

PORSCHE CLUB *Life*

MOTORSPORT | EVENTS | LIFESTYLE | REISEN | GOURMET



Porsche Club
Deutschland





Im Tal der goldenen Pilze – oder:

Warum das Trüffelschwein bellt

TEXT | BILDER: Frank Gindler

D

Das Mirna-Tal von Istrien im Nordwesten Kroatiens ist eine der besten Trüffelregionen Europas. Der nährstoffreiche Lehm-Kalkboden, feuchte Luft und dichte Eichenwälder rund um Livade, Buzet und Motovun bieten ideale Bedingungen für das „weiße Gold“, die edlen weißen Trüffel, in der Fachsprache *Tuber magnatum Pico* genannt.

Früh am Morgen – idealerweise bei Vollmond – bin ich mit den Trüffelsuchern und ihren Hunden unterwegs. Der Geruch der unterirdisch wachsenden Pilze ist dann am stärksten. Während ich „drüberstolpere“, erschnüffeln die gut trainierte Hunde Trüffel in bis zu 15 Zentimeter Tiefe. Die Ausbildung dauert Jahre und ist kostspielig, lohnt sich jedoch, auch weil Hunde wie der Lagotto Romagnolo darüber hinaus als Familienhunde geschätzt werden.

Rund 1.000 Familien in Istrien besitzen Lizenzen zur Trüffelsuche. Etwa zehn Betriebe exportieren Trüffel weltweit – allen voran die Familie Zigante, deren 1,3 Kilo schwerer weißer Trüffel im Guinness-Buch der Rekorde steht. Die Preise liegen in der Regel unter denen der italienischen Alba-Trüffel.

Die beste Reisezeit für Trüffelreife ist von September bis Ende November. Von München ist das Tal in etwa fünf bis sechs Stunden mit dem Auto erreichbar – ideal für einen kulinarischen Kurztrip mit dem Porsche. Abseits des Sommertourismus kehrt nun endlich in die



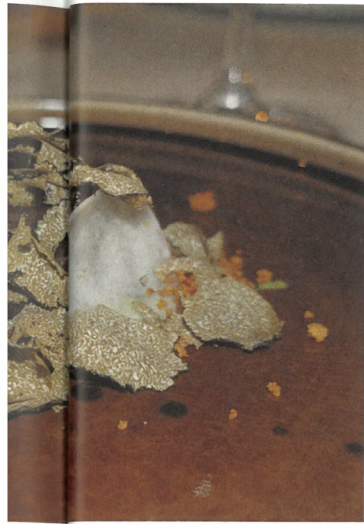
pittoresken Städtchen Istriens Ruhe ein. Die Weinlese endet, die Olivenernte beginnt, Trüffel werden gesucht – Hochsaison für Feinschmecker.

Ein Halt lohnt sich für mich bei Winzer **Gianfranco Kozlović** nahe Buje. Auf terrassierten Hügeln gedeihen dort hochwertige Weine wie der Malvasia, Teran und der weltweit einzigartige Muskat aus Momjan. Seine Cuvées wie der Santa Lucia wurden international prämiert und finden weltweit ihren Weg in Spitzenrestaurants. Das Weingut verbindet moderne Architektur mit traditioneller Handwerkskunst und bietet einen traumhaften Blick über das Tal und das Dorf Momjan mit seiner Kirche aus dem 15. Jahrhundert.

Ebenfalls weltberühmt und für mich zum Auffüllen meiner Olivenölbestände die ideale Adresse: die Familie

Ipša. Seit 1998 kultiviert sie auf nur fünf Hektar in Handarbeit mehrere Sorten wie Frantoio, Leccino oder Istarska Bjelica. Die Ernte erfolgt per Hand oder mit elektrischen „Besen“, die Verarbeitung sortenrein und kalt, das Ergebnis:





Empfehlungen:

Restaurant Zigante, Livade
www.restaurantzigante.com

Weingut Kozlović,
 Momjan
www.kozlovic.hr

Olivenöl Ipsa, Livade
www.ipsa-maslinovaulja.hr

Natura Tartufi, Buzet
www.naturatartufi.com



ein mildes, fruchtiges Öl, mehrfach ausgezeichnet (unter anderem im renommierten Flos-Olei-Guide). Neben dem Geschmack überzeugt das Öl auch gesundheitlich: reich an Vitamin E und Antioxidantien ist es ein zentraler Bestandteil der mediterranen Ernährung. Krönender Abschluss meiner Istrienreise: ein Besuch im Restaurant Zigante in Livade. Giancarlo Zigante, Trüffelpapst, Olivenölproduzent und Winzer, serviert hier Pastagerichte, Fisch und Fleisch – stets verfeinert

mit frischen Trüffeln aus der Umgebung. Ein Highlight: die Kartoffelsurprise – ein Soufflé mit flüssigem Eidotter an kräftiger Sauce und mit frischem Trüffel. Alles, was mein Gourmetherz begehrt, finde ich im Mirna-Tal: Hier verschmelzen Natur, Genuss und Tradition zu einem kulinarischen Erlebnis: Trüffel, Olivenöl und Wein, dazu die freundlichen Menschen, die in vielen Dingen wirkliche Gastgeber sind. Ich sage Danke, Grazie und Hvala lijepa.

ROT ●
PUNKT
 KÜCHEN

driven by
 passion.

Zeit für einen Boxenstopp – Zeit für Rotpunkt Küchen. Getrieben von der Leidenschaft für gutes Design und Premiumqualität wissen wir, dass Geschwindigkeit im Leben nicht alles ist, dass es hin und wieder Pausen braucht – und einen Ort zum Ankommen, zum Entspannen, zum Entschleunigen, zum Auftanken. **Eine Küche von Rotpunkt.**

Fuß vom Gas, Finger auf die Tastatur
rotpunktkuechen.de

