

P

Pinienhaine und üppige Weinreben wie in der Toskana. Frische Austern wie in der Bretagne. Weiße und schwarze Trüffel wie im Piemont. Olivenöl von Weltklasse wie in Apulien. Sanfte Hügellandschaft wie in der Champagne. Venezianisch anmutende Bergdörfer und Küstenstädte. Urige Gasthöfe wie in der Provence, in denen ehrliche lokale Gerichte aufgetischt werden, aber nicht zu Mondpreisen. Sterneküche, für die die Fans bis aus Japan kommen. Klingt fast ein bisschen surreal, wie die überbordende Fantasie eines angeheiterten Feinschmeckers? Von wegen. Denn es gibt eine Gegend, die all diese Vorzüge miteinander vereint: den kroatischen Teil Istriens, also jene herzförmige Halbinsel ganz im Norden der Adria.

VON SÖNKE KRÜGER

Venedig und die italienische Lebensart sind nicht weit, zwischen den Weltkriegen war Istrien ohnehin Teil Italiens, davor Teil der österreichischen Küstenlande. Noch heute lebt hier eine italienische Minderheit. Die lust- und genussfeindlichen Jahrzehnte des jugoslawischen Kommunismus hat Istrien hinter sich gelassen. Mit der kroatischen Unabhängigkeit 1991/92 erwachte die Region aus dem Dornröschenschlaf, besann sich ihrer fast vergessenen Traditionen und Rezepte und nutzte die neue Freiheit, um dorthin zu gelangen, wo man sich zugehörig fühlt: in die Liga der europäischen Gourmetziele. Dort ist Istrien inzwischen angekommen, herumgesprochen hat sich das jedoch noch nicht, weshalb eine Genussreise dorthin von Überraschungen und Entdeckungen geprägt sein wird.

Wer sich heute, knapp drei Jahrzehnte nach Überwindung der Cevapcici-Diktatur, durch diese mediterrane Gegend probiert, findet vielerorts Menschen mit Pioniergeist, die aus hochwertigen lokalen Zutaten Spezialitäten von überragender Qualität zubereiten. Diese neue Generation von Winzern und Köchen, Trüffelsuchern und Olivenbauern beweist: Istrien braucht sich hinter den Genussregionen West- und Südeuropas nicht zu verstecken.

EINE KNOLLE, SO TEUER WIE KOKAIN

Ein Muss für Feinschmecker ist Mala Huba im Tal der Mirna. Der Weiler am Waldrand besteht aus ein paar Gehöften und Einfamilienhäusern – und einem modernen, kubusartigen Firmengebäude in Schwarz-Weiß-Optik. Nähert man sich, riecht man den Geschäftszweck schon von Weitem: Ein Hauch von Trüffel liegt in der Luft. Betritt man den Showroom, eine Mischung aus offener Küche, Bistro und Verkaufsraum, haut einen die Intensität des Trüffelduftes fast um. Hier ist das Reich von Daniela Puh, die das Familienunternehmen Natura Tartufi leitet, einen von zwei lizenzierten Trüffelhändlern in Istrien. Die Familie betreibt die Trüffelsuche im Mirnatale bereits seit vier Generationen. In der hochmodernen Firmenzentrale werden pro Jahr drei bis vier Tonnen der edlen Knolle in die ganze Welt verschickt oder vor Ort verarbeitet und verkauft, etwa eingelegte Trüffel, Trüffelcreme, Honig mit Trüffeln, neuerdings sogar getrüffeltes Bier.

Je nach Jahreszeit sind zwischen 500 und 700 Trüffelsammler für Natura Tartufi unterwegs. Zwischen September und Dezember suchen sie in den Mischwäldern des Mirnatales die seltene weiße Trüffel (die 2017 bis zu 6500 Euro pro Kilo kostete), in der übrigen Jahreszeit sammeln sie schwarze Trüffel, die „nur“ rund 500 Euro pro Kilo bringen – die Preise werden minutenaktuell von einer Art internationaler Trüffelbörse bestimmt. „Mit Trüffeln ist das so ähnlich wie mit Kokain, aber legal“, sagt Daniela Puh, „beides macht süchtig und ist unglaublich teuer“.

Neben den Edelpilzen im Kühlraum sind ihre sechs ausgebildeten Trüffelhunde, durchweg Weibchen, ihr größtes

Kapital. Wer ein „Truffle Hunting“ bei ihr bucht, kann mit ihr oder ihrer Mutter und einem der Hunde durch den Wald streunen und Trüffel jagen, sprich: dem Hund hinterherrennen und darauf warten, dass er anschlägt. Biba, eine elfjährige Labradormischung, ist am erfahrensten und erfolgreichsten. Sie findet selbst tief im Boden versteckte Knollen und ist so gut erzogen, dass sie die Beute nicht wegfuttert, was andere Trüffelhunde gern mal tun. Biba findet die in Trüffelöl getränkten Brotkrumen, die sie für jede aufgespürte Knolle zur Belohnung bekommt, ohnehin leckerer. „Drei Jahre trainieren wir eine Hündin mindestens für die Trüffelsuche, dann erst zeigt sich, ob sie gut genug ist“, sagt Daniela Puh. Die Vorliebe für Trüffel saugen ihre Tiere buchstäblich mit der Muttermilch auf: Die Zitzen der Hundemama werden mit Trüffelöl bestrichen, so kommen die Welpen schon im Babyalter auf den Geschmack.

Istriens Trüffel haben längst grenzübergreifend Karriere gemacht: Seit den 60er-Jahren, zum Teil bis heute, kaufen italienische Händler den Sammlern im Mirnatale ihre Beute ab und verkaufen sie dann zu Hause mit ordentlichem Aufpreis als Piemont-Trüffel. Der zweite lizenzierte istrische Trüffelhändler neben der Familie Puh ist Giancarlo Zigante, dem am 2. November 1999 ein spektakulärer Fund gelang: Sein Trüffelhund Diana erschnüffelte im Wald eine 1,31 Kilogramm schwere Knolle, die vom „Guinness“-Buch der Rekorde ausgezeichnet wurde als größte bis dahin gefundene weiße Trüffel der Welt. Eine in Bronze gegossene Nachbildung in Originalgröße ist im Zigante-Trüffelshop in Livade ausgestellt.

EIN DORF ALS BEGEHBARES GESCHICHTSBUCH

Nicht weit vom Knollendenkmal entfernt thront auf einer 280 Meter hohen Bergkuppe die nächste Sehenswürdigkeit des Mirnatales: das Städtchen Motovun, im 13. Jahrhundert von den Vene-

zianern mit Stadtmauern, Türmen, Toren, Kirchen und Palästen zu einer Festung ausgebaut – gut sechs Jahrhunderte herrschte die Seerepublik vom anderen Adria-Ufer über den Ort, der eine Art begehrtes Geschichtsbuch ist. Schon der Blick vom Tal hinauf ist grandios, doch das Panorama von oben ist überwältigend: Das satte Grün des Hinterlands und das Blau des Meers wirken nur einen Steinwurf voneinander entfernt. Die Olivenhaine, die Rebstöcke, die Zypressenreihen lassen an die Toskana denken.

In der Hochsaison, wenn Touristen busladungsweise herangekarrt werden, kann es in dem Bergstädtchen allerdings voll werden. Dann guckt man sich lieber die Weiler im Hinterland an, zum Beispiel Oprtalj. Dieses Dorf ist nicht so herausgeputzt wie Motovun. Zwischen Höfen und Kirchen aus venezianischer Zeit stehen viele Gebäude leer, sind zum Teil verfallen, aus leeren Fensterhöhlen quillt Gestrüpp. Viele Italiener haben die Gegend nach dem Zweiten Weltkrieg verlassen, die einen freiwillig, die anderen vertrieben von Titos Partisanen. Die verlassenen Gebäude lassen erahnen, wer hier mal gelebt hat.

EIN OLIVENÖL, DAS EINEM DEN ATEM RAUBT

Immerhin wird die Geschichte – anders als zu jugoslawischer Zeit – nicht mehr verlegt. Und die Istrien sind heute spürbar stolz auf ihre regionale Identität, die das italienische Erbe ebenso integriert wie die K.-u.-k.-Vergangenheit. In Istrien ist man im besten Sinne proeuropäisch, die Leute sind froh über Kroatiens EU-Mitgliedschaft, und viele hoffen, bald Teil des Schengenraums zu sein und mit dem Euro zu bezahlen.

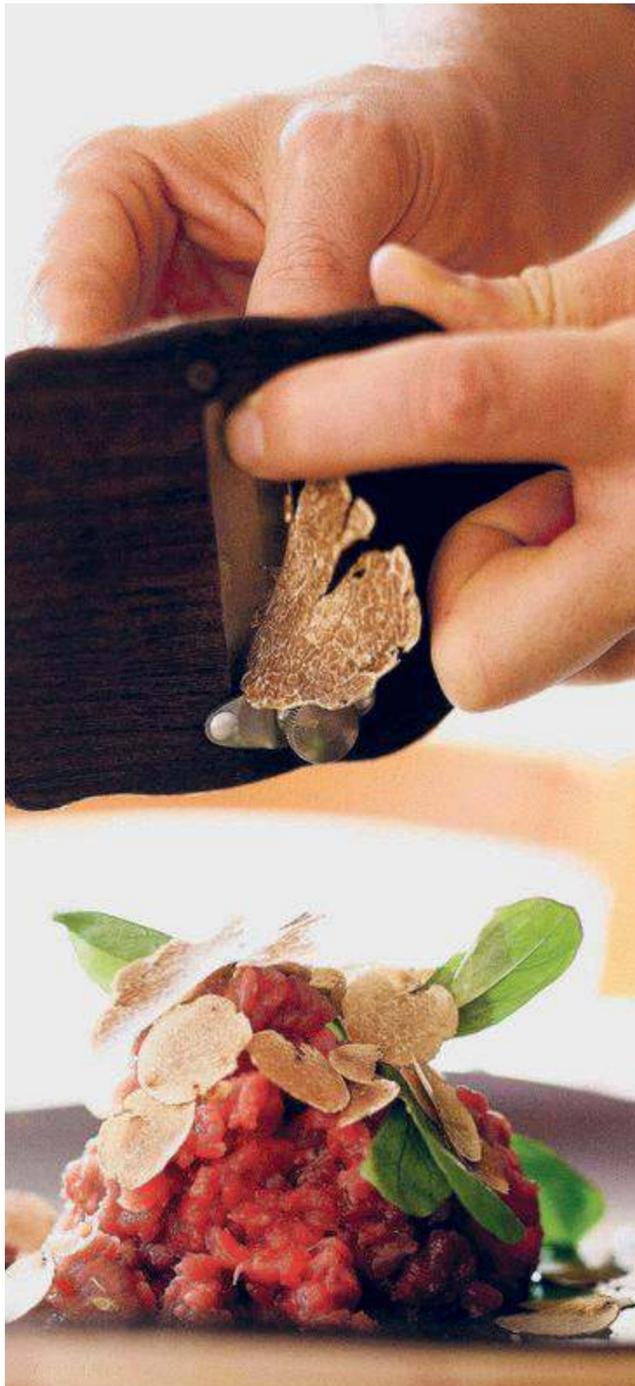
Auch im Weiler Ipši, der malerisch über Olivenbaum-Terrassen liegt, steht heute ungefähr die Hälfte der alten Häuser leer. Trotzdem lohnt das abgelegene Bergdorf einen Abstecher. Wegen der Familie Ipsa und ihres preisgekrönten Olivenöls. Seit 1998 baut sie hier Oliven an, von Anfang an ökologisch.

Der Boden ist sandig-steinig, die Wurzeln reichen deshalb besonders tief ins Erdreich, was dem Olivenöl eine besonders intensive Note verleiht.

Die Früchte der 4500 Bäume werden handgepflückt, noch am Tag der Ernte kalt gepresst und im jahrhundertealten Steinkeller gelagert. Die Ausbeute reicht für 5000 bis 7000 Liter Ipsa-Öl pro Jahr, verteilt auf drei sortenreine Öle und eine herzhafte Cuvée. Die Sorte Frantoio ist die kräftigste, sie schmeckt nach Rosmarin und Pfeffer und brennt im Abgang feurig im Hals – atemberaubend im Wortsinn. Etwas milder und heller ist das Istarska-Bjelica-Öl, fruchtiger und nicht ganz so scharf, aber immer noch umwerfend kräftig.

Diese ungewöhnlichen Geschmackserlebnisse bescherten beiden Sorten 2018 den Titel „Bestes Olivenöl Kroatiens“, ausgezeichnet mit 97 von 100 Punkten vom „Flos Olei“, der in Italien herausgegebenen „Olivenöl-Bibel“. „Flos Olei“ testet und bewertet alljährlich knapp 2000 Öle weltweit und zeichnet die besten 500 Produzenten aus. Allein 75 kommen in der 2018er-Ausgabe aus Istrien, weshalb die Region das dritte Jahr in Folge zur „weltbesten Olivenöl-Region“ gekürt wurde, noch vor der Toskana – eine Nachricht, die in Italien ungläubiges Erstaunen auslöste.

Bereits in der Antike, als Istrien Teil des Römischen Reichs war, galt das hiesige Olivenöl als Maß der Dinge – es hatte Goldstandard, alle anderen wurden an ihm gemessen. Die Ölproduktion der Halbinsel wurde damals fast komplett nach Rom geschafft. Jahrhundertlang war Istriens Landschaft geprägt von Millionen Olivenbäumen. In der kommunistischen Ära, in der auf regionale Traditionen kein Wert gelegt wurde, sank der Bestand auf unter 100.000 Bäume. Heute wachsen immerhin wieder rund 1,6 Millionen Ölbäume in den Himmel. Weil es nur kleine Familienbetriebe gibt, die alle auf Sortenreinheit, frühe Ernte, rasche Verarbeitung und optimale Lagerung setzen, ist die Qualität herausragend, zu-



Frisch geraspelt: Trüffel werden in Istrien in rauen Mengen verwendet



ISTRIEN ist die neue Toskana

Trüffel, Wein und Olivenöl der Spitzenklasse, dazu eine mediterrane Bilderbuchlandschaft: Kroatiens westlichem Zipfel ist, drei Jahrzehnte nach Ende des Kommunismus, der Aufstieg in die erste Liga der Gourmetziele gelungen



Abhängen zum Aperitif: „Bar Vitriol“ in Novigrad



Zypressen, Reben, alte Mauern: Das Dorf Oprtalj im istrischen Hinterland

mal ausschließlich *extra vergine* (kalt gepresst) produziert wird.

Neben Claudio Ipsa zählen die Brüder Sandi und Tedi Chivalon im Örtchen Vodnjan im Süden Istriens zu den Olivenöl-Pionieren. Die Familie besitzt seit Generationen Olivenbäume, die ältesten sind 350 Jahre alt. Sandi pflanzte 1997, mit 13 Jahren, seine ersten 100 Bäume. Mit Anfang zwanzig ging er nach Italien, um zu lernen, und kehrte zurück mit der Erkenntnis: „Mein Gott, wir machen alles falsch bei uns!“ Seither wird ökologisch produziert, es wächst Gras zwischen den Bäumen, das schützt vor Austrocknung, und mit der Ernte wird schon Anfang Oktober begonnen, wenn die Oliven noch grün sind, aber viel aromatischer.

Seine Großeltern hatten immer erst im Januar mit dem Pflücken der dann dunklen Oliven begonnen – das versprach eine größere Ausbeute (25–30 Liter Öl aus 100 Kilo Früchten statt 6–9 Liter bei grünen Oliven), doch Qualität und Geschmack waren allenfalls Durchschnitt. Die neuen Chivalon-Öle waren mit den ersten aus Istrien, die von ausländischen Köchen und vom „Flos Olei“ entdeckt wurden, vor allem ihre Spitzenmarke Ex Albis (2018 mit 95 Punkten bewertet) genießt Kult-Charakter. Die Chivalons bieten Führungen durch die Plantagen und Verkostungen in ihrem Design-Showroom an, dort kann man auch mehrgängige Olivenöl-Menüs buchen.

EIN WINZER ALS NATUR-TALIBAN

Ähnlich wie beim Öl ist es beim Wein: Im Sozialismus wurde nur minderwertige Plörre produziert. Dass es heute hervorragende Qualitätsweine in Istrien gibt, ist allein ein paar Winzern zu verdanken, die die Region mit Herzblut und Know-how zu einem Spitzenanbaugbiet gemacht haben. Mit Weinen, die sich hinter französischen und italienischen nicht zu verstecken brauchen. Zu den Pionieren zählt die Familie Kozlović in Momjan. Ihr architektonisch bemerkenswertes Weingut mit Dachgar-

ten und Metall-Glas-Fassade ist halb in den Berg gebaut und schmiegt sich malerisch in das Tal unterhalb der Ruinen von Kastell Momjan.

Sie bauen überwiegend Weißwein an, vor allem die einheimische Sorte Malvazija. Zu jugoslawischer Zeit war das ein billiger Tischwein. „Sauvignon und Chardonnay gibt es überall“, sagt Chefin Antonella Kozlović, „also haben wir auf die Nische gesetzt und bauen das an, was es nicht überall gibt“. Zwar gedeihen Malvasia-Trauben auch in Italien und Frankreich und sogar auf den Kanaren, doch in Istrien ist Malvazija die am weitesten verbreitete Sorte, die Weinkeller und Weinkarten prägt.

Die Kozlovićs sind Weinbauern seit 1904, fünf Generationen schon betreiben Weinbau. Sie waren in Istrien die Ersten, die in den 90er-Jahren ein privates Weingut aufmachten, das alles unter einem Dach produziert, andere folgten erst später oder arbeiten bis heute, wie in sozialistischer Zeit, in Genossenschaften. Ein Malvazija von Kozlović gewann 1998 bei einem Wettbewerb den Titel „bestere Wein in ganz Kroatien“, das brachte den Durchbruch, zumal in den Folgejahren ebenfalls Malvazija aus Istrien prämiert wurde.

Bei einer Weinprobe kann man auf dem Weingut gleich zwei verschiedene Malvazijas probieren: den Klassiker Kozlović Malvazija mit frischer Zitrus-Apfel-Note und den Santa Lucia Malvazija, der von einem Weinberg mit Reben von 1962 kommt. Dieser Wein ist noch charaktervoller, mit dezenter Karamell-Pfirsich-Note, und er kann locker zehn Jahre gelagert werden, eignet sich also gut als Langzeit-Souvenir.

Das gilt auch für den Teran, den robusten istrischen Rotwein, den sie hier auch *Crno Vino* nennen: schwarzer Wein. Als Istrien noch Teil Österreich-Ungarns war, wurde überwiegend Teran gekeltert und getrunken. Tatsächlich ist er lila bis schwarz, von kräftiger Säure, aber zugleich mit beeriger bis kräutriger Note – eine Überraschung für den Gaumen, ein Charakterwein, den man hasst oder liebt

und der inzwischen auch international Beachtung findet. Der Teran von Kozlović beispielsweise wurde 2017 bei der International Wine Challenge in London mit Gold ausgezeichnet.

Einer, dem solche Titel wurscht sind, ist Giorgio Clai. Er ist der Quereinsteiger und Querdenker unter den Winzern in Istrien. Jahrzehntlang betrieb er ein Restaurant in Triest, seine Familie stammt aus Istrien. Vor 20 Jahren kaufte er sich in Krasica einen Weinberg und probierte dort nebenbei Weinbau. „Am Anfang habe ich Hektoliter Essig produziert“, sagt er, „aber egal. Ich hatte Spaß und habe gelernt“.

Vor 15 Jahren wusste er genug, gab sein Restaurant auf und baut seither professionell Wein an. Nach strikten Regeln, für die ihn die anderen Winzer anfangs auslachten: bei Clai ist alles bio, er arbeitet ohne künstliche Bewässerung, ohne Pflanzmittel, er setzt auf intensive Mäischegärung, und seine Weine reifen nicht in Stahltanks, sondern in Holzfässern. Sein Motto: „Wenn es um die Religion geht, bin ich Katholik, wenn es um die Natur geht, bin ich Taliban.“ Neuerdings hat er einen Kompagnon, Dimitri Brečević, halb Franzose, halb Istrier, der sein Handwerk in Bordeaux gelernt hat und dieselbe radikale Weinbauphilosophie verfolgt wie Clai. Im Städtchen Buzet betreibt er zusätzlich ein eigenes Weingut, benannt nach dem lateinischen Namen von Buzet: Piquentum. Seine eigenen Weine sind, wie er sagt, „ohne Firtelfanz“ ausgebaut, und so schmecken sie auch.

Heute wird Clai für seine Kompromisslosigkeit von niemandem mehr ausgelacht, denn seine Weine sind unverwechselbar und durchweg Spitzenklasse, und er kann Preise deutlich über dem Durchschnitt verlangen. Er verkauft zwei Drittel ins Ausland, vor allem nach Italien, Deutschland, Österreich, in die USA. Am meisten freut ihn, dass die Franzosen seine Weine lieben: „Die wissen, was wirklich guter Wein ist!“ Clais kraftvoller Malvazija Sveti Jacov wird ausschließlich aus 45 Jahre alten Rebstöcken gekeltert, sein legendärstes Etikett ist die weiße Cuvée



Super Aroma: Istrische Oliven bringen bestes Öl

Tipps und Informationen

WIE KOMMT MAN HIN?

Pula, Triest und Rijeka werden nonstop von verschiedenen deutschen Flughäfen aus angefliegen. Für eine Rundreise empfiehlt sich ein Mietwagen. Von München dauert die Autofahrt quer durch Österreich und Slowenien rund sechs Stunden.

WO WOHNT MAN GUT?

In Novigrad liegt das Designhotel „Rivalmare“ direkt am Meer, helle Einrichtung, schöne Terrasse, DZ/F ab 116 Euro, rivalmare.hr/de. Im Hinterland bei Bale versteckt sich das Landhotel „Stancija Meneghetti“, umgeben von Weinbergen und Olivenhainen, aus denen eigene Weine und Öle hergestellt werden. Die Zimmer sind dezent im Landhausstil eingerichtet, gute Küche, exzellente Weinkarte, DZ ab 171 Euro, meneghetti.hr. In einem Park am Meer in Rovinj steht das Designhotel „Lone“, dessen weiße Fassade an ein Kreuzfahrtschiff erinnert, großer Pool und Privatstrand vor der Haustür, alle Zimmer mit Balkon, DZ ab 202 Euro, www.maistra.com/hotel-lone-rovinj. Günstige Alternative in der Altstadt von Rovinj: „Residence Marco Polo“, Apartment ab 70 Euro, buchbar über Booking.com.

GOURMET-ADRESSEN

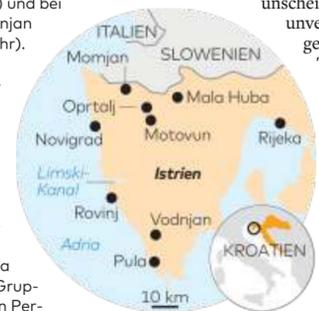
Natura Tartufi in Mala Huba, ein „Truffle Hunting“ im Wald mit

Trüffelhund dauert rund 2,5 Stunden und kostet 55 Euro inkl. anschließender Verkostung, naturartartufi.com/index.php/de. Hofverkauf und Olivenölverkostung bei Ipsa in Ipsa (www.ipsa-maslinovaujia.hr) und bei Chivalon in Vodnjan (www.chivalon.hr). Das Weingut Kozlović in Momjan bietet neun verschiedene Verkostungsprogramme an, geöffnet Mo bis Sa von 10 bis 19 Uhr (www.kozlovic.hr). Im Weingut Clai in Krasica können kleinere Gruppen bis max. zehn Personen eine Tour mit Wein-

verkostung und Häppchen buchen, 1,5 Stunden, 25 Euro p. P. (www.clai.hr). Das Weingut Piquentum residiert in einer alten Zisterne in Buzet, Besichtigung und Verkostung nach Voranmeldung möglich (piquentum.com). Wer die Austernzucht von Emil Sošić (am östlichen Ende des Limski-Kanals) besuchen will, macht am besten vorab einen Termin: istrida.com

WEITERE INFOS

Tourismusverband Istrien, www.istra.hr/de/home



Ottocento Bijeli, die er jedes Jahr neu komponiert, ein vollmundiger Wow-Wein, der hervorragend zu Trüffeln passt, aber auch zu Käse und Fisch.

Und zur Sterneküche: In dem alten Fischerstädtchen Rovinj, wo Istrien mit Luxushotels, Strandpromenade und Yachthafen ein bisschen auf Côte d'Azur macht, hat das Restaurant „Monte“ Clais Weißweine auch auf der Karte. Das „Monte“ liegt gut versteckt in der verwinkelten venezianischen Altstadt am Fuße der St.-Euphemia-Kirche, nur durch schmale Gassen und über unzählige Treppenstufen zu erreichen. Die Tester vom „Guide Michelin“ haben den Weg jedenfalls gefunden, 2017 zeichneten sie das kleine Restaurant mit einem Stern aus, als erstes und bis heute einziges in Kroatien. Im selben Jahr kürte der Restaurantführer „Gault&Millau“ den „Monte“-Chef Danijel Dekić zu Kroatiens Koch des Jahres.

Beide Auszeichnungen hat Dekić mit seiner modernen Interpretation der lokalen Küche absolut verdient. Drei Sechsgänge-Menüs stehen zur Wahl: Grün (vegetarisch, köstlich die Suppe von geräucherter Paprika), Blau (progressiv, himmlisch der Oktopusburger mit Krebssoße) und Rot (traditionell, wunderbar das istrische Boskarin-Rind auf süßer mariniertes Zwiebel). Zutaten und Weine kommen aus einem Umkreis von maximal 500 Kilometern, die Gäste fliegen schon mal aus Asien ein.

EIN HAUCH VON ST-TROPEZ IN NOVIGRAD

Ansonsten ist Istriens Gastronomie eher rustikal. Typisch sind die Konobas, traditionelle Gaststätten, in denen nach alten Rezepten gekocht wird. So wie in der „Konoba Astarea“ in Brtonigla, wo Besitzer Anton Kernjus istrische Spezialitäten auf offener Feuerstelle zubereitet, etwa unter heißer Asche geschmorten Rehrücken oder schwarzes Risotto mit Tintenfisch. In Novigrad tischte die Familie Jugovac in ihrer unscheinbaren „Konoba Čok“ unverwechselbare Fischgerichte auf, auf dem Tisch stehen gleich mehrere Sorten istrisches Olivenöl, und die hausgemachten Mehlspeisen zum Nachtisch sind zum Niederknien.

In Momjan ist die Konoba „Starim Podem“ jeden Umweg wert. Hier steht Mira Zrnić am Herd und kocht tagtäglich

Ministra babici, eine Bohnen-Mais-Suppe mit Schinkenknöcheln, früher ein Arme-Leute-Essen, heute mit Olivenöl verfeinert eine Delikatesse. Ihr Bestseller sind *Fuzi* mit Trüffeln, handgemachte Pasta aus Weizenmehl und Ei mit Trüffelraspeln, von denen sie so viele Portionen aufischt, dass sie an manchen Tagen ein Kilo der Edelknolle verbraucht.

Wem die Hinterlandküche zu schwer ist, wird in der winzigen Edel-Konoba „Damir e Ornella“ in Novigrad fündig, wo an sechs Tischen rohe oder marinierte Meeresschiffe aufgefahren werden: Hummer, Tintenfisch, Scampi, Seeszunge – was die Fischer halt gerade frisch gefangen haben. Zum Aperitif oder auf einen Absacker kehrt man am besten in einer Bar um die Ecke ein, etwa ins lässige „Vitriol“ oder auf die Meeresterrasse des Designhotels „Rivalmare“. Beim Drink mit Blick aufs Wasser kommt glatt ein bisschen Saint-Tropez-Feeling auf, aber ohne snobistische Auswüchse, denn zum Glück haben die Scheichs und Oligarchen mit ihren dicken Yachten Istrien noch nicht entdeckt.

Wer um die Mittagszeit am Limski-Kanal vorbeikommt, sollte bei Emil Sošić Station machen. Der züchtet in dem Fjord, in dem sich Süß- und Salzwasser mischen, als Einziger in Istrien seit 15 Jahren Austern. Wenn er gut drauf ist, fischt er auf seiner schwimmenden Farm zum Probieren eine Handvoll aus dem Wasser, knackt sie mit dem Austernmesser auf, beträufelt sie mit Zitrone und serviert sie mit einem Glas Malvazija. Klingt fast ein bisschen surreal, wie die überbordende Fantasie eines angeheiterten Feinschmeckers? Von wegen.

■ Die Teilnahme an der Reise wurde unterstützt vom Tourismusverband Istrien. Unsere Standards der Transparenz und journalistischen Unabhängigkeit finden Sie unter www.axelspringer.de/unabhaengigkeit



Fette Beute: Daniela Puh (r.) mit ihrer Mutter und Trüffelhund Biba