

GANZ HEISSE SACHE!



WAS DIE GEHEIMNISVOLLE PFANNE
NAMENS PEKA VERBIRGT? EINE EINZIGARTIGE
VERSCHMELZUNG VON AROMEN!



Schauküche auf Istrianisch.

Es gibt nichts Gemütlicheres und Verführerischeres als eine Konoba mit offener Feuerstelle. Ein Paradies für Fleischtiger und Fischfans.

TEXT: SILVIA TRIPPOLT-MADERBACHER

Oh, das duftet! Wir sind beim Anblick der riesigen Steaks vom Boškarin, dem Om-bolo (Karree vom Schwein) und der Polentaschnitte sofort Feuer und Flamme. Aber wer könnte da schon widerstehen? Mira Zrnić steht in ihrer Konoba Stari Podrum im Umland von Momjan das ganze Jahr über an Herd und Feuerstelle, um für ihre Gäste Köstlichkeiten über der glühenden Holzkohle zuzubereiten. Kurz gebraten, mit ein wenig Meersalz gewürzt und mit ein paar Tropfen feinsten Olivenöls versehen – ein wahrer Gaumenschmaus.

Die offene Feuerstelle ist in unzähligen istriani-schen Konobas gegenwärtig. – Konoba? So nennt man Familienbetriebe, oft urige, rustikale, manchmal aber auch richtig feine Wirtshäuser, in denen landes-typisch gekocht wird. Auf dem Rost brutzelt dort so ziemlich alles, was man sich kulinarisch erträumt: zarte Rindersteaks, feine Lammrücken sowie heimi-sches Wild, frische Jakobsmuscheln, Kvarner Scampi und ganze Adria-fische, knuspriges Brot, kunterbun-tes Gemüse, knackige Waldpilze und vieles mehr.

DIE HÜTER DES FEUERS

Indoor-Grillen hat an der Adria eine weit ver-breitete Tradition. So findet man offene Feuerstellen in Oberitalien, Slowenien und Kroatien, von Istrien bis hinunter nach Dalmatien. Das Spannende: Als Gast sitzt man oft unmittelbar daneben und hat die Zubereitung der Speisen, das Brutzeln und Schmur-geln voll im Visier. Groß ist der Unterhaltungswert dieser Art von Schauküche, und noch größer sind Gusto und Hunger, wenn es im Raum verführerisch zu duften beginnt.

Eine der ältesten Zubereitungsmethoden an der offenen Feuerstelle ist »unter der Peka« oder der »Cripnja« – einer mit Glut bedeckten Glocke. Früher bestand sie aus Ton, später aus Gusseisen,

FOTO: Heuer (1)



Die Peka ist eine echte Geschmacks-Schmiede. In ihrem Inneren garen Fisch, Fleisch, Gemüse und manchmal sogar Süßes, wie etwa Apfelstrudel.



Frischkäse Skuta

In der Konoba Puli Pineta als Dessert (Foto); aber auch pikant mit Olivenöl und Scampi oder als Pastafüllung.



Vom offenen Feuer

Keine Feuerstelle ohne Grill ist die Devise der Istrianer. Hier garen Jakobsmuscheln in der Konoba Astarea. Archaisch gut!



► 300

köstliche

Ziele

In kürzester Zeit war die 1. Auflage des 2016 erschienenen Genussführers ausverkauft. Kein Wunder, macht Silvia Trippolt-Maderbacher darin doch mit sympathischen Geschichten so richtig Appetit auf Istriens Gastronomie, von der einfachen Konoba bis zum prämierten Gourmetlokal. Rund 300 Adressen, auch von Produzenten und Manufakturen, sind in dem Buch beschrieben.

»Genießen in Istrien. Die besten Adressen von der Küste bis ins Hinterland.«
Edition Styria Regional, 220 Seiten,
€ 24,90. ISBN:
978-3-7012-0212-6



heute immer öfter aus Edelstahl. Die Glocke stülpt man über einen Topf, stellt diesen in die Feuerstelle und bedeckt ihn mit Asche und heißer Glut.

Im Topf zu finden: Fleischstücke von Rind, Kalb, Lamm, Ziege, Huhn, Fisch oder Oktopus, aromatische Kräuter, etwas Wein, ein Schuss Olivenöl, saisonales Gemüse, manchmal Pilze und fast immer Kartoffelscheiben, die alle Aromen aufsaugen und dabei herrlich sämig und gleichzeitig knusprig werden. Da das Gargut (besonders Fleisch) stundenlang unter Glut und Asche garen muss, gibt es Peka-Gerichte vielerorts nur auf Vorbestellung. Eine der Ausnahmen bildet die Konoba Nono, in der an Wochenenden reichlich Fisch und Fleisch auf diese traditionelle Art zubereitet werden. Zu haben, solange der Vorrat reicht.

VILLA ODER BAUERNHOF

Gerichte aus der Peka werden auch in Agroturismen serviert, das sind bäuerliche Betriebe, meistens im grünen Hinterland, mit der Möglichkeit zum Landurlaub

im besten Sinne. Weit weg vom touristischen Mainstream pflegt man hier den Kontakt zum Gastgeber und erlebt Land und Leute ganz unverfälscht. Die Unterkünfte reichen von einfach bis exklusiv. Einfach bedeutet jedoch nicht simpel, eher im Sinne von »der Luxus des Einfachen«.

Meistens handelt es sich bei einem Agroturismo um ein traditionelles istriantisches Steinhaus oder ein Landgut, auch Stancija genannt. Es kann aber auch eine prächtige Villa sein, ein Weingut oder ein Bauernhof, wo man im Heu schlafen und auf Wunsch mitarbeiten kann. Designer-Villa? Auch das gibt es – inklusive Pool und Jacuzzi.

Die Vorteile dieser Landurlaubs-Variante liegen auf der Hand: familiäre Atmosphäre, eine Mischung aus Freiheit, Tradition und Moderne sowie unendlich viel Platz für Kinder und vierbeinige Lieblinge. Und dann ist da noch diese herrliche Ruhe, nach der man sich in den Ferien so sehr sehnt, der Rückzug vom Alltag, und nicht zuletzt die Kombination aus Naturgenuss und Aktivsein. Und, Hand aufs Herz: Sieht zeitgemäße, wahre Erholung nicht genauso aus?



Konoba-Klassiker

Schöne Vorspeise: Pršut, Pancetta, hausgemachte Wurst und Käse im Agroturismo Tončić.

Großzügig getrüffelt

Istriens »Parade-Pasta« Fuži wird in Agroturismen und Konobas besonders üppig getrüffelt.

Grillaromen vom Feinsten

Hier brutzeln saftige Rindersteaks in der Konoba Stari Podrum bei Momjan.

5x3

**GENUSSTIPPS
DER AUTORIN
SILVIA TRIPPOLT-
MADERBACHER**

AGROTURISMEN

TONČIČ, Zrenj

Auf einem Hügel oberhalb von Livade liegt dieser gediegene und sehr beliebte Agroturismus. Es gibt hausgemachten Pršut, Käse, Würste und richtig gute warme Trüffelgerichte.
www.agroturizam-toncic.com

TIKEL, Karojba

In der authentischen Konoba, drei Kilometer von Vižinada entfernt, genießt man einen grandiosen Blick über das Mirnatale. Olivenöl und Wein stammen aus eigenem Anbau, es gibt großzügig getrüffelte Nudeln, Fleisch und Eierspeisen (fritaj).
www.agroturizam-tikel.hr

JADRUHI, Vižinada

In diesem gemütlichen Familienbetrieb werden super Pilzgerichte, hochwertiges Fleisch (aromatische Wildsauce!), hausgemachter Pršut, Schafkäse und flaumige Krapfen serviert.
www.jadruhi.com

FÜR FAMILIEN

BUŠČINA, Umag

Konoba mit ausgezeichneten Küche, gut sortiertem Weinkeller und großem Spielplatz im Dörfchen Buščina. Auf der Feuerstelle brutzeln Fleisch, Fisch und mehr.
www.konoba-buscina.hr

NONO, Umag

Verfeinerte traditionelle Küche. Jedes Wochenende gibt es in der künstlerisch dekorierten Konoba Gerichte aus der Peka; auch ohne Anmeldung. Streichelzoo mit Esel, Ziegen, Kaninchen.
www.konoba-nono.com

DANIELA, Veleniki

Auch bei den Einheimischen beliebte Konoba mit geschlossenem Innenhof und

kinderfreundlichem Personal. Hier gibt es das wahrscheinlich beste Rindstatar Istriens, grandiose Calamari und tolle Pasti.
www.konobadaniela.com

FÜR FLEISCHTIGER

MORGAN, Brtonigla

Top-Adresse für Fleisch im istrischen Hinterland. Super Steaks. – Die Familie setzt sich aus Fleischhauern und Jägern zusammen. Geschmorte Schnepfe und Gerichte aus der Peka gibt es auf Vorbestellung.
www.konobamorgan.eu

KAŽUN, Pula

Eine verlässliche Bastion des istrischen Geschmacks: Boškarin, Bistecca alla Istriana, Ombolo und Maneštra. Familiäre Atmosphäre.

ALLA BECCACCIA, Fažana / Valbandon

In dieser Vorzeige-Konoba schmurzeln Kalbstelzen, Wildschwein und Schnepfen in der Peka. Am Grill brutzeln Huhn, Polenta, Steaks, Fisch und Muscheln.
www.beccaccia.hr

ZIEMLICH GEHEIM

PULI PINETA, Žminj

Irgendwie schrullig, aber authentisch. Es laden ein: fünf Tische im entzückenden Gastraum mit offener Feuerstelle, eine kleine Terrasse mit Olivenbäumen und Weinreben belaubt. Ausgezeichnete Hinterlandküche.

VELA VRATA, Beram

Hier gibt es Speisen, wie sie von istrischen Mamas und Großmamas seit eh und je zubereitet werden. Überdachte Terrasse mit Blick ins Grüne, exzellente Fleischgerichte (Lamm, Kalb auch unter der Peka), großes Pasta-Angebot.

KOD KAŠTELA, Svetvinčenat

Am Rande einer großen Wiese gegenüber der Burg Grimani ist istrische Hausmannskost angesagt. Hier schlemmt man genauso wie es auch die Einheimischen lieben: Fuži mit Gulasch, sämige Risotti und Pljukanci (eine Art von Schupfnudel), Palatschinken.

URIG & FAMILIÄR

STARI PODRUM, (nahe) Momjan

In der liebenswerten Konoba von Familie Zrnić wird die verfeinerte saisonale Hinterlandküche gepflegt: Wildspargel, Pilze, Trüffel. Pasta. Frische Salate. Tolle Steaks. Gute Weine.
www.staripodrum.info

ASTAREA, Brtonigla

In dieser Kult-Konoba steht Padrone Alma Kernjus persönlich am Grill, Ehemann Nino schupft den Service. Top: Oktopus oder Apfelstrudel aus der Peka. Über dem Feuer: Fisch, Muscheln und Fleisch in allen Varianten.
www.konoba-astarea-brtonigla.com

CASA PARENZANA, Volpija bei Buje

Hier wird Genuss gelebt. Authentische Hinterlandkost: Lamm, Zicklein, Kalb, Rind sowie Maneštra mit Bohnen, Rollgerste und Mais, Hühnerragout, frisch gebackenes Weißbrot. Fein auch zum Übernachten.
www.parenzana.com.hr