

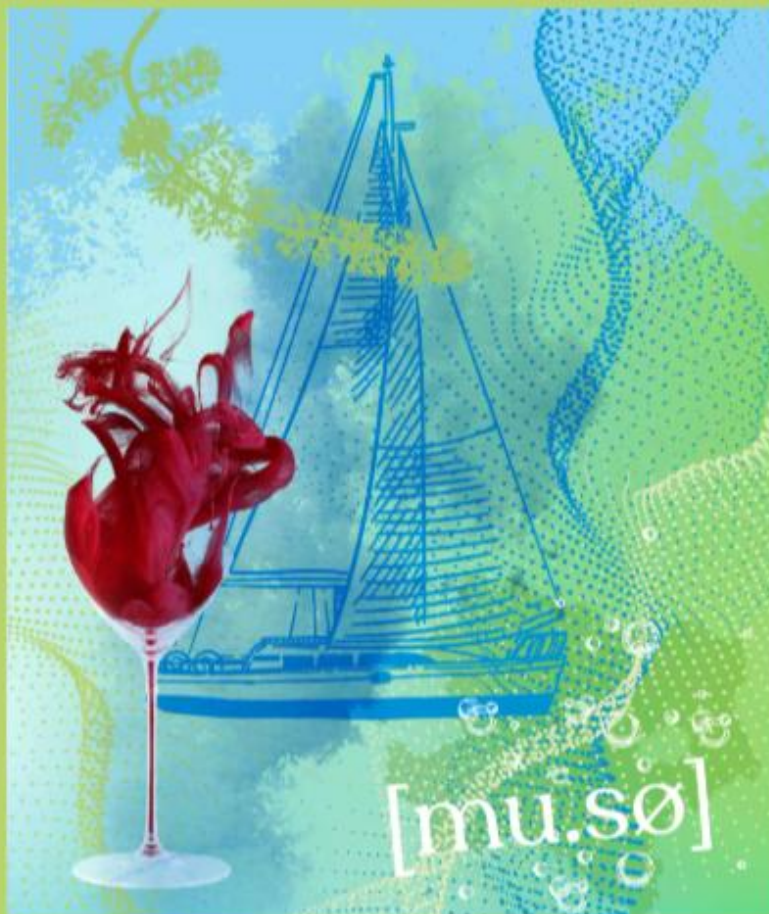
vinaria

ÖSTERREICHS ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR

GENUSSREISE ISTRIEN
Die besten Tipps von Eveline
und Walter Esselböck

BLAU-GELBE PERLEN
Die besten Schaumweine
aus Niederrösterreich

ROTE SCHNÄPPCHEN
Genussvoll: Österreichs
beste Rotweine bis 12 Euro



NR. 02
2023

€ 9,00



ISSN 2542-0224
Printed in Austria
Printed by: Druckhaus
Kornbarth GmbH, 4270
Kornbarth, Austria
Tel: +43 (0) 2242 2242

Sommerweine

FRISCH FRECH FRUCHTIG



Kostenlos downloaden oder gegen
€ 5,- Unkostenbeitrag bestellen!

aus Österreich und Südtirol
Kostenlos downloaden oder bestellen!

Kostenlos downloaden oder gegen
€ 5,- Unkostenbeitrag bestellen!



Eveline und Walter
Eselböck mit den Perlen
der Adria: Austern von
Tony's Oyster Shack am
Limski-Kanal

NEUES BUCH VON EVELINE & WALTER ESELBÖCK

Unser ISTRIEN

Die ehemaligen Hausherren im Zwei-Sterne-Restaurant Taubenkobel in Schützen im Burgenland, Eveline & Walter Eselböck, haben in Istrien (Kroatien) eine zweite Heimat gefunden. Jetzt haben sie ein Buch geschrieben mit vielen genussvollen Tipps & Geschichten. Dieser Auszug daraus führt die Franz-Josef-Promenade zwischen Lovran und Opatija entlang.

Die Ostküste Istriens ist die „österreichische Riviera“, zwischen Lovran und Volosko läuft die Franz-Josef-Promenade mit den schönsten Jugendstilvillen der Insel. Eintauchen in das mondäne Leben der Jahrhundertwende!

Lovran: Wo selbst Thomas Bernhard glücklich war

Lovran ist unsere zweite Heimat. Hier stehen die Villen Evelina und Valter, in der wir Gäste beherbergen, hier hat unsere Liebe zu Istrien Wurzeln geschlagen, hier gehören wir her. Lovran ist eine kleine Stadt und aufgrund der Nähe zu Opatija von Massentourismus zum Glück verschont geblieben. Sie ist neben Opatija, Volosko und Ičići einer der „altösterreichischen“ Ferienorte Istriens und galt unter den Habsburgern als Luftkurort,

eine Qualität, die später Künstler wie Thomas Bernhard anlockten. Von ihm ist eine besonders schöne Geschichte überliefert.

Einst prächtige Villen aus der k. u. k. Zeit stehen rund um die Altstadt mit ihren engen Gassen und Torbögen. Die Georgskirche ist der alles überragende Angelpunkt der Stadt. Getrocknete Paprika hängen zwischen den Häusern, kleine Hinterhöfe öffnen sich dem aufmerksamen Auge. Das Tempo der Gegenwart wird von den Winkeln der Stadt reduziert, die mittelalterlichen Stadtmauern halten den Stress des Alltags fern.

Den Namen gaben die Römer der Stadt, nach dem Lorbeer, dem Zeichen des Triumphs. Berühmt ist Lovran für seine Maronis, die nirgendwo so schmackhaft sind wie hier. Der Stolz der Lovraner auf die Edelkastanie zeigt sich

im jährlichen Maronifest, dem Marunada, das jeden Herbst stattfindet.

Ein anderes Festival, das uns besonders Freude machte und das 2024 zum ersten Mal abgehalten wurde, ist das Alterego. Bereits zu Habsburgerzeiten fand der Wein von Lovran seinen Weg an den Kaiserhof. Alterego möchte an die Weintradition des Ortes erinnern und lädt Winzer aus ganz Istrien im Oktober zum ersten Naturwein-Festival ein. Viele spannende, fantastische Weinbauern waren dort zu finden. Wir können nur hoffen, dass dieses Festival zu einem jährlichen Fixpunkt wird.

Die Altstadt Lovrans ist zu Fuß schnell durchquert. Doch in dem beschaulichen Ort verbergen sich zahlreiche kleine kulinarische Schmuckstücke, die wir im Folgenden präsentieren wollen. >>

Ganeum (Restaurant)

Das Fine-Dining-Highlight Lovrans: Das kleine, rustikale Gasthaus sorgt für familiäre, ungezwungene Atmosphäre. Draußen stehen ein paar Tische in einer engen Gassen der Altstadt.

Istrische Spezialitäten werden kreativ und einfallsreich auf höchstem Niveau zubereitet. Die Fisch-Vorspeisenplatte ist eine geschmackliche Symphonie (Venezianische Sardinen, also Sardinen in Saor, einer Marinade aus Essig, Öl, Zwiebeln und Kräutern; Weißfischcarpaccio, Anchovis, Shrimps auf Käse, Thunfisch-Tartar mit Wasabi). Die Pasta ist ebenso hervorragend, jene mit Shrimpsauce sind besonders zu empfehlen. Zum Abschluss die Dessertvariation teilen.

Chef Robert Benzia ist jung und einfallsreich, der Sommelier Alen Vukić sorgt für eine ausgezeichnete Weinauswahl. Die Preise sind sehr fair. Unbedingt reservieren!



Chef Robert Benzia und Sommelier Alen Vukić sorgen im Ganeum für eine gute Zeit (in der Mitte Walter Eselböck).



Jasna und ihre beiden Lucianos führen das Knezgrad.

Knezgrad (Restaurant)

Direkt neben dem kleinen Kino Sloboda liegt das Restaurant Knezgrad. Fisch und Pasta zu guten Preisen. Oder Sie kommen nachmittags vorbei, um die Maroni-Desserts mit einem Kaffee zu genießen.

Stari Grad (Restaurant)

Für den schnellen, großen Hunger. Urig, hier kommen die Einheimischen her, um Geburtstage zu feiern oder in größeren Runden zu speisen. Hausmannskost, neben Fisch auch deftige Grillgerichte.

Najade (Restaurant)

Najaden sind in der griechischen Mythologie Nymphen. Hier wird Fisch gegessen, aber mindestens so wichtig ist die Aussicht. Das Najade liegt direkt am Meer, am Abend gibt es kaum einen romantischeren Platz. Unbedingt bei einem guten Glas Wein den Sonnenuntergang genießen, großartige Küche.

Gradska Kavana (Café, Frühstück)

Hier holen sich die Lovraner in der Früh ihren Croissant mit Espresso. Die Einrichtung mutet idiosynkratisch an, doch immer mal wieder hängen interessante Bilder an der Wand. Zwei davon können Sie mittlerweile in der Villa Valter bestaunen.

Edi liebt nichts mehr, als bei einem guten Glas Wein über die kulinarischen Schätze Istriens zu plaudern.



Peperoncino (Handel)

Mit dem Peperoncino hat sich Edi Jakupovic einen Traum erfüllt. Im kleinen Laden verkauft er ausgesuchte Produkte, die das Herz jedes Feinschmeckers höherschlagen lassen: Naturweine aus der Region, Craft Beer, Olivenöle. Ganz Istrien auf wenigen Quadratmetern. Edi, den Freunde seit jeher Peperoncino

nennen (warum, weiß er auch nicht mehr genau), berät gut und gerne, auch auf Deutsch. Er bietet kleine Speisen an. Ein doppelter Genuss, bei einem guten Glas Wein und einer kalten Platte Edi über seine Produkte fachsimpeln zu hören. Peperoni (getrocknet, als Öl oder Pulver) gibt es natürlich auch. Aber Vorsicht, scharf!

»»

Thomas Bernhard, der unglückliche Glücksvogel:

Bernhard ist ja eher wegen seiner gemütschweren Texte als Berufspessimist bekannt. Eine ganz andere Seite von ihm lernen wir in dem Buch „Meine Preise“ kennen, wo er folgende Episode erzählt, die sich in Lovran zutrug: Für seinen ersten Roman „Frost“ hatte er 1964 den Julius-Campe-Preis erhalten. Vom Preisgeld, fünftausend Mark (etwa 35.000 Schilling), kaufte er sich in Wien sein erstes Auto: einen englischen Flitzer, einen weißen Triumph Herald mit roten Lederpolstern und einer Armatur aus Edelholz. In ihm brauste er zusammen mit der 37 Jahre älteren Witwe Hedwig Stavianicek, seinem „Lebensmensch“ und seiner Unterstützerin, nach Lovran. In der Villa Eugenia blickte er auf die Adria und schrieb seinen zweiten Roman, „Amras“.

Als Bernhard eines Tages mit seinem schicken Wagen auf dem Rückweg von Rijeka war, erschien ein Auto wie aus dem Nichts auf der Straße. Bernhard konnte nicht mehr ausweichen, die Wagen stießen frontal zusammen. Der Autor wurde aus den bequemen Ledersitzen auf den harten Beton geschleudert. Der Fahrer des anderen Wagens mit jugoslawischem Kennzeichen sprang fluchend aus dem Auto und machte sich rennend davon, verfolgt von seiner fuchsteufelswild und ebenfalls schimpfenden Beifahrerin. Ein vorbeikommender Mann bot Bernhard seine Hilfe an und brachte ihn zum nächstgelegenen Krankenhaus. Dort stellte sich heraus, welches Glück der Dichter gehabt hatte, war er doch mit einer Platzwunde davongekommen.

Doch den Triumph Herald konnte er nur noch als Schrotthaufen bei der lokalen Polizei verabschieden.

Zurück in Wien beschloss Bernhard, Schadenersatz zu verlangen. Seine Freunde hielten dies für aussichtslos, sei doch aus Jugoslawien kein Geld zu bekommen. Doch auch hier erwies sich der vor Weltschmerz strotzende Bernhard als Glückspilz: Er bekam nicht nur das Auto und den Anwalt bezahlt, sondern sogar eine „Kleiderabfindung“ für das beim Unfall kaputt gegangene Gewand, die nicht unbeträchtlich war, obwohl er nur eine alte Hose getragen hatte.



Die österreichische Riviera wurde der Abschnitt zwischen Opatija und Lovran zu Zeiten der Habsburger genannt. Die Magie von damals umgibt auch heute noch die Franz-Josef-Promenade.

Kaiser-Franz-Josef-Promenade (Lungo Mare)

Am deutlichsten tritt der Geist der Habsburger, das alte Österreich, an der Ostküste Istriens zutage, zwischen Lovran und Opatija. Denkmal dafür ist die zwölf Kilometer lange Franz-Josef-Promenade, die zwischen diesen beiden Städten entlangläuft. Unter der Herrschaft der Italiener hieß der Weg Lungo Mare, in jugoslawischer Zeit Matko-Laginja-Promenade (nach einem Politiker, der sich für die kroatische Unabhängigkeit einsetzte). 1996 erkannte man die touristische Anziehungskraft des Habsburger-Erbes an und kehrte zum ursprünglichen Namen der Promenade zurück.

Fertiggestellt 1911, setzte sich der Bezirkshauptmann Wilhelm R. von Jettmar mit der Promenade ein Denkmal. Nach südfranzösischem Vorbild benötigte auch die österreichische Riviera eine Promenade. Dafür wurden keine Mühen gescheut. Der Weg ist in den Stein geschlagen, wird mit Laternen beleuchtet und von schmiedeeisernen Gittern gegen die See abgesichert. Als wäre der beständige Blick auf die Adria nicht schön genug, säumen zahlreiche prunkvolle Villen den Weg.

Stilprägend war der Architekt Carl Seidl, der in Wien bei dem bedeutenden Historizismus-Architekten Theophil Hansen lernte. Viele der Villen entlang der Franz-Josef-Promenade wurden von ihm entworfen. Eine der schönsten steht bereits in Lovran: die Villa Frappart.

Vom kleinen Hafen Lovrans ist der erste Ort, den wir erreichen, Ičići. Dort befindet sich ein sehr großer, im Sommer stark frequentierter Strand. Zudem wur-

de Ičići in den vergangenen Jahren zum Jachthafen der Superreichen. Die Villa Münz, eine der größten Villen der Promenade und einstmals Heim des Bauunternehmers Jakob Ludwig Münz, verfiel in den jüngsten Jahrzehnten zunehmend. Mit seiner blassrosa Fassade und den Rustika, Giebelfenstern und Säulen im historistischen Renaissance-Stil strahlt das Gebäude aber noch immer viel von seiner einstigen Pracht aus.

Die Statue eines Mädchens mit einer Möwe auf der Hand heißt den Spaziergänger in Opatija willkommen, dem unumstrittenen Zentrum des Habsburgertourismus. Als 1873 die Südbahn bis nach Rijeka fuhr, wurde Opatija zu einem beliebten Sommerziel der österreichischen Oberschicht. Heute konkurriert die Pracht von einst mit dem modernen Tourismus. Besonders entlang der Franz-Josef-Promenade lässt sie sich aber noch bestaunen.

Wild ging es zu in den Villen Opatijas. Das zeigt etwa die Geschichte der Villa Schalek (auch Villa Madonna genannt). Darin sollen sich Kaiser Franz Joseph I. und seine (von Gattin Sisi geduldete) Geliebte, Hofschauspielerin Katharina Schratt, mehrfach getroffen haben. In der Villa Minach wiederum wohnte der ungarische Graf und k. u. k. Außenminister Gyula Andrássy. Gerüchten zufolge soll er hier mehrmals von Kaiserin Elisabeth von Österreich-Ungarn besucht worden sein.

Neben den Villen aus der Belle Époque gibt es auch andere Zeitzeugen der Jahrhundertwende. Etwa die Luxus-hotels Kvarner, Miramar, Imperial oder Ariston.

»

Genussreise

Wer bei dem Spaziergang eine Pause benötigt und für Kaffee und Kuchen einkehren will: Vom Café Wagner, im Altwiener-Kaffeehausstil gehalten, und im Hotel Millennium (kroatisch: Milenij) untergebracht, haben Sie einen wunderschönen Blick auf das Meer und brauchen selbst auf Gugelhupf nicht zu verzichten. Wer in Opatija Weine, Olivenöle und Delikatessen einkaufen möchte, schaut am besten beim Delikatessenshop Tannin vorbei.

Am Schluss des Spaziergangs gelangen wir nach Volosko, der älteren, aber kleineren Schwester von Opatija. Wer nun vom Spazieren hungrig geworden ist, für den gibt es gute Nachrichten: Zwei der besten Restaurants der Gegend befinden sich im Hafen von Volosko.

Konoba Valle Losca (Restaurant)

Diese rustikale Taverne, etwas oberhalb der Marina gelegen, bietet seit 2010 großartige Küche an. Im Winter gibt es Gerichte vom selbst gezüchteten Schwein oder dem Boškarin (dem in Istrien einheimischen Rind), im Frühling Wildspargel und im Sommer Fisch, man geht mit den Jahreszeiten. Eines der besten Fleischrestaurants in Istrien. Unbedingt reservieren, es gibt nur wenige Tische.

Plavi Podrum (Restaurant)

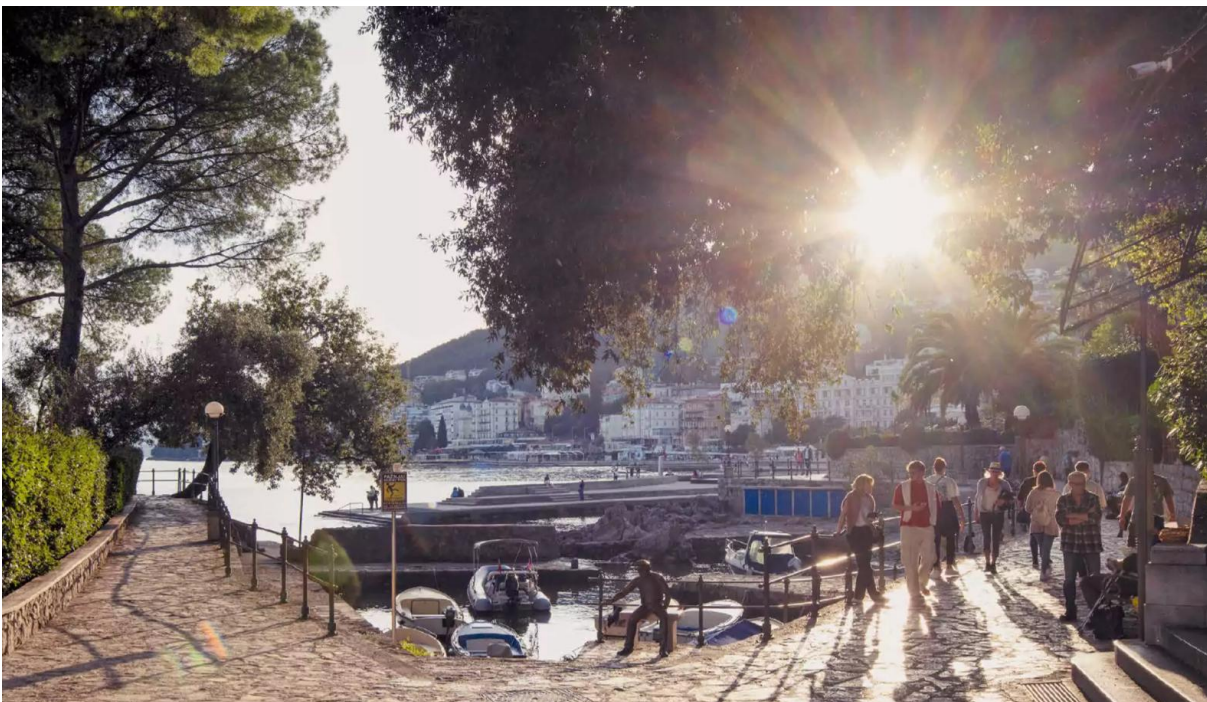
Eine Institution. Direkt am Ufer der Bucht gelegen, existiert dieses Restaurant bereits seit über hundert Jahren. Die derzeitige Chefin, Daniela Kramarić, führte das Lokal bereits zweimal unter die hundert besten Restaurants der Welt

(San-Pellegrino-Liste). Neben einer hervorragenden Küche – eines der besten Fisch- und Krustentier-Restaurants Istriens – ist Daniela eine Weinkennerin erster Güte. Unbedingt reservieren!

Tannin (Feinkost)

Feinste Delikatessen und Weine aus Istrien. Olivenöl, Käse, Trüffelprodukte, Fleisch, hier wird jeder fündig.

Auszug aus dem Buch „Unser Istrien“ von Eveline & Walter Eselböck, redigiert von Maximilian Hauptmann.



Genuss im
Paradies: Istrien
lässt die Herzen
höherschlagen.



Unser Istrien

Eveline und Walter Eselböck

Eveline und Walter Eselböck haben den Taubenkobel der nächsten Generation überlassen, um an ihrem Sehnsuchtsort Istrien (Kroatien) die Villen Evelina und Valter zu betreiben.

Jetzt zeigen sie die Geheimnisse der Perle an der Adria. Wo gibt es den besten Wein? Welcher Bauer hat das exquisite Olivenöl? Welche Trüffel sollten Istrien-Besucher unbedingt probieren? Zwei Genussmenschen mit einem Buch für alle, die einen Reiseführer ins Paradies suchen.

© Alle Fotos: Lukas Beck



Hardcover mit Schutzumschlag
durchgehend vierfarbig illustriert
192 Seiten, Euro 28,-
erschienen in der edition a
Wien: www.edition-a.at
ISBN 978-3-99001-800-2