



GOURMETSTÄDTCHEN MIT GESCHICHTE & **CHARME**

Bereits im 7. Jahrhundert als Neapolis erwähnt, war der Ort Novigrad zunächst auf einer kleinen Insel angesiedelt, entwickelte sich zu einem bedeutenden Fischerstädtchen und punktet heute mit seiner modernen Marina und einer Fülle an kulinarischen Highlights.



Am Meer ist die »blaue Stunde« doppelt so blau und die Ansicht der Altstadt vom gegenüberliegenden Lungomare besonders romantisch. / Im 13. Jhd. setzten die Einwohner ihrer Stadtmauer Zacken auf. Was damals in erster Linie dem Schutz dienen sollte, ist heute einfach nur schön. // Stylish und modern gibt sich die Strandbar des Hotels Maestral.



Die blaue Stunde ist eine Zeit, in der ambitionierte Fotografen am liebsten die Uhr anhalten würden, um die magische Stimmung zwischen Dämmerung und Nacht einzufangen. Wie etwa beim Hafenstädtchen Novigrad, das Frank Heuer exakt im Moment zwischen Wachen und Träumen porträtiert hat. Und das auch tagsüber viel zu bieten hat, insbesondere für Feinschmecker. Die Geschichte von Novigrad beginnt in der Antike als griechischer Seefahrer-Stützpunkt, der irgendwann im Meer versank. Danach wurde es turbulent: auf einem Inselchen vor der Küste zwischen Savudrija und Porec ließ ein wohlhabender Römer seine Villa erbauen. Ein prima Platz, um den sich bald mehr und

mehr weitere Häuser scharten – Civitas Novum war geboren. Machthaber kamen und gingen. Man kämpfte in Kriegen, gegen Plünderungen, Hungersnöte, die Pest und Nachwehen eines heftigen Erdbebens (1511). Die Stadt wurde Bischofssitz und unter den Venezianern zum Umschlagplatz von Holz, das in den Motovuner Wäldern geschlägert und von Novigrad nach Venedig verschifft wurde. Als Teil des österreichischen Kaiserreichs erlebte die Stadt den Beginn des Tourismus, das Anlegen des ersten Dampfschiffes (1844) und den Einzug des ersten Telefons (1912). Nach der Auflösung der Monarchie fiel es kurzfristig wieder an Italien, wurde 1954 ein Teil Jugoslawiens und erhielt seinen heutigen Namen.



Der Stadthafen Mandrač trug als wirtschaftliches Zentrum des einstigen Fischerdorfes einen großen Teil zur Entwicklung des Ortes bei. // Die talentierte Autodidaktin und Köchinnen Marina und ihr Partner Davor führen das Restaurant Marina. // Bei Damir e Ornella sind schon die Jungen am Werk: hier führt Matea die scharfe Klinge. // Das Olivenöl von Familie Belić ist in der Konoba Torci 18 oder im Shop Al Torcio unweit von Novigrad erhältlich (S. 37).



GENIESSEN & SNACKEN

DAMIR e ORNELLA

Kultadresse für Adria-Sashimi. Filetiert wird am Gästetisch. 🍴🍷

KONOBA ČOK

Liebenswert-legerer Familienbetrieb mit pfiffiger Mittelmeerküche. 🍴

MARINA

Kreative mediterrane Gourmetküche mit jungem Gastgeberpaar. 🍴🍷

PEPENERO & PEPEBIANCO

Ordentliche Mittelmeerküche im Pepebianco, Kreativküche im Pepenero. 🍴🍷

PIZZERIA LUNGOMARE

Super Pizzen und Pasti mit Altstadtblick.

TORCI 18

Traditionelle Wirtshausküche und sehr gutes Olivenöl aus eigener Produktion.

CAFÉ VITRIOL

Hotspot für Cafe- und Teespezialitäten, Cocktails, Wein, internationale Biere.

TWIST

Frozen Yoghurt und Smoothies am Kirchplatz.



› Wer heute durch die Altstadt mit ihren schmalen, kopfsteingepflasterten Gassen und Plätzen flaniert, kann der turbulenten Geschichte des Städtchens auf Schritt und Tritt nachspüren. Venezianische Architektur (z. B. der Kirchturm), Barock (Patrizierpalast) und Renaissance (Rundtürme der Stadtmauer) verschmelzen zu einer spannenden Kulisse und bezeugen, dass Novigrad längst keine neue Stadt mehr ist, wie ihr Name vorgaukelt. Genau das macht den Aufenthalt dort so spannend, denn zwischen den uralten Mauern pulsiert junges Leben. Schicke Caféhäuser und Bars laden direkt an der Hafeneinfahrt zum Chillen ein, und in den Sommermonaten wird der Platz rund um den mittelalterlichen Hafen Mandrač zur Schaubühne von Astro-Parties, Straßenkünstler-Festivals sowie Jazz- und Blueskonzerten.

IM FEINSCHMECKER-HIMMEL

Das »Gnam-Gnam«-Festival, dessen Name so viel wie »Mjammjamm« oder »lecker-lecker« bedeutet, feiert zwischen April und Oktober punktuell die besten regionalen Saisonprodukte, wie Wildspargel, Blaufisch, Meeresfrüchte und Pilze. Einmal reihen sich auf einem 100 Meter langen Tisch entlang des Stadthafens bäuerliche Produkte von Honig bis Wein. Natürlich sind einige Gastronomen von Novigrad auch bei den Seezungen- und Tintenfischwochen dabei, die an der nördlichen Westküste Istriens zur jeweiligen Saison mit besonderen Menüs gefeiert werden. Apropos Seezunge. »Švoj« (Schwoi) nennt man sie im istrianischen Dialekt, »list« offiziell in Kroatien und bei den zahlreichen italienischsprachigen Familien »sogliola«. Man behauptet, dass Seezungen aus der Tarer Bucht vor Novigrad geschmacklich die Elite ihrer Art bilden. So wurde der Autorin dieser Zeilen in Venedig einmal eine Seezunge mit der Anmerkung serviert, sie stamme aus der Bucht von Tar, gleich gegenüber der Lagunenstadt, wo die besten »soglioli« zuhause seien. Nicht nur in besagter Bucht, wo das Süßwasser des Mirnaflusses sich mit dem glasklaren Salzwasser der Adria vermischt, werfen die Fischer von Novigrad in der Nacht ihre Netze aus, um den Fang am frühen Morgen in ihrem jahrhundertealten Heimathafen anzulanden. Ein Teil des Fangs wird für die qualitätsbewussten Fischlokale reserviert, ein anderer Teil geht zum Fischladen am Markt, und die oft bereits wartenden Hausfrauen versuchen außerdem etwas Besonderes zu erhaschen. Auch wenn die Vorstellung noch so schön ist und sich am Meer geradezu aufdrängt: Im Sommer, wenn das Fischerstädtchen sich in ein Urlaubsstädtchen verwandelt, wird längst nicht überall Fangfrisches aus der Adria serviert. Man erkennt dies, wie so oft, am Preis. Frischfleisch aus lokalen, nachhaltig arbeitenden Aquakulturen ist die beste Alternative – wer fragt, gewinnt.

LAGUNA NOVIGRAD

Ein reiches Kulturerbe, geballte Spitzengastronomie, beste Sport- und Erholungsmöglichkeiten: Novigrad gilt zu Recht als eines der beliebtesten Urlaubsziele an der Adria und bietet Ferienerlebnisse für alle Sinne!



KONTAKT
Laguna Novigrad hotels & campsites
HR-52466 Novigrad, Skverska 8
Tel. +385 (0)52 / 858 600
reservations@laguna-novigrad.hr
www.laguna-novigrad.hr
www.camping-novigrad.com

Die malerische Kulisse des historischen Hafenstädtchens, die modernen Hotels von Laguna Novigrad sowie die traumhaft in die mediterrane Küstenzenerie eingebetteten Campingplätze des Ferienanbieters bilden einen unvergleichlichen Rahmen für die schönsten Tage im Jahr. Genießer finden in dem Fischerstädtchen viele gemütliche, traditionelle Konobas und Spitzenrestaurants mit fantasievoller, regional-mediterraner Küche.

VIELFALT: SPORT & WELLNESS PUR

Entspannt und am Puls der Zeit präsentiert sich das »Bike-Friendly«-Hotel Maestral**** mit seinem großzügigen Wellnessareal. Die Anlage bietet auf rund 2.500 m² ein beheiztes Meerwasser-Hallenbad, Saunaanlagen, Whirlpool und Solarium. Spa-Angebote, Massagen, Körper- und Gesichtsbehandlungen sowie ein Süßwasser-Außenpool runden das Angebot ab und machen das fast ganzjährig geöffnete Hotel zu jeder Jahreszeit interessant. Auch Sportbegeisterte finden in und um Novigrad ein

attraktives Spektrum: Fitnesscenter, nahezu alle Wassersportmöglichkeiten, 17 Tennisplätze, Volleyball, Paintball oder Golf auf dem nahen 18-Loch-Platz. Auf Radfahrer warten mehr als 500 Kilometer Bike-Strecken vorbei an Weinbergen und Olivenhainen zu renommierten Winzern und Olivenölproduzenten. In der Vor- und Nachsaison genießen Gäste eine besonders große Auswahl an Wellness- und Bike-Paketen.

KINDERSPASS & KIEFERNSCHATTEN

Während der Sommermonate sorgen Animationen, Kreativ-Workshops, Spielecken, Kinderspielplatz und viele Sportmöglichkeiten für beste Stimmung in der ganzen Familie. Seit 2014 gilt das Meerwasser-Schwimmbad direkt am Strand als absolutes Highlight. Ebenso neu ist das dort errichtete Unterhaltungszentrum »Punto Mare«, in dem jeden Abend Musik, Unterhaltung und Show geboten werden.

Am Rande eines Kieferwaldes bildet das Hotel Laguna*** die ideale Feriendestination für Familien. Naturfreunde wiederum werden von

den Campingplätzen Sirena und Park Mareda begeistert sein; beide mit einmaligem Meerblick und 4-Sterne-Komfort inmitten einer blühenden Naturlandschaft. Hervorragender Service und eine wohldurchdachte Infrastruktur sind auf den Campingplätzen selbstverständlich. Das Meerwasser-Schwimmbad im Camping-Park Mareda ist ein beliebter Hotspot und die komplett eingerichteten, komfortablen Holiday-Homes bilden eine ideale Kombination zwischen Campingvergnügen und Apartmentkomfort. Im Camping-Park Mareda locken das »Istriendorf« mit Elementen traditioneller dörflicher Architektur sowie das neue Dorf »Relax« in einem ruhigen Eichenwald. Die ebenso neu eingerichtete »Holiday-Home-Zone« wiederum punktet mit zwei Pools, Cafébar, Bäckerei und Kinderspielplatz. Auch 2015 heißt der Campingplatz Sirena seine Gäste wieder bis Ende November willkommen. Die Besucher dieser Anlage dürfen sich auf traumhafte Aussichten von der neuen »Sirena Village« sowie den Bella-Vista-Homes freuen.

› Garantie für erstklassigen Adriafisch haben die Gäste von Damir e Ornella, der Kultadresse für Adria-Sashimi, die mit 1-A-Qualität, Konsequenz und dezenter Show (Filetieren und Marinieren am Tisch) als eine der ersten kulinarischen Adressen Istriens internationale Anerkennung fand. In der Konoba Čok kommt ebenso ausschließlich Fangfrisches auf den Tisch. Genussmenschen, Geschäftsleute und Familien – sie alle sind dort willkommen und bilden ein buntes Völkchen, dem man gerne auch hervorragende Steaks und Nudelgerichte serviert. Vergleichsweise jung ist das Restaurant Marina, das man nicht in der Marina, sondern nahe der dort befindlichen Tankstelle findet: Küchenchefin Marina Gashi ist als Autodidaktin in kürzester Zeit der Sprung zur gefeierten Kreativ-Köchin gelungen. Wie in allen Regionen, die sich historisch und/oder geografisch in Italiennähe bewegen, offerieren einige Lokale in Novigrad super Pizzen. Am pinienbeschatteten Strand gegenüber der Altstadt gibt es in der Pizzeria Lungomare neben Fleisch- und Nudelgerichten die wahrscheinlich besten Holzofen-Pizzen der Region. Auch im Restaurant Pepebianco am Hafen ist die Pizza hervorragend, das Herz des Besitzers Marin Rendić schlägt allerdings für sein am gleichen Ort geführtes Mini-Restaurant Pepenero. In einem eigens dafür reservierten Extrazimmer kreiert er für angemeldete Gäste kunstvoll arrangierte Gourmet-Menüs mit Fokus auf erstklassige Zutaten aus dem nahen Adria-raum. Ein intimes Genussreich.

Ein Sprung zur Bodenständigkeit zeigt, wie nah in Novigrad die unterschiedlichsten Gaumenfreuden nebeneinander existieren: In der Gostilna Torci 18 offeriert Familie Belić die traditionelle Hausmannskost der Region, »Skampi buzzara« schmecken dort wie bei Mama, und das Olivenöl aus eigener Produktion und Ölpresse zählt zu den besten der Halbinsel. Zeit zu Chillen: Nichts tun, außer Nichtstun, die Gedanken mit dem Rauschen des Meeres verknüpfen, die Augen im Sonnenuntergang baden (...). – Die Wein- und Cafobar Vitriol bei der Hafeneinfahrt von Novigrad ist nur dafür gemacht und hat das ganze Jahr über geöffnet.



SEEFARTGESCHICHTE EN MINIATURE

Das k.u.k.-Marinemuseum Gallerion in der Altstadt von Novigrad ist ein spannendes Sammelsurium aus der Zeit, in der Österreich noch eine Seemacht war. Detailgetreue Schiffsmodelle, interessante Informationen. Ein Erlebnisort für die ganze Familie. www.kuk-marine-museum.com

UNTERWASSERWELT IM FOKUS

Mehr als 400 Fischarten und viele weitere Meerestiere leben in der Adria, und die Wasserqualität vor Kroatiens Küsten ist hervorragend. Doch die Population ist nicht unendlich. Erst langsam gewinnt nachhaltiger Fischfang an Präsenz; Kroatiens EU-Mitgliedschaft dürfte diese verstärken. Leinenfischen, Fangpausen und größere Netzmaschen, durch die Jungtiere zurück in die Freiheit schlüpfen können, sind dabei wichtige Aspekte. Im Limski-Kanal und in der Bucht von Raša herrschen ideale Bedingungen für Aquakulturen, deren Produkte bei nachhaltiger Kultur eine sehr gute Alternative zu Wildfisch darstellen. Adria-Fische und Krustentiere sind äußerst gesunde und wertvolle Lebensmittel. Das Motto »Klasse statt Masse« ist eine feine Basis, sie zu genießen.

BEWOHNER DER ADRIA

Arche-Noah-Muschel, Auster, Canestrelli (kleine Schwester der Jakobsmuschel), Hai, Heilbutt, Jakobsmuschel, Krake, Meeräsche, Meerestüffel, Petersfisch, Rotbarbe, Sardelle, Sardine, Seeigel, Seehecht, Steinbutt, Tintenfisch, Thunfisch, Raue Venusmuschel, Weißbrasse, Wolfsbarsch, Zahnbrasse und ...



Hauptsaison:
März–Mai + Okt.–Dez.

KAISERGRANAT / SCAMPI

Der hummerartige Krebs aus der nahen Kvarner Bucht ist eine süßlich-pikante Delikatesse. Roh in einer Olivenöl-Zitronensaft-Marinade, gegrillt oder auf Buzzara-Art (in Weißweinsauce geschmort) hat er auf Istriens Tischen Tradition.



Hauptsaison:
Okt.–März

DRACHENKOPF / ŠKARPINA

Der Drachenkopf darf mit seinem aromatischen und festen weißen Fleisch in keiner Brodretto (Kroatiens Art der Bouillabaisse) fehlen. Kontakt mit seinen giftigen Stacheln an der Rückenflosse sollte man allerdings vermeiden.



Hauptsaison:
Juli–Okt.

GOLDBRASSE / DORADA

Der wegen seines festen, saftigen Fleisches sehr beliebte Barschfisch mit dem Goldstreifen zwischen den Augen macht sich in der Adria bereits rar, wird aber in Aquakulturen gezüchtet.



Hauptsaison:
Okt.–April

SEETEUFEL / GRDOBINA

Sicher, es gibt schönere Fische. Dafür hat der teuflisch dreinblickende Schwimmer keine Gräten und erstklassiges Fleisch, das durch seine feste Struktur vielseitig verwertbar ist. Übrigens: Gegessen wird nur das hübsche Schwanzteil.



Hauptsaison:
Nov.–Februar

SEEZUNGE / ŠVOJA, LIST

Dieser magere Fisch, der beide Augen auf einer Seite trägt und frei von kleinen Stehgräten ist, gilt als der edelste Plattfisch überhaupt. Ein erstklassiger Speisefisch, der in den Gewässern um Istrien hervorragend gedeiht.



Knusprige Pizza aus dem Holzofen und einen Traumblick auf die Altstadt gibt's in der Pizzeria Lungomare. // Der Meerwasser-Pool des Hotels Maestral eröffnet einen »etwas anderen« Zugang zur Adria. // Romantisch wird es bei Sonnenuntergang auch an Novigrads »Sunset-Boulevard« bei der Hafeneinfahrt; hier in der Pepebar mit Gratis-WLAN. // In der Konoba Čok beweist Küchenchef Viljan viel Gefühl für feine Aromen und ein talentiertes Händchen für alles, was schwimmt.

