



Knollgenuss aus Kroatien

Trüffelherbst in Istrien

Auch wenn die Adria bis weit in den September hinein noch mit Badetemperaturen lockt, steht die kroatische Adria-Halbinsel Istrien nun im Zeichen der Feinschmecker. Neben Olivenöl- und Weinstraßen lockt vor allem der weiße Trüffel aus dem Mirnatal Gourmets aus ganz Europa an.

Ob elegant gehobelt oder traditionell geraspelt – der Duft der weißen Trüffel aus dem Mirnatal erfüllt in den nächsten Monaten die Gaststuben der kroatischen Adria-Halbinsel Istrien. Und dies nicht nur in Gourmetrestaurants, sondern auch in den liebevoll nostalgischen Konobas (Landgasthäusern) wie Stari Podrum in Momjan, wo Küchenchefin Mira Zrnica viele Gerichte nach alter Tradition am offenen Feuer mitten im Lokal zubereitet und getrüffeltes Pasta oder Steaks zu den Hausklassikern zählen.

Früher sprach die Gourmetwelt nur von italienischen Alba-Trüffeln als wertvollste Trüffelsorte, obwohl schon seit Jahrzehnten istrische Trüffel nach Italien geschmuggelt worden waren, um dort urplötzlich zum wesentlich höheren Alba-Preis verkauft zu werden. Ein noch immer florierender Wirtschaftszweig, der nur möglich ist, weil die istrische Qualität

mit jener aus dem Piemont absolut identisch ist.

Mittlerweile hat sich herumgesprochen, dass die kroatische Adria-Halbinsel selbst ein lohnendes Reiseziel für Genießer ist. Der weiße Trüffel, *tuber magnatum pico*, zwischen 5.000 bis 7.000 Euro pro Kilo gehandelt, lockt im Herbst die meisten Feinschmecker an. Gourmets kommen dabei von Oktober bis Dezember voll auf ihre Kosten, denn diese Zeit ist auch für viele Fische und Meeresfrüchte sowie die Wein- und Olivenrente Hochsaison.

Es lohnt sich, die wesentlich günstigeren schwarzen Trüffelsorten ebenfalls zu probieren. Sie sind in drei nennenswerten Arten das ganze Jahr über präsent und haben ihre eigene Fangemeinde. Der Lieblings-Trüffel der Franzosen etwa ist der schwarze Wintertrüffel *„tuber melanosporum“*, besser bekannt als Périgord Trüffel, dessen Hauptsaison im Januar beginnt.

Auch Pavo Klarić, der junge Küchenchef im noblen San Canzian Village & Hotel, mag diese Gattung besonders gerne. Mit ihr lassen sich die raffiniertesten Gerichte zubereiten. Der Shooting-Star des Guide Gault Millau versteht es perfekt, kreative und klassische Trüffelgerichte mit dem fantastischen Weinangebot des Small Luxury-Hotels zu verbinden.

International bekannt wurde Istrien als Trüffeldestination durch die geschickte Vermarktung einer von Giancarlo Zigante 1999 gefundenen, weißen Riesentrüffel (rund 1300 g), die ihn sogar ins Guinnessbuch der Rekorde brachte. Die ganze Familie ist seither mit dem Trüffelhandel verbunden, gastronomisches Aushängeschild ist ein neues Bistro, das gemeinsam mit einem exquisiten Shop und den herbstlichen „truffel days“ das kleine Dörfchen Livade im Mirnatal zum istrischen Trüffelmekka macht.



Der weiße Trüffel, „tuber magnatum pico“, der je nach Fundmenge mit 5.000 bis 6.000 Euro pro Kilo gehandelt wird, lockt die meisten Feinschmecker nach **Istrien**. Links: Blick auf Motovun.



Trüffel-Trilogie im Restaurant Zigante (von oben): Pasta, Schafskäsemousse und Carpaccio vom Boskarin (Rind).

Reise-Tipps und Adressen

ISTRIEN-INFO

www.istra.hr, www.istriemagazin.at

San Canzian:

Luxus-Hideaway mit Gourmetrestaurant und Cocktailbar, Buje, Mužolini Donji 7,
T: +385 (0) 1 - 7776 515,
www.san-canzian.com

Bistro Gigante:

Trüffel-Bistro mit Gourmandisen-Shop und Zimmer. Livade,
T: +385 (0)52 - 664 302,
www.zigantetartufi.com

Konoba Stari Podrum: Verfeinerte traditionelle Küche, tolle getrüffelte Steaks. Gleich nebenan das Top-Weingut Kozlovic. Momjan, Most 52,
T: +385 (0)52-779 152

Konoba Buscina: Traditionelle Fleisch- und Fischküche, Umag/im Örtchen Buscina 18,
T: +385 (0)52-732088,
www.konoba-buscina.hr

Agrotourismus Tončić:

Bauern-Konoba mit wundervoller Aussicht. Pršut (Rohschinken), Käse, Gemüse und Fleisch aus eigener Herstellung.
www.agroturizam-toncic.com.hr/index.php?lang=GER