/Buie« (zweisprachig kroat./ital.) auf nationaler Ebene. Die Lage der Weingärten, die weiße Erde und das lokale Mikroklima bilden hier eine einzigartige Symbiose. Alle Winzer arbeiten biologisch oder naturnah.



Projektinitiator Luciano Visintin (Weingut Veralda) freut sich und strebt in absehbarer Zeit auch die Bewerbung um eine entsprechende EU-Registrierung an. Vorher allerdings soll das Bewusstsein für die Bedeutung und die Wertigkeit der Ursprungsbezeichnung innerhalb von Istrien noch gestärkt werden.

POTENZIAL FÜR GRAND CRUS

Einer der wertvollsten Standorte der geschützten Ursprungsregion ist die Lage »Kaštanjari/Castagnari«, die auch nach einer offiziellen Registrierung strebt. Seit Jahrhunderten gedeihen in den südlich ausgerichteten Weingärten mit weißem Boden Weine mit ausgeprägter Mineralität und sortentypischer Reinheit. Drei Winzer bespielen die Top-Lage: Veralda, Ivica Matošević und Bastiān.



Weinjause im Weingut Tomaz mit Blick auf das einzigartige mittelalterliche Städtchen Motovun. Wie hier, haben viele Winzer Landschaft und Kultur in die Architektur ihrer neuen Verkaufs- und Degustationsräume eingebunden.

FOTOS: Stand (1), Heuer, Winzer (3), Vinistra (1)

Weinentdeckungen

ISTRIENS WEINWELT BIETET UNZÄHLIGE ENTDECKUNGEN. GENUSS NATÜRLICH, ABER AUCH BEGEGNUNGEN MIT INTERESSANTEN, GASTFREUNDLICHEN MENSCHEN, MEDITERRANER LEBENSREUDE UND GANZ VIEL NATUR.



Top-Event für Kenner & Weinfreunde

Seit mehr als 30 Jahren bestehend, gilt die von Istriens Winzerverband organisierte VINISTRA heute als bedeutendstes Weinevent der Region. Jedes erste Wochenende im Mai besuchen Sommeliers, Fachjournalisten, Gastronomen und Weinliebhaber aus aller Welt die mehrtägige Messe in Poreč, bei der neben rund 90 Winzern auch Destillerien, Top-Produzenten, Premium-Kaffeeröster und Anbieter von Weinbauergeräten ausstellen. Das Programm ist vielfältig. Sonntag ist Familientag. Dann können die Großen in aller Ruhe verkosten und flanieren, während sich die Kleinen bei Animationsprogrammen und Workshops vergnügen – alkoholfrei natürlich.

INFOS & BEWERTUNGSLISTE: www.vinistra.hr/en



Wine-Tastings

Vieles ist möglich bei den Gutsführungen, die Istriens Winzer anbieten: Keller- und Weingartentouren, Wein-Picknicks, Verkostungen in uralten Gewölbekellern oder modernen Degustationsräumen, mit Jause oder feinen Tapas. Viele Winzer produzieren auch Olivenöl. Interessante Einblicke und schöne Aussichten inklusive. Auf den Websites bekannter Weingüter finden sich online buchbare Programme. Bei kleineren Familienbetrieben sollte man vorher anrufen. Wenn die Winzer nicht gerade im Weingarten oder im Keller arbeiten, sind die persönlichen Gespräche oft ein Highlight. Italienisch sprechen fast alle Winzer, auch englisch.

Foto links: Degustationsraum beim Bioweingut und Olivenölproduzenten Ipša in Ipši bei Livade. Eine schöne Terrasse gibt's auch!

3 Tolle Rosé-Cuvées

VINA LAGUNA, ROSÉ

Leichter, erfrischender Sommerwein. Cuvée von Carménère, Cabernet franc, Merlot und Cabernet sauvignon. Goldmedaille beim Wettbewerb »Concours Mondial de Bruxelles« 2025.

RADOVAN, ROSÉ

Super Aperitif aus Cabernet Sauvignon und Merlot, aber auch ein sehr feiner Begleiter von leichten Vorspeisen und Salaten.

BASTIÀN, PETRA'S ROSÉ

Für ganz besondere Momente. Cuvée von Merlot und Cabernet Franc in Perfektion. Harmoniert mit geschmacksintensiven Speisen, wie Beef tatare, Austern, Sashimi oder Pršut besonders gut. Limitiert auf 1.200 Flaschen.

Drink pink!



Der limitierte »Punta Greca« vom Weingut Medea zählt zu den besten Rotweinen Istriens und entstammt einer attraktiven Mikroregion rund um den Ort Ližnjan. ▼



Das Familienweingut Deklić im kleinen Ort Ferenci wird in vierter Generation geführt.
Das Foto oben zeigt den neuen Keller/Kostrum.

*And the
winner is ...*

DWWA

2025 wurden 11 Silber- und Bronzemedaillen an Istriens Weine vergeben. Eine Auswahl.

BENVENUTI (97 P.)
San Salvatore, Muškat 2021,
Dessertwein

FAKIN (96 P.)
La Prima, Malvazija Istarska, 2023

KOZLOVIĆ (96 P.)
Santa Lucia, Malvazija Istarska 2018

IWC
2025 ernteten insgesamt drei kroatische Weine Gold. Alles Istrien!

TOMAZ (96 P.)
Malvazija Istarska 2024

ROSSI (95 P.)
Templara, Monte d'Oro 2023

DAMJANIĆ (95 P.)
Justina, Malvazija Istarska 2022

CMB

Top 3 im Jahr 2025.

MEDEA
Assemblage, Cuvée 2022: Merlot,
Cabernet Sauvignon, Teran

KOZLOVIĆ
Santa Lucia, Malvazija Istarska 2018

DAMJANIĆ (großes Gold)
Clemente, Cuvée 2020:
Merlot, Cabernet Sauvignon,
Teran, Blaufränkisch

VINISTRA

Bei der Verkostung heimischer Sorten (jung und gereift) punkteten unter anderen diese Istrier:

DAMJANIĆ (Best in Show)
Justina, Malvazija Istarska 2019

DEŠKOVIC
Malvazija Istarska 2024

BRČIĆ
Malvazija Istarska Grand Cru 1 2020

TOMAZ
Teran 2024

ZIGANTE VERO
Malvazija Istarska 2020

KOZLOVIĆ
San Salvatore, Malvazija Istarska 2015, Süßwein und Santa Lucia Teran 2019

FRANKOVIĆ
Luna d'Oro, Muškat Momjanski 2021



i

DWWA – Decanter World Wine Awards

2024 haben die renommierten Tester des offiziell einflussreichsten Weinwettbewerbs der Welt ihre strengen Nasen erstmals in Istriens Weine gesteckt. Das Resultat war ein fixer Platz im Wettbewerb. www.awards.decanter.com

IWC – International Wine-Challenge

Der IWC ist ein weiterer angesehener und anspruchsvoller Wettbewerb mit 40-jähriger Tradition. Der Wettbewerb in London gilt als unparteiische Herausforderung und genießt höchste Anerkennung. www.internationalwinechallenge.com

CMB – Concours Mondial de Bruxelles

Der Wettbewerb in Brüssel hat den Status einer Wein-Weltmeisterschaft, an dem sich vor allem Händler orientieren. Die Jury des Wettbewerbs besteht aus führenden internationalen Spezialisten aus 40 Ländern. www.concoursmondial.com

FOTOS: Deklić (1), Delicije/Aragon (2), Neuhuber (3), Standl (4), Istriens Winzer (5)

Die Genuss-Scouts



Viel Gespür für das Gute: Mario Vrdoljak (li.) und Christian Buehler (re.).

WAS FÜR EIN TRAUMJOB! CHRISTIAN BUEHLER UND MARIO VRDOLJAK KOSTEN SICH STÄNDIG DURCH DIE FEINSTEN WEINE UND SPEZIALITÄTEN KROATIENS. IHR ONLINE-SHOP DELICIE PRÄSENTIERT SICH MITTLERWEILE ALS »BEST-OF« FÜR FEINSCHMECKER AUS DEUTSCHLAND UND ÖSTERREICH. MIT EINEM GANZ SPEZIELLEN Istrien-Schwerpunkt. Interview: Wolfgang Neuhuber

Was ist in Eurem Online-Shop außerdem besonders gefragt?

Allen voran Trüffelprodukte, ob klassisch eingelegt, als Tartufata, in scharfer Sauce oder im Schokoladenaufstrich. Aber Genießer interessieren sich auch für neue Spezialitäten wie die Weiß- und Rotweinessige von TENUTA TRE TERRE in Momjan (4).

... und wie kommt man in den Genuss Eurer Spezialitäten?

Einfach online bestellen: www.delicije.de. Die Zustellung dauert in Deutschland rund 2 bis 3 Werkstage zum Pauschalpreis von € 8,90, nach Österreich etwa 3 bis 4 Werkstage um € 18,90. Ab € 150,- Bestellwert liefern wir in Deutschland versandkostenfrei.

stark im Kommen ist das Weingut Kadum in Poreč, das nicht nur einen großartigen jungen Malvazija (1) im Programm führt.

Habt Ihr ein persönliches Nahverhältnis zu Kroatien?

Mario hat kroatische Wurzeln und brachte nach einem Aufenthalt in Dalmatien den ersten tollen Wein mit. Das war die Initialzündung für die Gründung von Delicije.

Wie entwickelte sich die istrische Weinszene seitdem?

Einfach großartig. Damals war die Region als Weinland nahezu unbekannt, heute rückt sie dank ständig verbesserter Qualität auch international immer mehr in den Fokus von Weinliebhabern. Das Erfolgsrezept ist dabei die Kombination aus autochthonen Rebsorten wie Malvazija und Teran, exzellenten klimatischen Rahmenbedingungen, moderner Kellertechnik und innovativen Winzern.

Gibt es unter den rund 170 istrischen Weinen in Eurem Sortiment auch spannende Newcomer?

Sicher. Eine Entdeckung ist das Weingut Bastiān aus Buje, das gleich im Top-Bereich mitmischt. Ihr »Petra's Rosé« (Anmerkung der Redaktion: S. 57) ist für uns der derzeit beste Rosé Kroatiens. Junge Malvasier und gereifte Weißweine haben ebenfalls viel Potenzial. Noch weitgehend unbekannt und



Mediterrane Streicheleinheiten

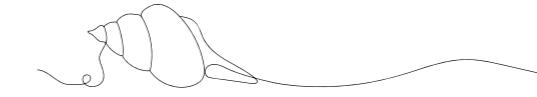
Super Sache: Nachdem Istrien inzwischen zu allen Jahreszeiten eine Reise wert ist, etablieren sich immer mehr Wellnessbereiche und -oasen.



1

Gutes Konzept. Der Campingplatz Mon Perin ist für die ganze Familie da, die Salzwasser-Oase unter der Kuppel nur für Erwachsene.

FOTOS: Mon Perin (1), Neuhuber (2), Maistra (1)



WELLNESS DE LUXE IM ADRIA-STYLE IST DER NEUE TREND, MIT DEM Istrien nicht nur im Frühling und Herbst zunehmend begeistert. COOLE SPAS SORGEN BEI GENUSSREISENDEN UND SPORTLERN GLEICHERMASSEN FÜR DEN PERFEKTEN AUSGLEICH. HIER EINIGE AUSGEWÄHLTE ADRESSEN ZUM ENTSPANNEN – FÜR JEDE JAHRESZEIT.

TEXT: Anita Arneitz

1 SALTWATER OASIS Wellness & Spa im Mon Perin Resort, Bale

Sonne, Salz und Stille: Day-Spa mit der Kraft des Meeres. Stürmische See? Salz auf der Haut funktioniert trotzdem immer. Im neuen Wellnesszentrum, architektonisch in Form einer Muschel, wird ganz auf die Wirkung des Meeres gesetzt. Im Salzraum mal in Ruhe durchatmen. Abtauchen im beheizten Meerwasserpool. Nach dem Schwitzen unter die Regendusche. Und sonnengeküsst Haut mit Aloe vera pflegen. Das tut beim Day-Spa zwischen Adria und Pinien einfach gut. Obwohl das Wellnesszentrum (Adults only) mitten in einem Camping-Resort liegt, ist es sehr ruhig (Foto links). www.monperin.com

3 + 4 DIE HOTELS MONTE MULINI UND LONE am Goldenen Kap von Rovinj

Das Doppel in Sachen Entspannung: vom privaten Spa bis zum großen Wellnessbereich. Exklusivität und Privatheit. Wer beides schätzt, wird im Monte Mulini erholsame Tage verbringen. Das Spa ist mit rund 700 m² und vier Therapierräumen nicht allzu groß, aber dafür gibt es besondere Anwendungen: eine Steinmassage mit Wacholder-Cocktail oder ein Hamam-Ritual für Paare mit Kräutersalz- und Tonerde-Peeling und privatem Aroma-Dampfbad. Als Adults-only-Hotel trumpft es mit seiner Lage und Ruhe auf. Kunstwerke, Gold, Stein und Wasser prägen die Optik. Einen Fitnessraum und weitere Pools gibt es im Nachbarhotel Lone. Über einen Verbindungsgang kann man bequem im Bademantel zum rund 1.700 m² großen Wellness- und Spa-Center spazieren. Dort befinden sich Saunen, Wasserbetten, Ruheräume und Pools. Praktisch, wenn die Annehmlichkeiten von gleich zwei Hotels genutzt werden können. www.maistra.com

2 ALBARO WELLNESS & SPA im Grand Park Hotel Rovinj

Rooftop-Relax-Oase mit Infinity-Pool und Bootspaddel-Massage. Für einige Besucher ist der Infinity-Außenpool mit Panoramablick auf die Altstadt von Rovinj Grund genug, um das Albaro Wellness & Spa zu besuchen. Auf über 3.800 m² gibt es Saunen, Pools, Sonnenterrasse, Garten und Außensauna im Wald. Noch eines drauf setzen die Spa-Behandlungen:

So wird beispielsweise als Hommage an den Kräuterlikör beim »Pelinkovac Rakija Ritual« der Körper mit Heilkräutern und Zuckerpeeling verwöhnt. Bei der Olivenpresse-Zeremonie wird die Haut mit Hilfe von zermahlenen Oliven geglättet. Und beim Batana-Bodywork greift der Masseur zum Bootspaddel für entspannte Muskeln. www.maistra.com

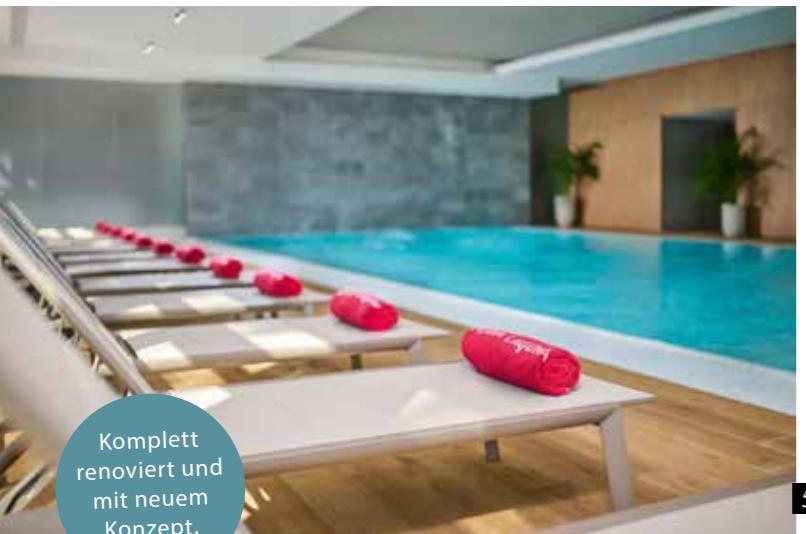


2



3

Aussichtsreich entspannen im Grand Park Hotel, Rovinj (oben). // **Mystisch.** Atmosphäre im Wellnessbereich des Hotels Lone. // **Klein aber fein:** der Spa im Hotel Monte Mulini. Letztere sind über einen unterirdischen Tunnel miteinander verbunden.



7 SAN SERVOLO BEER SPA

Kroatien's einziges Wellness- und Camping-Resort.

Hopfen und Malz mal anders: Wo in Bier gebadet wird. Eine Badewanne voller Bier und das aus der San Servolo Craft-Beer-Brauerei. Im kleinen, aber feinen Spa vom San Servolo Wellness & Camping Resort in Buje wird eine dreiviertel Stunde lang in Bier gebadet. Der Schaum und die Bläschen des Bieres wirken wie eine sanfte Massage. Die Vitamine und Inhaltsstoffe nähren Haut und Haare. Dazu wird für die innere Anwendung ein Glas Craft-Bier gereicht. Wem das noch zu wenig ist, kann mit Körperpeeling und Massage ergänzen. Im Resort selbst gibt es ein 4-Sterne-Hotel, Wellness Mobile Homes mit Whirlpool, Frühstück und Spa-Zutritt. Day-Spa für externe Gäste. www.sanservoloresort.com

FOTOS: Aminess (1), Plava Laguna (2), San Servolo (1)

5 ELISSIAN WELLNESS-ZENTRUM im Hotel Pelegrin Plava Laguna, Umag

Rundum saniert mit vielen Ideen und Strategien für die Schönheit. Holz. Helle Farben. Grün. 2025 eröffnete das ehemalige »Hotel Mèlia Coral Plava Laguna« in Umag nach umfassenden Renovierungsarbeiten neu und hat dabei nicht nur sein Konzept, sondern auch seinen Namen gewechselt. Als Hotel Pelegrin Plava Laguna verfügt es nun über einen Spa- und Fitnessbereich mit Dampfbad, Salzgrotte und Sauna. Und das Behandlungsangebot ist äußerst spannend. Rituale und Anwendungen sind abwechslungsreich und kreativ. Bei der »Wein-Zeremonie« wird die Haut mit Traubenkern-peeling und Traubenölmassage verschönert, die Klang-Therapie mit tibetischen Schalen sorgt für guten Schlaf und beim Holistic-Detox werden energetische Blockaden aufgelöst. Schließlich strahlt Schönheit von innen heraus. www.plavalaguna.com

6 WELLNESSZENTRUM im Hotel Aminess Maestral, Novigrad

Saunieren mit Blick auf Palmen und Meer: Wo im Familienurlaub für jeden etwas dabei ist. Dampfbad. Finnische Sauna. Bio-Sauna. Eisbrunnen. Während sich die einen sportlich auspowern und die Kids im Minibereich die neuesten Spiele ausprobieren, herrscht im rund 2.500 m² großen Spa im Aminess Maestral in Novigrad entspannter Müßiggang. Zwischen den Saunagängen geht's zur Massage mit Lavendelduft und zum Entschlacken mit Meeressalgen. Tipp: Für eine ungestörte Zeit zu zweit den privaten Wellness-Raum mit beheiztem Wasserbett, Whirlpool und finnischer Sauna reservieren! www.aminess.com

Die Mountain Lodge Istria:
Ein Ort der Ruhe und der Verbundenheit mit der Natur als Sport- und Kraftplatz. →

UNTEN:
Neben Klettern, Gleitschirmfliegen, Rennradtouren und geführtem Genusswandern erfreuen sich vor allem die Yoga-Programme großer Beliebtheit. Vom Anfänger bis zum ambitionierten Sportler ist jeder willkommen, Grundlagenfahrung ist von Vorteil.
Ines Papert, deutsche Weltmeisterin im Eisklettern, bestieg als erster Mensch den Gipfel des »Likh Chuli I« in Nepal. Auch der slowenische Kletterstar Luka Lindič wurde durch Erstbesteigungen weltweit bekannt.



Mountain Lodge Istria

Yoga und einzigartige Outdoor-Erlebnisse



MIT YOGA-SPECIALS UND PERFEKT ORGANISIERTEN AKTIVPROGRAMMEN LADEN DREI SPITZENSPORTLER:INNEN EIN, ISTRIEN AUS EINEM NEUEN BLICKWINKEL ZU ERLEBEN. IHRE GÄSTE KOMMEN AUS DER GANZEN WELT. PRÄDIKAT: AUSSERGEWÖHNLICH UND SEHR LÄSSIG.

Geführt wird die einzigartige Lodge von zwei Profibergsteigern: Ines Papert, die vierfachen deutschen Weltmeisterin und mehrfachen Weltcup-Siegerin im Eisklettern und dem, ebenfalls durch Erstbesteigungen international bekannten, Slowenen Luka Lindič.

OUTDOOR-ABENTEUER

Inspiriert von ihren Erlebnissen auf zahlreichen Expeditionen entschlossen sich die beiden, zwei alte Steinhäuser im Bergdorf Kompanj nahe Buzet eigenhändig zu renovieren und dort einen Ort der Gemeinschaft für Kletterer und naturbegeisterte Menschen zu schaffen. Rundherum: eines der größten und schönsten Klettergebiete der Halbinsel. Etwas später stieß die lokale Kletterin Jasna Božić zum Team. Neben der Übernachtung in einladenden Lodges bieten sie nun als Trio auch ganzjährig betreute Sportprogramme an, die vor allem auf Klettern, zunehmend aber auch auf geführte Wanderungen, Rennradfahren und Gleitschirmfliegen ausgerichtet sind.

... UND YOGA

Yogagästen steht ein eindrucksvoller Panoramaum mit Blick in die Berge zur Verfügung, ebenso können geführte Besuche von Kraftplätzen gebucht werden. Die Mountain Lodge Istria bietet außerdem eine gute Möglichkeit, die kroatische Kultur bei der Erkundung der Halbinsel kennenzulernen. Dazu gehört auch das Erleben der authentischen Lebensweise, etwa beim Kochen am Holzofen oder am Grillplatz auf der Sonnenterrasse (mit Produkten in Bioqualität, auch vegan). Für 2026 sind eine Sauna mit Eisbad im Gartenbereich, ein Pool und eine Außenterrasse für Yoga-Gäste geplant. www.mountain-lodge-istria.com

Ganz schön abwechslungsreich

OB ÜBER HISTORISCHE EISENBAHN-VIADUKTE ZU MALERISCHEN STEINERNEN
DÖRFERN IM HÜGELIGEN HINTERLAND ODER DURCH GRÜNE PINIENWÄLDER DIREKT
AM MEER – Istrien präsentiert sich besonders im Frühling und im Herbst als
PERFEKTES REISEZIEL FÜR RENNRADLER, MOUNTAIN-BIKER UND GENUSSFAHRER.

TEXT: Wolfgang Neuhuber

Die altösterreichischen Ingenieure der Bahnstrecke Parenzana hätten nur so gestaunt, wenn ihnen anstelle einer schnaubenden Dampflok ein, eventuell ebenso schnaubender Radfahrer aus dem Eisenbahntunnel entgegengekommen wäre. Im Jahr 1902 ging die Schmalspurtrasse zum Transport der begehrten istrischen Agrarprodukte in Betrieb, um Poreč (Parenzium) mit dem Handelshafen in Triest zu verbinden.

Die durchschnittliche Geschwindigkeit von ca. 20 km/h galt damals als Sensation, wobei die Passagiere an besonders steilen Stellen aussteigen mussten, um die Lok zu entlasten. Sieben Stunden benötigte man für die 123 km lange Strecke, je nach Transportgewicht auch mehr. Mitte der 1930er-Jahre war es dann vorbei mit der dampfenden Eisenbahn. Mussolini ließ die Geleise abbauen und die Trasse ergab sich jahrzehntelang der Natur. Nach der erfolgreichen Wiederbelebung ab 2002 gilt der etwa 78 km lange istrische Abschnitt als besondere Attraktion. Um den Charakter der Strecke zu bewahren, wurde dort bewusst auf Asphalt verzichtet. Geredet wird mit Gravel- und Mountainbikes auf Schotter, wobei Steigungen auch einiges an Kondition verlangen; es sei denn, man ist »e-mobil«. Als Belohnung gibt's imposante Landschaftspanoramen, zauberhafte Orte und jede Menge Bahnromantik in Form von 9 Tunneln, 11 Brücken und 6 Viadukten.

NOVA EROICA – DAS LEGENDÄRE RAD-EVENT NUN AUCH IN Istrien

Im Herbst 2025 war Premiere, nun ist man fix im Programm: Der 1997 von Giancarlo Brocci konzipierte »L'Eroica« mit Vintage-Bikes und Retro-Outfits ist Kult, die modern inspirierte istrische Version mit Gravelbikes im September auf dem besten Weg dahin (6). Die zweitägige »NOVA Eroica Istrien« kombiniert Sport, Natur, Kultur und regionale Spezialitäten. Zudem laden Weingüter und Olivenöl-Produzenten zu Verkostungen am Wegrand ein. Ein wesentlicher Abschnitt führt über die

Parenzana, u. a. vorbei unter am Künstlerdorf Grožnjan, dem Trüffelmekka Livade und dem Burgenstättchen Motovun. Die zauberhafte Altstadt von Novigrad (siehe ab S. 38) ist mit einem genussvollen Rahmenprogramm Start und Ziel der kleinen Tour »Ciclo Club Eroica« für Familien und der drei Themen-Rennrouten mit 59 (Malvasia), 102 (Teran) und 150 Kilometern (Trüffel).

IM WETTKAMPFMODUS ODER GANZ GEMÜTLICH

Neben der »NOVA Eroica Istrien« (2.–3. Mai 2026) gibt es freilich viele weitere Radsport-Veranstaltungen. Klassiker sind etwa das mehrtägige Etappenrennen »Istrien-Spring-Trophy«, (www.valamar.com/en/istrian-spring-trophies) und der internationale Radmarathon »UCI Istrien Granfondo« (www.ucigranfondoworldseries.com/en/istria-gran-fondo) mit zwei herausfordernden, sportiven Rennen (91/127 km) sowie einer Family- & Gourmet-Tour für Freizeitradler und Kids (25 km). Ebenfalls längst ein Hit unter Radsportbegeisterten: Der Radmarathon »Istrien 300« (www.istria300.com) von und nach Poreč mit 5.300 Höhenmetern. Kürzere Varianten sind die 225- und die 152-km-Strecke.

Kein Wunder also, dass immer mehr Sportler ihr Radtraining im Frühling und Herbst auf die kroatische Adria-Halbinsel verlegen. Allein das Hinterland birgt rund 500 km Radwege und Trails mit beachtlichen Höhenunterschieden und spektakulären Abfahrten. Die höchsten Erhebungen gibt's im Osten an der Grenze zur Nachbarregion Kvarner, wo acht Mountainbike-Strecken unterschiedlicher Schwierigkeitsgrade auf bis zu 1.600 m Höhe führen.

Adrenalin pur ist etwa auf der Škrbina-Downhill-Strecke nahe Buzet angesagt, wenn es bei bis zu 60 km/h mehr als 1,5 km über Waldwege, Gräben und Steilkurven bergab geht. Als perfektes Gelände für alle Ansprüche, von der Familie bis zum Profi-Mountainbiker, hat sich der Bike-Park Rabac etabliert. Wer's

lieber gemütlich und möglichst eben mag, kommt entlang der Küste auf seine Rechnung. Ein Paradies für Hobbyradler, immer mit eindrucksvollem Panorama und jeder Menge Einkehradressen. Besonders angenehm: Istrien gilt mittlerweile als Hochburg in Sachen E-Bikes, die an vielen Orten ausgeliehen werden können. Ein dichtes Netz an Ladestationen sorgt zudem dafür, dass Radfahren in Istrien auch für jene zum Erlebnis wird, die sonst eigentlich nicht so sportlich am Weg sind.



RADELN MIT/OHNE KOFFER

Immer beliebter: mehrtägige gemütliche Rad-Etappen in der geführten Gruppe oder ganz individuell, bei denen am Zielpunkt bereits das Gepäck wartet. Einige der vielen Veranstalter: www.eurobike.at www.biketours-istria.com www.radweg-reisen.com www.radurlaub.com

ISTRIA BIKE-PORTAL

Interaktive Karten, Strecken, GPS, Adressen von Rad-Shops, Werkstätten, Ladestationen, Transfermöglichkeiten, aktuelle Angebote, Events, Video- und Bildgalerie. www.istria-bike.com

ISTRIA BIKE & BED

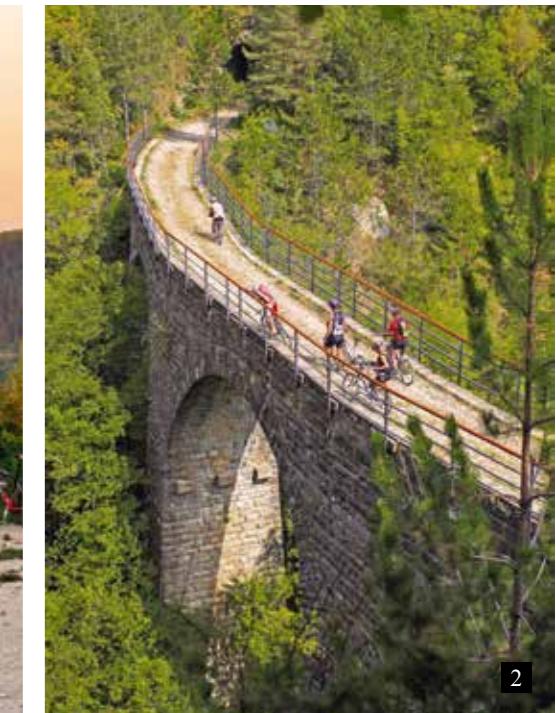
Fahrradfreundliche Unterkünfte. www.istra.hr/de/business-information/projekte/istra-bike-bed

KARTEN & TERMINE

Praktisches Info-material und die wichtigsten Events gibt es auch hier.



FOTOS: Haus (1), Hren (3), Nova Eroica Istrien/Martelli (4), TB Istrien/Selbetic (1)



Vielfalt. Die PARENZANA bietet unzählige Aus- und Ansichten (1) + (2) + (5). // Gemütliche Küstentour am Kap Kamenjak (3) // Erfordert Kondition: Die Eroberung des Bergstädtchens Grožnjan (4) // Blick auf Umag im Rahmen der Nova Eroica (6).



Segelkulissen. Der Leuchtturm Sveti Ivan liegt etwas außerhalb von Rovinj auf dem Weg zu den Brijuni-Inseln (li.). // Die Römische Arena verleiht dem städtischen Yachthafen von Pula ein ganz besonderes Flair.

Segelspaß (auch) für Landratten

AUCH OHNE SEGELERFARUNG SIND IN ISTRIEN AUSFLÜGE MIT DEM BOOT MÖGLICH – VON KLEINEN KÜSTENENTDECKUNGEN IN STILLEN BADEBUCHTEN BIS HIN ZUM GROSSEN NAUTISCHEN ABENTEUER. MIT KÜSTENPATENT GIBT'S NOCH MEHR MÖGLICHKEITEN. TEXT: Anita Arneitz

Die einfachste Möglichkeit, das Meer für ein paar Stunden zu genießen, sind die nahezu in jedem Hafen angebotenen, organisierten Tagestörns mit Badesetops und Snacks. Die Preise richten sich dabei nach Bootsgöße, Ausflugsdauer und Verpflegung (ca. 40 bis 100 Euro pro Person). Exklusivere Varianten wie Romantiktouren für zwei mit Champagner zum Sonnenuntergang sind natürlich entsprechend teurer.

VON TREBOOT BIS SEGELYACHT

Wer ganz für sich alleine aufs Wasser möchte, mietet Kanus, Kajaks, Tretboote oder Ruder- und Segelboote ohne Motor, für die kein Führerschein nötig ist. Allerdings darf damit nur im Hafen und in der jeweiligen Bucht gefahren werden. Will man länger auf einem »richtigen« Segelboot unterwegs sein, bucht man am besten gleich den Skipper mit dazu. Die Preise variieren stark und hängen von der Dauer des Törns ab. Pro Tag verlangt ein Skipper ab 200 Euro, dazu kommen Kosten für Boot, Tank und Verpflegung. Route und Länge werden individuell abgestimmt, mit oder ohne Übernachtung. Unter deutschsprachigen Segelfreunden gibt es eigene Mitfahrbörsen.

AUF GROSSE FAHRT GEHEN

Führerscheinpflicht gilt in Kroatien für alle motorisierten Boote, auch für Jetskis. Gültig ist ausschließlich das vom Ministerium ausgestellte kroatische Küstenpatent. Nur dieser als »Boat Skipper B« bekannte Bootsführerschein berechtigt zum Bewegen von Segel- und Motorbooten in kroatischen Küstengewässern. Binnensee- oder Donau-patente werden nicht anerkannt.

Wer sein eigener Kapitän sein will, kann das kroatische Küstenpatent auch bei einem Urlaub mit Segelkurs erwerben. Der Schein gilt ein Leben lang und erlaubt das Fahren und Chartern von Motor- und Segelbooten mit Funk. Die Prüfung erfolgt zu einer Gebühr ab 100 Euro, etwa in Medulin oder Pula. Passend dazu gibt es Online-Vorbereitungskurse (für Neulinge sehr zu empfehlen). Generell sollte man für das Steuern von Segelbooten etwas Erfahrung mitbringen, auch wenn man in Istriens Häfen als Besitzer des kroatischen Küstenpatents mit Funkschein neben Motorbooten auch kleine, limitiert motorisierte Segelboote mieten kann. Je nach Saison und Ausstattung kostet ein Boot pro Woche ab € 3.000,-, Katamarane

ab € 4.000,-. Nach oben sind keine Grenzen gesetzt. Dazu kommen Nebenkosten wie die Reinigung oder Liegegebühren im Hafen. Vor Ort ist auch immer eine Kaution für das Boot zu hinterlegen. Tipp: Moderne Charterboote sind in der Hauptsaison sehr gefragt. Wesentlich günstiger und ruhiger ist ein Segeltrip in der Nebensaison. Ob mit oder ohne Bootsführerschein, wer das Wasser liebt, findet in Istrien viele Möglichkeiten, die Küste und die zauberhaften Inseln zu erkunden. Anker lichten, Leinen los und Segel setzen!



SEGELGLÜCK ONLINE

Ob Bootsmiete mit oder ohne Skipper, Segelausflüge oder Kurse mit integrierter Führerschein-Prüfung: Dieser QR-Code führt auf unsere Serviceseite mit einer Fülle an Direkt-Links zu unterschiedlichen Themen.



FOTOS: Adobe Stock (1), Heuer (1)



Maritim, entspannt, privat, genussvoll ...



WILLKOMMEN DIREKT AM MEER!

Unser kleines, feines Boutiquehotel in der Altstadt des Fischer- und Feinschmeckerstädtchens Novigrad befindet sich unmittelbar an der Meerpromenade Rivarela. Zwölf großzügige, moderne Doppelzimmer und eine Suite bieten elegantes Design, hohen Komfort und erstklassigen Meerblick. Der diskrete und freundliche Umgang mit den Gästen ist uns wichtig. Top Frühstück. Gourmetrestaurant. Feiner Hotelstrand.

Rivalmare
BOUTIQUE HOTEL

★★★
RIVALMARE
BOUTIQUE HOTEL
RIVARELA 19,
HR-52466 NOVIGRAD
INFO@RIVALMARE.HR
+385 52 555 600
WWW.RIVALMARE.HR



Schöner Wohnen in den Ferien

MIETEN SIE EINE AUSSERGEWÖHNLICHE FERIENVILLA IM ISTRISCHEN STIL, DIREKT VOM MÜNCHNER IMMOBILIENENTWICKLER.

Verbringen Sie erholsame Tage zu zweit, mit Freunden oder mit der gesamten Familie in einer unserer Ferienvillen und genießen Sie die hochwertige Innenausstattung und das wundervolle Ambiente in vollen Zügen.

Die küstennahe Lage zwischen Poreč und Novigrad bietet vielseitige Möglichkeiten für einen unvergesslichen Urlaub.

Bei der Entwicklung unserer modernen, landestypischen Steinvillen legen wir hohen Wert auf ausgewählte regionale Materialien, um einen stilvollen, harmonischen Gesamteinindruck zu schaffen. Eine Auswahl verschiedener Ferienvillen und weitere Informationen finden Sie auf unserer Website.

www.haus-mieten-kroatien.com
T. +385 91 1729 080


Istrien-Steinhaus.de



Wasserspiele

EIN ERLEBNIS, NICHT NUR FÜR KIDS: DIE BEIDEN AQUAPARKS IN ISTRIEN ZÄHLEN ZU DEN BELIEBTESTEN FERIENATTRAKTIONEN DER ADRIA-HALBINSEL. OB MIT ACTION ODER RELAXT AM SONNENBETT ENTSCHEIDET JEDER FÜR SICH SELBST. BESONDERS ERFREULICH: IM SINNE DER UMWELT WERDEN MEHR ALS 90 PROZENT DES VERWENDETEN WASSERS NEU AUFBEREITET.

ISTRALANDIA

Steckbrief: Istriens erster Aquapark eröffnete 2014 nahe Novigrad. 20 Wasserrutschen und -röhren mit einer Gesamtlänge von mehr als 1,2 Kilometern. Größe: 8 ha, Wasserfläche: ca. 6.000 m².

3 SPEKTAKULÄRE WASSERRUTSCHEN

KAMIKAZE: 27 m hohe Rutsche mit einem fast senkrechten Fall.

BLACK HOLE & FAMILY RAFTING: Aufregende Fahrt mit dunklem Tunnel und langer Rafting-Rutsche.

FLYING BOATS: Achterbahnartige Rafting-Rutsche mit dynamischen Auf- und Abfahrten (106 m).

HIGHLIGHTS FÜR KINDER BIS 12 JAHRE

Family-Pool mit Hydromassage, Kids-Spray-Arena und Piratenlagune – ein flacher, interaktiver Wasserspielbereich mit Mini-Rutschen, Wasserburgen und thematischen Elementen.

HIGHLIGHTS FÜR KINDER BIS 6 JAHRE

Piratenlagune, Mini-Surf-Rutschen und Piratenburg – alle mit sicherem, flachem Wasser (bis zu 0,4 m) und spielerischen Strukturen.

POOLS ZUM SCHWIMMEN & FAULENZEN

Zusätzlich zum größten Wellenbad Europas (2.500 m²) stehen noch Familien-Hydromassage-Pool (900 m²) sowie einige Kinderbecken mit Sprüh-Arena (200 m²), Piratenlagune (1.000 m²) und Kinder-Sprungbecken (85 m²) bereit.

ZUSÄTZLICHE ATTRAKTIONEN

Tägliche Animations- und Unterhaltungsprogramme (Schaumpartys, Tanz, Konzerte). Amphitheater und verschiedene Sportplätze (Bowling, Volleyball, Badminton). Oktopus-Rutsche, Sea-Hole und interaktive Licht- und Tonanlagen für Kinder.

www.istralandia.com

AQUACOLORS

Steckbrief: Zwischen Poreč und Vrsar eröffnete dieser Aquapark im Mai 2015. 15 eindrucksvolle Wasserrutschen sorgen für ultimativen Adrenalin-Spaß. Größe: 10 ha, Wasserfläche: ca. 6.000 m².

3 SPEKTAKULÄRE WASSERRUTSCHEN

MAGICONE: Die allererste Wasserrutsche Europas in Form eines riesigen Trichters.

FREEFALL: Nichts für schwache Nerven, ein fast senkrechter Fall bei hoher Geschwindigkeit.

WINDIGO: Mehrere Bahnen mit Timer und Ziellinie. Ideal für Duells mit Freunden.

HIGHLIGHTS FÜR KINDER BIS 12 JAHRE

Familien-Rafting-Rutsche, eine leichte bis mittelschwere Abfahrt auf Flößen, die für Kinder und Erwachsene zugänglich ist und richtig Spaß macht.

HIGHLIGHTS FÜR KINDER BIS 6 JAHRE

Ein Kinderbecken mit spielerischer Struktur, kleinen Rutschen, Kippeimern und Wasserkanonen ist perfekt für dieses Alter.

POOLS ZUM SCHWIMMEN & FAULENZEN

Insgesamt 5 Becken, darunter ein Wellenbad, ein Kinderbecken, eine Krokodilbucht und ein Lazy-River. Eine ganz besondere Attraktion ist der Crocodile-Cave-Pool mit dem 12 m langen Krokodilkopf als ungewöhnlichste Wasserbar Istriens.

ZUSÄTZLICHE ATTRAKTIONEN

Zahlreiche gastronomische Einrichtungen und Shop. Tägliches Unterhaltungs- und Animationsprogramm, Kinderspielplatz. Aquashop mit Erinnerungsfoto-Ecke. Stylische Crocodile-Bay mit 140 luxuriösen Massagebänken und Sonnenliegen.

www.aquacolors.eu/de

FOTOS: Adobe Stock (1), Istralandia (1)



Mal Highspeed auf den Rutschen, mal gemütlich: Bei Aquacolors und Istralandia (Foto) ist beides möglich.





Istrische Mama-Küche. In der Konoba Stari Podrum im Weintal von Momjan genießen Gäste im lauschigen Gastgarten, einer urigen Stube mit offener Feuerstelle oder in modernem, hellen Bistro-Ambiente (oben).

Romantik und gute Trüffelgerichte gibt's im mittelalterlichen Burgenstädtchen Motovun in der Konoba Mondo.

Raffinierte Gourmetteller serviert Marina Gaši in ihrem Restaurant Marina nahe dem Yachthafen von Novigrad.



Morgan Regionale Küche auf hohem Niveau. Schwerpunkt Fleisch und Wild. Gute Weine. 52474 Brtonigla, Bracanija 1, T. +385 (0)52 / 77 45 20, www.morgan.hr

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

Ponte Porton Junge Köchin, gute Küche, schöne Terrasse. Gästezimmer. Aus Buje kommend beim Kreisverkehr ins Mirnatal. 52460 Kostanjica, Ponte Porton 67 T. +385 (0)98 / 67 96 84, www.ponteporton.com

Primizia Food & Wine Bodenständige Hinterlandküche. Sehr gute Pizza. Lockere Atmosphäre. 52474 Brtonigla, Bunarska ulica 2, T. +385 (0)52 / 77 47 04, www.restoran-primizia-food-vine.eatbu.com/?lang=de

Stara Oštarja Sehr gute Trüffelgerichte, schöne Aussicht, gastfreundliche Menschen. 52420 Buzet, Petra Flega 5, T. +385 (0)52 / 694 003

Starí Podrum Parade-Familienbetrieb mit einem urigen Raum und einem Bereich im Bistro-Stil. Tolle Konobaküche. Reservierung empfohlen. 52462 Momjan, Most 52, T. +385 (0)52 / 77 91 52, www.staripodrum.info

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

Toni Sehr gute Fischküche. Einladend. 52475 Savudrija, Siparska 8, T. +385 (0)52 / 75 95 70

Mehr über
traditionelle
Konobas



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

Oštarja Rondo der Winzerfamilie Franković Tradition und Zeitgeist feinfühlig vereint, Vieles auch glutenfrei. Gerichte vom Boškarin. 52474 Buje, Trg Josipa Broza Tita 6, T. +385 (0)52 / 77 28 98, www.frankovic.hr/en/ostarja-rondo/

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

Ročka Konoba Idyllisch gelegene authentische Konoba. 52425 Roč 14, T. +385 (0)91 / 57 58 947, www.facebook.com/rockakonoba

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

Santa Terra Köstliche Konobaküche. Malerischer Gastgarten mit traumhafter Aussicht. 52420 Buzet, Sovinjak 10 T. +385 (0)52 / 43 47 13 www.facebook.com/SovinjakSantaTerra

► URIGE KONOBAS

Astarea

Traditions-Konoba mit offener Feuerstelle. 52474 Brtonigla, Ronkova 6, T. +385 (0)52 / 77 43 84, www.konoba-astarea.com

Aquarius

Traditionell und regional, top Pizzen. 52460 Buje, Digitronika 14, T. +385 (0)52 / 77 34 17, www.aquariusbuje.com

Buščina

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

Fakin

Konoba des Qualitätsweinguts. Terrasse mit Panoramablick direkt an der Stadtmauer. 52424 Motovun, Trg Josef Ressel 4, T. +385 (0)52 / 68 15 98, www.konobafakin.com

Kod Kristijana

Beliebte Konoba mit idyllischen Sitzplätzen in einer schmalen Altstadtgasse. 52466 Novigrad, Bolnicka Ulica 8, T. +385 (0)98 / 42 03 14

La Quercia

Authentische Konoba mit großem Angebot: Fisch, Pasta, Steaks, Spanferkel. 52474 Brtonigla, Fiorini 31, T. +385 (0)99 / 40 10 875

Malo Selo BIB

Eldorado für Fleischgerichte. Trüffelgerichte und Grill auf hohem Niveau. 52460 Buje / Fratrija, Kaldanija 1, T. +385 (0)52 / 77 73 32

Most

Gute bodenständige Küche, nette Menschen. 52420 Buzet, Naselje Most 18, T. +385 (0)52 / 66 28 67, www.konobamost.hr

Itistria Weinbar des namhaften Winzers Degrassi. 52470 Umag, Trg Marije i Line 4, T. +385 (0)99 / 27 59 250

Labelle D'Or Feine Patisserie, guter Kaffee, Frühstückstipp. 52466 Novigrad, Ulica Gradska Vrata 23 +385 (0)52 / 72 68 13

Piazza Grande Sympathische Chill-Oase bei der Basilika in der Altstadt. Top Café, Wein, Drinks, Tapas. 52466 Novigrad, Veliki trg 9, T. +385 (0)52 / 64 71 73, www.facebook.com/piazzagrandenovigrad

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

Vinoteka Rigo Nette Weinbar mit einheimischen Snacks. 52466 Novigrad, Velika Ulica 5, T. +385 (0)99 / 56 41 905

► SPITZENWINZER

Bastiān

Digitronika 33A, 52460, Buje T. +385 (0)98 / 21 06 91, www.bastian.hr

Benvenuti

52424 Motovun, Kaldir 7, T. +385 (0)91 / 35 41 281, www.benvenutivina.com

Bertoša

52424 Motovun, Kaldir 20 b, T. +385 (0)91 / 54 53 519, www.bertosawines.com

Capo

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

Cattunar

52474 Brtonigla, Nova Vas 3, T. +385 (0)52 / 72 04 96, www.cattunar.hr

Clai

52460 Buje/Krasica, Brajki 105, T. +385 (0)91 / 60 26 109, www.clai.hr

Coronica

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

Destino Beach Bar

52475 Zambratija, Crvene uvale ul. 16,

T. +385 (0)95 / 53 04 622,

www.facebook.com/destinozambratija

Lounge Bar Hedonist

Gutes Frühstück,

Snacks,

Grill und eine große

Auswahl an Cocktails,

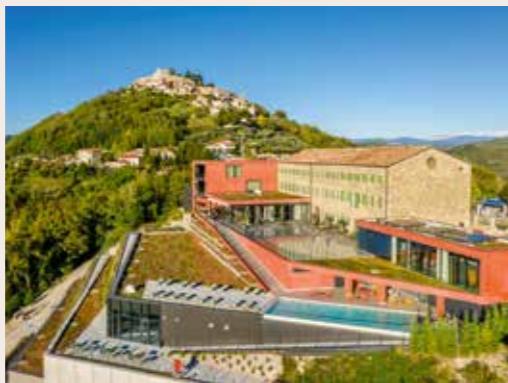
Weinen und Getränken.

52466 Novigrad, Mlinska Ulica 4B

T. +385 (0)98 / 80 66 60



Wein-Botschafter. Die große, auch internationale Beachtung der istrischen Weinszene ist Pionieren wie Antonella und Franco Kozlović zu verdanken. Tochter Gianna (Mitte) ist als vierte Generation eingestiegen.



B&B DE LUXE: In Momjan birgt die Casa Dante (links) des steirischen Spitzkochs Tom Riederer und seiner Frau Katarina 3 zauberhafte Zimmer, Badeteich und top Frühstück. Weitere Angebote: Kochkurse, geführte Manufakturen- und Weingürtouren sowie Gourmetmenüs an beliebigen Plätzen in Istrien. // **Das Wein- und Designhotel** Roxanich nahe Motovun (Mitte) bietet stilvolle Zimmer und Suiten, ein gutes Restaurant, 20 Biolabels vom eigenen Weingut und viele schöne Aussichten. // **Ein Trüffelpicknick**, genau dort, wo die Edelknolle gedeiht? – Gibt's bei Pietro und Pietro in Buzet.

Tomaz
52424 Motovun, Kanal 36,
T. +385 (0)98 / 70 92 20, www.vina-tomaz.hr

Valenta
52424 Motovun, Kaldir 9a
T. +385 (0)98 / 20 85 16,
www.facebook.com/valentawines

Veralda
Top Bioweine, auch sehr gutes Olivenöl.
52474 Brtonigla, Kršin 4,
T. +385 (0)52 / 77 41 11, www.veralda.hr

Zigante
Istriens »Trüffelkönig« produziert auch Wein und Olivenöl.
52460 Buje/Plovanija, Portoroška 15,
T. +385 (0)52 / 77 74 09, www.zigantetartufi.com

Denis Zigante
52429 Grožnjan, Kostanjica 66,
T. +385 (0)91 / 153 53 92, www.vina-zigante.hr

► OLIVENÖLPRODUZENTEN

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

Al Torcio
52446 Novigrad, Strada Contessa 22 a,
T. +385 (0)52 / 75 80 93, www.altorio.hr

B10
52429 Grožnjan, Vrh Kostanjice 78 d,
+385 (0)99 / 36 70 403, www.b10.hr/de

Babić
52466 Novigrad, Stancija Vinjeri 27 j,
T. +385 (0)98 / 33 54 60, www.babicoliveoil.eu

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

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

Červar
52466 Novigrad, Sveti Servul 7 b,
T. +385 (0)52 / 75 80 91, www.cervar.hr

Ipša
Irena und Klaudio Ipša zählen zu den Olivenöl-Pionieren. Sohn Ivan produziert erstklassige Naturweine.
52427 Livade, Ipši 10, T. +385 (0)91 / 20 60 538, www.ipsa-maslinovaulja.com

Mate
Die meistprämierten Bio-Olivenöle der Welt.
52475 Savudrija/Zambratija,
Romanija 60a, T. +385 (0)91 / 269 38 00, www.mateoliveoil.com

Oio de Buščina
52470 Umag, Buščina 18 b,
T. +385 (0)91 / 27 32 101, www.oiodebuscina.com

Olive Charm
52470 Umag, Rožac 5,
T. +385 (0)91 / 531 56 98,
www.olivecharm.com

Rota
52466 Novigrad, Paolija 12 e,
T. +385 (0)91 / 55 66 700, www.opgrota.com

► MANUFAKTUREN & SHOPS

Aura Brennerei & Destillerie-Shop
52420 Buzet, II. Istarske brigade 2/1,
T. +385 (0)91 / 26 94 251, www.aura.hr

Bruman Craft Brewery
52420, Buzet, Sv. Ivan 5,
T. +385 (0)91 / 52 83 028, www.bruman.hr

Brauerei Vergal
52475 Savudrija, Frančeskija 52 i,
T. +385 (0)99 / 53 09 374,
www.vergalbeer.com

Brauhaus San Servolo
52460 Buje, Gospodarska ul. 9,
T. +385 (0)91 / 12 85 766,
www.sanservolo.beer

Casa Dante & Living in 21
Bed- and Breakfast-Wohnjuwel, Minishop mit Regionalem, Wein und Kunsthändler.
52460, Buje/Momjan, Trg. Sv. Martina 10,
T. +43 (0)60 / 40 08 734, www.livingin21.com

Fleischerei Pausin
Hochwertiges Frischfleisch vom Boškarin.
52475 Savudrija, Kortina 48,
T. +385 (0)52 / 73 71 04

Trüffelhandel Benčić
52424 Motovun, Gradiziol 10,
T. +385 (0)91 / 55 07 688,
www.bencic-truffles.com

Tartufi Istra
52420 Buzet, Matka Trinajstica 3A,
T. +385 (0)91 / 25 98 225,
www.tartufi-istra.com

Karlić Tartufi
Trüffelhandel / -manufaktur
52420 Buzet, Paladini 14,
T. +385 (0)91 / 75 44 618,
www.karlictartufi.hr

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

Pietro & Pietro (ex. Natura Tartufi)
Trüffelhandel und -manufaktur
52420 Mala Huba, Srnegla 21,
T. +385 (0)52 / 55 40 57,
www.pietroandpietro.com

Prodan Tartufi
Trüffelhandel und -manufaktur
52420 Buzet, Sv. Ivan, Praščari 43,
T. +385 (0)99 / 30 73 618,
www.prodantartufi.hr

Trüffelhandel Tarandek
52427 Livade 7,
T. +385 (0)91 / 569 6835,
www.truffletarandek.com

FOTOS: Hren (1), Neuhuber (1), Stand (2)

Zigante Trüffelshops u. -manufaktur
Das frühere Gourmetrestaurant in Livade ist Geschicht. Stattdessen lädt eine Trüffel-Brasserie und ein großer Trüffelshop ein. Weitere Shops in Momjan, Oprtalj, Grožnjan, Motovun und Buje.
52427 Livade 7, T. +385 (0)52 / 66 43 02, www.zigantetartufi.com

REGION POREČ

► RESTAURANTS

Arman Grill
52440 Poreč, Mlinska 1,
T. +385 (0)98 / 25 43 88,
www.grill-arman-porec.eatbu.hr

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

Casa Manzolin Wine & Food by Sv. Nikola
Feines Bistro von Top-Winzer.
52440 Poreč, Eufražijeva ul. 16,
T. +385 (0)99 / 48 54 596,
www.casamanzolin.com

Chili Fusion Streetfood
Sushi und Bowls sowie Sandwiches und Wraps in hoher Qualität.
52440 Poreč, Ribarski Trg 1,
T. +385 (0)99 / 21 32 920

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

Fora Le Porte
Legeres Bistro mit gutem Essen.
52440 Poreč, Trg Slobode 2,
T. +385 (0)91 / 43 40 004,
www.foraleporte.com

Crast
Beliebtes Fischlokal. Viele Einheimische.
52440 Poreč, Nikole Tesle 13,
T. +385 (0)52 / 43 37 97,
www.restoranhrast.eu

JAZ Poreč NEU!
2026 eröffnetes Bistro der slowenischen Sterne-Kochin Ana Roš im brandneuen Jadran Heritage Hotel. Frühstückstipp.
52440 Poreč, Eugena Kumičića
www.valamar.com

MaDaLu
Authentische Fischerküche. Top Qualität.
52465 Tar-Vabriga, Ulica Istarska 58,
T. +385 (0)95 / 85 46 708

Miramare - Ferienresort Isabella Island
Ambitioniertes À-la-carte-Restaurant im Hotel Isabella Miramare.
52440 Poreč, Insel Sveti Nikola,
T. +385 (0)52 / 40 60 36, www.valamar.com

Sv. Nikola
Fein dinieren an der Hafenpromenade.
52440 Poreč, Obala M. Tita 23,
T. +385 (0)52 / 42 30 18, www.svnikola.com

Peterokutna Kula

Kreativküche im gotischen 5-Eck-Turm mit aussichtsreicher Dachterrasse.
52440 Poreč, Decumanus 1
T. +385 (0)52 / 45 13 78, www.kula-porec.com.hr

Spinnaker im Hotel Riviera

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

Tunaholic Fish Bar

Originelles Bistro. Burger, Fish & Chips.
52440 Poreč, Sv. Eleuterija 6,
T. +385 (0)91 / 44 31 235,
www.tunaholicfishbar.com

Petra

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

Trošt

Klassische Fischgerichte mit Hafenblick.
52450 Vrsar, Obala Maršala Tita 1 a,
T. +385 (0)52 / 44 51 97, www.restoran-trost.hr

► KONOBAS

Bokoon

Sehr gute einheimische Küche.
Schöner Gastgarten am Hafen.
52452 Funtana, Ribarska, T. +385 (0)52 / 44 55 27

Borgonja

Familienbetrieb; gute Grillgerichte
52463 Višnjan, Istarska 10,
T. +385 (0)52 / 44 92 90,
www.facebook.com/Borgonja

Čakula

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

Daniela

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

Stancija Špin

Gut verstecktes Kulinarik-Hideaway.
52465 Tar, Stancija Špin 4,
T. +385 (0)91 / 42 21 050
www.stancija-spin.eatbu.com

Tomaževa Konoba

Eldorado für Fleischtiger. Erstklassiger Pršut.
52448 Sv. Lovreč, Voščeni 19,
T. +385 (0)52 / 61 65 23, www.tomaso.hr

Žardin

Gutes Essen. Schöne Lage mit Meerblick.
52464 Kaštelir-Labinci, Kovači 13,
T. +385 (0)52 / 57 40 5

► AGROTOURISMUS

Fatorić

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

Jadruhi

Authentische traditionelle Küche.
52447 Vižnada, Jadruhi 11,
T. +385 (0)52 / 44 61 84, <a href="



Klare Botschaft: Das Sterne-Restaurant Monte am Altstadthügel von Rovinj vertritt die Devise: Alle Ehre den Grundprodukten, gewürzt mit kunstvoller Raffinesse.

Damjanic
52440 Poreč, Fuškulini 99,
T. +385 (0)91 / 540 43 15,
www.damjanic.eu/de/wein

Deklic
52447 Vižinada, Mekiši kod Vižinade 22,
T. +385 (0)91 / 504 36 05, www.vina-deklic.com

Vina Laguna
52440 Poreč, Mate Vlašića 34,
T. +385 (0)91 / 441 99 98,
www.agrolaguna.hr

Legovina
52464 Kaštela-Castelliere, Mekiši 7,
T. +385 (0)52 / 45 54 01

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

Misal / Fam. Peršurić
Istriens erster Winzersekt-Produzent
52446 Višnjan, Pršurić 5a,
T. +385 (0)98 / 22 68 81, www.misal.hr

Pilato
52447 Vižinada, Lašići 16,
T. +385 (0)91 / 890 70 83, www.vina-pilato.com

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

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

Radovan
52463 Višnjan, Radovani 14,
T. +385 (0)99 / 290 90 09, www.vinaradovan.com

Saints Hills
52463 Višnjan, Radovani 40,
T. +385 (0)99 / 36 98 070, www.saintshills.com



Feinschmeckerose. Das Restaurant im Relais & Chateaux Wine Hotel Meneghetti verheißt Genuss zwischen Steinmauern, Weingärten und Olivenhainen (oben).

Am Weingut Rossi entstehen neben top Weinen auch hervorragende Brandy's (rechts). Bei angemeldeten Besuchen stehen Sommeliers für Weinverkostungen und ein Barkeeper bereit, der tolle Cocktails mixt.



Weingut und Destillerie Rossi
52447 Vižinada, Bajkini 16,
T. +385 (0)91 / 608 86 84,
www.vinarossi.com

Terzolo
52446 Brčići, Višnjanska ul. 6,
T. +385 (0)91 / 421 22 11

► OLIVENÖLPRODUZENTEN

Agrolaguna
Kroatiens größter Olivenölproduzent mit mehr als 65.000 Bäumen. Gute Qualität.
52440 Poreč, Mate Vlašića 34,
T. +385 (0)52 / 45 31 79, www.agrolaguna.hr

Geržinić
Olivenölproduzent und Weinpflanzer.
52447 Vižinada, Ohnići 9,
T. +385 (0)52 / 44 62 85, www.gerzinic.com

Grebac
52464 Kaštela, Kovači 45,
385 (0)91 / 764 35 82, www.grebac.com

Oliveri
52464 Kaštela-Labinci 41,
T. +385 (0)91 / 445 50 41, www.ol-veri.com

Stojnić
52465 Tar-Vabriga, Republika 16,
T. +385 (0)91 / 400 40 99

► MANUFAKTUREN & SHOPS

Bura Brew - Brauhaus Poreč
Handwerklich gebrautes Bier. Tipp: Vorbeifahren und ein Tasting-Paket mitnehmen.
52440 Poreč, Ul. Mate Vlašića 26/19,
T. +385 (0)91 / 601 40 06, www.burabrew.hr

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

FOTOS: Standl (4)

ZENTRALISTRIEN

► KONOBAS

Konoba Doma
Herhaft-rustikales Ambiente,
Schweinezucht für eigenen Pršut.
52404 Sveti Petar u Šumi, Kranjci 18,
T. +385 (0)91 / 57 00 171

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

Vela Vrata
Hervorragende Hausmannskost, top Preis-Leistungs-Verhältnis.
52000 Pazin, Beram 41,
T. +385 (0)52 / 62 28 01

Vorichi
Ein Sehnsuchtsort. Verfeinerte Regionalküche, serviert von sympathischen Gastgebern.
52207 Barban, Orihi 58,
T. +385 (0)99 / 22 94 300,
www.konobavorichi.com

► AGROTOURISMUS

Tikel
Bodenständig schlemmen mit Traumblick auf das Burgenstädtchen Motovun. Lizenz zur Trüffelsuche, Gästezimmer.
T. +385 (0)52 / 68 34 04

Ograde
Gute Küche, eigener Anbau, Hoftiere. Programme für Kinder, etwa Brotbacken.
52000 Pazin, Katun Lindarski 60,
T. +385 (0)52 / 69 30 35,
www.agroturizam-ograde.hr

► SPITZENWINZER

Andelini
52000 Pazin, Velanov Brijeg 42
T. +385 (0)98 / 25 44 26,
www.andjelini-vina.hr

Castle Belaj
Weingut mit Konoba im Schloss.
52402 Cerovlje, Belaj 20a,
T. +385 (0)52 / 52 43 15, www.castlebelaj.com

Domaine Koquelicot
Burgunderweine im französischen Ausbaustil.
52403 Gračišće 19,
T. +385 (0)99 / 67 59 119,
www.domainekoquelicot.eu

► PRŠUT

Straße des Istrischen Schinkens
Zentralistrien ist bekannt für mehrere sehr gute Produzenten des traditionellen istrischen Rohschinkens. Eine feine Auswahl gibt es hier:
www.istra.hr/de/gourmet/strassen-des-istrischen-schinkens →



REGION ROVINJ

► RESTAURANTS

Agli Amici Rovinj
Große Kochkunst am Yachthafen beim noblen Grand Park Hotel.
52210 Rovinj, Šetalište Vijeća Europe 1-2,
T. +385 (0)52 / 64 20 84,
www.maistra.com

El Bugadur
52420 Rovinj, Sveti Križ 43,
T. +385 (0)91 / 622 74 20,
www.facebook.com/elbugadur/

Locanda Blu
Traumblick-Location mit Gourmet-Streetfood tagsüber und Fine dining am Abend. Tolle Cocktails.
52210 Rovinj, Val del Lesso 18,
T. +385 (0)52 / 81 12 65, www.blu.hr

Brasserie im Hotel Adriatic
Kreative Küche in stylischem Ambiente.
52210 Rovinj, Obala P. Budicina 16,
T. +385 (0)52 / 80 80 00, www.maistra.com

Cap Aureo im Grand Park Hotel Rovinj
Signature-Restaurant des 5-Sterne-Hotels. Traumblick auf die Altstadt.
52210 Rovinj, Ulica Antonia Smareglie 1a,
T. +385 (0)52 / 64 20 35, www.maistra.com

Ranch Fortuna
Steakhouse und mediterrane Küche.
52210 Rovinj, Rato Di Ren 3,
T. +385 (0)52 / 20 86 44,
https://steak-house-ranch-fortuna.eatbu.com?lang=hr

Giannino
Eine Institution für Fischliebhaber.
52210 Rovinj, Augusta Ferrija 38,
T. +385 (0)52 / 81 34 02,
www.restoran-giannino.com

La Grisa
Ambitionierte Küche im Innenhof des einladenden Altstadthotels.
52211 Bale, La Grisa 23,
T. +385 (0)52 / 82 45 01,
www.la-grisa.com

Laurent & Berry
Zweitrestaurant des Luxushotels Grand Park mit großartigem Panorama.
52210 Rovinj, Ulica Antonia Smareglie 1a,
T. +385 (0)52 / 64 20 39, www.maistra.com

Monte Mulini
Neues Kulinarikkonzept in den Restaurants des 5-Sterne-Hotels. Bar mit tollem Panorama.
52210 Rovinj, A. Smareglia 3,
T. +385 (0)52 / 63 60 13,
www.montemulinihotel.com

Meneghetti
Kreative mediterrane Küche, tolle Weine, top Olivenöl, paradiesisches Ambiente in der idyllischen Anlage des Relais & Chateaux Wine Hotels.
52211 Bale, Stancija Meneghetti 1,
T. +385 (0)52 / 52 88 00,
www.meneghetti.hr

Monte
Istriens erstes Michelin-Sterne-Restaurant unterhalb der Basilika am Altstadthügel.
52210 Rovinj, Montalbano 75,
T. +385 (0)52 / 83 02 03, www.monte.hr

Orca
Pastaspezialitäten (z.B. mit Hummer), Fuži-Variationen, Fischmenüs ...
52210 Rovinj, Gripole 70,
T. +385 (0)52 / 816 851,
www.orca-rovinj.com

Puntolina
Das Fischrestaurant für den theatralischen Sonnenuntergang direkt am Meer.
Tipp: lange im Voraus reservieren!
52210 Rovinj, Sv. Križ 38,
T. +385 (0)52 / 81 31 86, www.puntolina.eu

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

Sapori di Spirito Santo
Zauberhaftes Restaurant im Altstadt-Boutiquehotel. Tolle Bar.
52210 Rovinj, Augusta Ferrija 44,
T. +385 (0)99 / 43 54 333,
www.hotel-spiritosanto.com

Tekka by Lone
Japan trifft Istrien im Designhotel Lone. Sushi, Sashimi, Wok- und Tempura-Gerichte.
52210 Rovinj, Ljude Adamovića 31,
T. +385 (0)52 / 63 20 12, www.maistra.com

Viking
Frische Austern und Muscheln, Fisch.
52352 Kanfanar, Limski Kanal 1,
T. +385 (0)52 / 44 82 23

Wine Vault - Restaurant Levante im Hotel Monte Mulini
Neues Konzept mit Levante-Küche und Gerichten zum Teilen. Wunderschöner Blick auf die Lone-Bucht.
52210 Rovinj, A. Smareglia 3,
T. +385 (0)99 / 27 33 837, www.maistra.com



Was für ein romantisches Ort!
Gut versteckt vereint der historische Palazzo Spirito Santo stimmungsvolles Ambiente und frisches Design. Die Bar war schon immer ein Geheimtipp, das Fine-Dining-Restaurant ist neu.



Großartig. Das Weingut Dobravac im Stadtbereich von Rovinj. Verkostungen mit kleinem Imbiss. »Malvazija Simfonija« und »Teran Fuga« sind die vielfach prämierten Aushängeschilder. Sehr gutes Olivenöl. Shop mit Bioprodukten der eigenen Landwirtschaft.

► KONOBAS

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

Kantinon Klassische Fischküche im historischen Weinlagerhaus am Hafen. 52210 Rovinj, Obala A. Rismondo 18, T. +385 (0)99 / 737 45 21, www.maistra.com

► CAFÉS UND WEINBARS

Jazz-Bar Kamene Priče 52211 Bale, Castel ulica 57, T. +385 (0)52 / 82 42 35, www.kameneprice.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

Valentino Cocktailbar direkt in den Altstadtfelsen. 52210 Rovinj, Santa Croce 28, T. +385 (0)91 / 60 98 662, www.valentino-rovinj.com

► SPITZENWINZER

Šuran 52210 Rovinj, Calandra 1, T. +385 (0)99 / 52 89 960

Stancija Collis Winzer & Olivenölproduzent 52210 Rovinj, Saržol 11, T. +385 (0)98 / 94 48 970, www.onehillwines.com

Damir Dobravac Tolle Weine und top Olivenöl. 52210 Rovinj, Karmelo 1, T. +385 (0)52 / 81 30 06, www.villa-dobravac.com



Nono Remido, das Landgut von Familie Vandelić, ist eine Fundgrube für feinste Ferien-Mitbringsel, wie etwa erstklassige hauseigene Olivenöle, Brandys, Liköre, Feigen und Walnüsse in Honig ...

SÜDISTRIEN

► RESTAURANTS

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

Backyard Traditionelle Spezialitäten. Feine Weinkarte. 52100 Pula, Emova Ulica 12, T. +385 (0)91 / 350 35 03, www.facebook.com/Istrianculinaris/

Bodulka im Boutiquehotel Velanera Empfehlenswerte Kreativ-Küche, modernes Hotel. 52204 Šišan, Ul. Franje Mosnja 3 b, T. +385 (0)52 / 30 06 20, www.velanera.hr

Ribarska Koliba Hervorragende Küche mit toller Aussicht auf die Marinas Bunarina und Veruda. 52100 Pula, Verudela 3, T. +385 (0)91 / 60 01 269, www.ribarsakoliba.com

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

Milan Pioniere der gehobenen Küche. Enoteca, Hotel. 52100 Pula, Štoja 4, T. +385 (0)52 / 30 02 00, www.milanpula.com

Sapore di Mare Schöne Lage direkt am Meer, gehobene Küche. 52212 Fažana, Trg Sv. Kuzme i Damjana 2, T. +385 (0)52 / 52 17 85

Sophia im Grand Hotel Brioni Ambitionierte Küche mit Schwerpunkt Rindfleisch von verschiedenen Qualitäts-Rassen, auch vom autochthonen Boškarin. 52100 Pula, Verudela 16, T. +385 (0)52 / 37 87 10, www.grandhotelbrioni.com

FOTOS: Günter Standler (3), Wine Bar Sorsi (1)

Sopavento

Feine mediterrane Küche in der ACI Marina. 52100 Pomer 26 a, T. +385 (0)97 / 61 31 960

Restaurant in der Villa Štefanija

Mediterrane Frischeküche im Boutiquehotel. Terrasse mit wunderschönem Ausblick. 52207 Barban, Puntera 8 d, T. +385 (0)52 / 56 70 75, www.stefanija.com

Trattoria Vodnjanka

Hervorragende Boškarin-Steaks, hausgemachte Pasta, Trüffelgerichte. 52100 Pula, Dinka Vitezica 6, T. +385 (0)98 / 17 57 343

► KONOBAS

Batelina

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

Alla Beccaccia BIB

Fleisch und Wild vom offenen Feuer. Schöner Gastgarten. Gästezimmer mit Pool. 52212 Valbandon, Pineta 25, T. +385 (0)52 / 52 07 53, www.konoba-allabeccaccia.com

Boccaporta

Authentisch genießen in einem ungemein stimmigen Ambiente. 52100 Pula, Dolinka 18, T. +385 (0)52 / 50 62 66

Farabuto

Konoba mit schöner Terrasse unter riesigen Bäumen. Erstaunliche Tortenvielfalt. 52100 Pula, Sisplac ulica 15, T. +385 (0)52 / 38 60 74, www.farabuto.hr

Fra&Kat

Steinhaus mit schönem Innenhof und guter mediterraner Küche. 52100 Premantura, Selo 42, T. +385 (0)52 / 57 53 73

Feral

Frischfisch, Pasta, hausgemachte Würste und mehr. 4 Gästezimmer. 52212 Fažana, Boraca 11, T. +385 (0)52 / 52 00 40, www.restaurant-feral.com

► CAFÉS UND WEINBARS

Enoteca Istriana

Café und sehr gute Weinbar am Forum. Nach speziellen Weinverkostungen fragen. 52100 Pula, Forum 11, T. +385 (0)99 / 32 36 541, www.istriawinetour.com

Wine Bar Sorsi

Istriens erste Weinbar, die mehr als 30% Bio- und Naturweine anbietet. Dazu gibt's gutes Essen und Kaffeespezialitäten. Im pulsierenden Zentrum von Pula. Wine-Shop, Verkostungen. 52100 Pula, Maksimjanova ulica 19, T. +385 (0)95 / 799 97 26

► SPITZENWINZER

Benazić

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

Wine Station Trapan

52204 Šišan, Giordano Dobran 63, T. +385 (0)91 / 581 72 81, www.trapan.hr

► OLIVENÖLPRODUZENTEN

Stancija St. Antonio

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

Balija

52212 Fažana, Galizanska 8, T. +385 (0)98 / 94 26 580, www.balija.eu

Brist Olive

52215 Vodnjan, Antonio Smareglia 115, T. +385 (0)95 / 56 24 111, www.brisk-olive.hr

Cadenela

52215 Vodnjan, Fažanska cesta 38 a, T. +385 (0)99 / 64 93 844, www.cadenela.com

Chiavalon

52215 Vodnjan, Salvela 50, T. +385 (0)52 / 65 50 50, www.chiavalon.hr

Martinčić

52206, Marčana, Radeki Polje 71 a, T. +385 (0)95 / 90 35 557

Meloto

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

Oleum Maris - Olio Vivo

52216 Galizana, Puljska cesta 200, T. +385 (0)99 / 68 38 496, www.olio-vivo.com

Uljara Tonin

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

Wine & Olive Oil Shop Medea

Olivenöl aus der eigenen Mühle (Uljara Vodnjan). Auch Weingut und Verkostungen. 52215 Vodnjan, Željeznička 15, T. +385 (0)52 / 51 20 20, www.byistria.com

► MANUFAKTUREN & SHOPS

Pršut Buršić

52215 Vodnjan, Fažanska cesta 25, T. +385 (0)98 / 99 72 999, www.istarskiprsut.com

Käserei Vesna Loberika

52206 Marčana, Loberika 31, T. +385 (0)591 / 338 69 02, www.vesna.hr

Käserei Stancija Kumparicka

52208 Krnica-Marčana, Cokuni 25, T. +385 (0)99 / 797 18 84, www.kumparicka.com





Für Fleischiger: Fiorentino- und Rib-Eye-Steak, Chuck-Eye-Braten, Beef Tatar, Falafel und mehr direkt oberhalb der Hafenpromenade von Rabac (Valamar-Resort). Das *Black & Blue Steakhouse* ist sehr beliebt – Reservierung empfohlen.

Preisgekrönt. Als erste Pizzeria Kroatiens erhielt das *Rumore* 2021 das prestigeträchtige Zertifikat der »Associazione Verace Pizza Napoletana«, auch Pizza-Michelin genannt. Der Teig darf hier 30 Stunden gehen und wird dann zu 6 traditionellen und 6 Gourmet-Pizzen (z. B. mit Spaletta und Spargel zu Osterm) verarbeitet. Liebhaber des neapolitanischen Stils kommen voll auf ihre Kosten. Terrasse mit toller Ausblick.

REGION LABIN / RABAC

► RESTAURANTS

Black & Blue Steakhouse
Eines der besten Steakhäuser Kroatiens direkt oberhalb der Meerespromenade. 52221 Rabac, Girandella 7
T. +385 (0)52 / 86 25 45
www.blackbluesteakhouse.com

Due Fratelli
Traditionelle mediterrane Küche, etwas außerhalb der Altstadt. 52220 Labin, Montozi 6, T. +385 (0)52 / 85 35 77, www.restaurantduefratelli.com

Peteani 🍷
Sympathisches Fine-Dining-Restaurant im netten Design-Hotel. Sehr gute Qualität, freundliches Team, feine Weine. 52220 Labin, Aldo Negri 9, T. +385 (0)52 / 86 34 04, www.hotel-peteani.hr

Restaurant im Velo Kafe 🍷
Gut essen im 2. Stock des beliebten Cafés. 52220 Labin, Titov Trg 12, T. +385 (0)52 / 85 27 45, www.velokafe.com

Pizzeria Rumore
Beste Qualität bei Pizzen und Burgern. Terrasse mit Traumblick über die Bucht von Rabac. 52220 Labin, Šetalište San Marco bb, T. +385 (0)52 / 68 66 15

Pizzeria Napoli
52220 Labin, Titov Trg 7
T. +385 (0)52 / 85 22 61, www.facebook.com/pizzerianapolilabin

► SPITZENWINZER

Kvarner 🍷
Sehr solide Regionalküche. Schöner Terrassenblick auf die Adria und die Insel Cres. 52220 Labin, Šetalište San Marco 3, T. +385(0) 52 / 852 336, www.kvarnerlabin.com

Dorina
Bodenständiger Familienbetrieb. 52234 Plomin 54, T. +385 (0)52 / 86 30 23

► OLIVENÖLPRODUZENTEN

Olea B.B. 🍷
In Fažana, Galizana und Peroj befinden sich die Olivenhaine von Familie Belić. Die Grundlage für sehr gute reinsortige Olivenöle! 52221 Rabac, Creska ul. 34, T. +385 (0)98 / 90 92 523, www.oleabb.hr

Negri
52220 Labin, Giuseppe Martinuzzi 11, T. +385 (0)98 / 21 95 24, www.negri-olive.com

Turinela
Olivenöl und sehr guter Tresterbrand. 52232, Nedešćina, Mali Turini 35A, T. +385 (0)99 / 44 97 100, www.turinela.eu

► CAFÉS UND WEINBARS

Bar im Floria Glamping Garden
52220 Labin, Gondolići 2a, T. +385 (0)91 / 14 04 014, www.floria-glamping.com

Café Karbon

Café mit Bezug zur lokalen Steinkohle-Historie. 52220 Labin, Zelenice 11, T. +385 (0)91 / 61 22 553, www.caffe-bar-karbon-labin.com

OPG Forto
Istriische scharfe Soße, von Anfang bis Ende ganz natürlich. 52222 Koromačno, Viškovići 43C, T. +385 (0)99 / 66 31 963, www.fortohotsauce.com

FOTOS: Valamar (1), Pizzeria Rumore (1)



TAR, 4.-5.9.2026
www.tar-vabriga.com
Follow us   

Das Touristenfest von Tar und GustaTorre-Festival – verbinden Tourismus mit Kultur, Unterhaltung mit Tradition und zeigen, wie die Liebe zur Heimat in etwas von Wert für die ganze Gemeinschaft verwandelt werden kann.

Das Touristenfest von Tar und GustaTorre-Festival sind Treffpunkte für diejenigen, die Istrien nicht nur repräsentieren, sondern es wirklich leben.

Erlebe das wahre Istrien – ursprünglich, duftend, fleißig und gastfreundlich. GustaTorre ist mehr als nur eine Veranstaltung. Es ist eine Emotion.





ISTRIEN UMWELTBEWUSSTERFAHREN

Entsprechend der nachhaltigen Umweltphilosophie wird das Netz an E-Ladestationen laufend ausgebaut. Eine Karte mit allen Adressen für Elektrofahrzeuge und E-Bikes sowie technischen Spezifikationen finden Sie hier: <https://de.chargemap.com>

IMPRESSUM

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

Redaktionelle Koordination:
Andreas Neuhuber

Layout, Texte und Textredaktion:
KHS Medienproduktion,
Karin Hauenstein-Schnurrer,
Wieden-Klausen 69, A-8345 Straden,
www.hauenstein.at

Autoren:
Karin Hauenstein-Schnurrer, Wolfgang Neuhuber, Silvia Trippolt-Maderbacher, Anita Arneitz, Wolfgang M. Gran.

Fotos:
Andi Bančić, Ana Bolobicchio-Vidalic, Foto Celija, Suzan Gabrijan, Christian Haas, Frank Heuer, Dejan Hren, Dejan Javornik, KHS, Karoline Kauder, Johannes Kernmayer, Darko Kesnje, Adam Lync, Paolo Penni-Martelli, Branko Nadje, Wolfgang Neuhuber, Antonio Paljuh, Matej Rukavina, Goran Sebelić, Ramona Steiner, Anton Unković, Fotos aus dem A.R.T.-Text- und Bildarchiv (www.art-redaktionsteam.at) sowie zur Verfügung gestellte Bilder von Betrieben, Verlagen und dem Tourismusverband Istrien.

Kartografie:
© CARTO.AT, Hafner, 2025,
A-4594 Steinbach an der Steyr

Druck:
Druckerei Berger, A-3580 Horn,
www.berger.at

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



Partnerschaft mit dem FC Bayern München

DIE LANGJÄRIGE MARKETING-KOOPERATION DES TVB ISTRIEN MIT DEM DEUTSCHEN FUSSBALL-REKORDMEISTER FC BAYERN MÜNCHEN UNTERSTREICHT EINDRUCKSVOLL DIE HOHE SPORTKOMPETENZ DER ADRIA-HALBINSEL.

Die auch 2026 fortgesetzte, strategische Zusammenarbeit zwischen dem FC Bayern München, einem der weltweit besten Fußballklubs, und Istrien, Kroatiens erfolgreichster Tourismusregion, ist das derzeit größte und bedeutendste touristische Marketingprojekt des Landes.

Damit setzt die Halbinsel mit Unterstützung der kroatischen Zentrale für Tourismus konsequent ihren Weg fort, sich als eine der besten Urlaubs-Destinationen in Europa zu

positionieren. Durch vernetzte Marketingaktivitäten ist es für Istrien möglich, seine enorm gestiegenen Qualitäten in den Bereichen Hotellerie, Gastronomie, Service und Infrastruktur in Deutschland als einem der wichtigsten und größten Gäste-Herkunfts märkte noch besser zu kommunizieren.



Offizieller Partner

Tipp

Perfekte Istrienplanung mit Guidina

PERSÖNLICH, MASSGESCHNEIDERT UND MIT UMFASSENDEM INSIDERWISSEN.

Bereits ab 6 Teilnehmern planen die in Kärnten und Istrien lebende Maruska Schwengersbauer und das Team ihres exquisiten, kleinen Incoming-Reisebüros einzigartige Erlebnisaufenthalte ganz nach individuellen Wünschen. Die thematischen Gruppenreisen und Events sind dabei alles andere als »von der Stange« – von kulinarischen oder sportlich orientierten Themenreisen über wein-, land- und forstwirtschaftliche Exkursionen oder Incentives bis zu liebevoll ausgerichteten Hochzeiten. Besonders hervorzuheben ist dabei auch die engagierte Reiseleitung vor Ort – das Herzstück aller Unternehmungen mit GUIDINA. www.guidina.eu



Maruška Schwengersbauer

Sport verbindet – Millionenpublikum durch strategische Partnerschaft mit dem EHF



SEIT 2024 PFLEGT Istrien EINE PARTNERSCHAFT MIT DER EUROPÄISCHEN HANDBALLFÖDERATION (EHF) UND ERREICHT SO DIE GLOBALE SPORTSZENE.

Als offizieller Destinationspartner der EHF kann sich Istrien einem weltweiten Millionenpublikum als attraktives Reiseziel mit vielfältigem Sport- und Tourismusangeboten präsentieren. Die Kroatische Zentrale für Tourismus und der TVB Istrien haben dadurch neue, starke Kommunikationskanäle für die internationale Werbung gewonnen. Eine Verlängerung um drei Jahre ist in Verhandlung. Die EHF organisiert jährlich bis zu 132 Handballspiele in ganz Europa, darunter in Deutschland, Österreich, Spanien, Dänemark, Polen und Kroatien. Diese Wettbewerbe verzeichnen jedes Jahr eine außergewöhnliche Besucherzahl mit rund 550.000 Live- und 380 Millionen TV-Zuschauern. Die Partnerschaft umfasst ein breites Spektrum an Aktivitäten, von der Organisation verschiedener EHF-Veranstaltungen in Istrien, der Auslosung für die kommende Saison, Expertenworkshops, Jahrestreffen von Vereinsvertretern und Schiedsrichtern bis hin zu kontinuierlicher Medienwerbung über alle offiziellen EHF-Kanäle mit 1,5 Millionen aktiven Nutzern.

FOTOS: Karoline Kauder (1)



Charming Istria

Entdecken Sie Istrien, erleben Sie Novigrad mit Aminess



Aminess
HOTELS & RESORTS

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

Olivenöl. wie es sein sollte - Extra Nativ aus Istrien

FLOS
OLEI

ISTRIEN
WELTBESTE
OLIVENÖL-REGION
2026, 2024, 2022, 2021, 2020,
2019, 2018, 2017, 2016



@visitistra
#visitistra



Istrien |



Offizieller Partner

Nur in Istrien
www.istra.com