

GOURMET E-BOOK

AUF DEN SPUREN DER FARBEN UND AROMEN DES NORDWESTEN ISTRIENS



...in all the colours of Istria

**UMAGO
UMAG**

**CITTANOVA
NOVIGRAD**

**VERTENEGLIO
BRTONIGLA**

**BUJE
BUJE**



INHALT

03 WILLKOMMEN IN DER GOURMET-WELT DES NORDWESTEN ISTRIENS

Umag
Novigrad
Brtonigla
Buje

28 GOURMET- VERANSTALTUNGEN IM NORDWESTEN ISTRIENS

31 DELIKATESSEN DES NORDWESTEN ISTRIENS

64 AUSZEICHNUNGEN DER WINZER, OLIVENBAUERN UND GASTRONOMEN IM NW ISTRIENS





WILLKOMMEN IN DER GOURMET-WELT DES NORDWESTEN ISTRIENS

Beginnen Sie Ihren hedonistischen Urlaub im Nordwesten Istriens mit unserem praktischen E-Book. Wir bieten Ihnen wertvolle Insidertipps zur Erkundung der besten Konoben und Restaurants, eine Liste von Gerichten, die Sie probieren müssen, und Gourmet-Veranstaltungen, die Sie nicht verpassen dürfen.

Nur Reden macht noch lange keine Fritule, würden die Istrianer sagen, lasst uns also die Ärmel hochkrempeln!



Der **Nordwesten Istriens** ist einer der begehrtesten kroatischen Zufluchtsorte für Feinschmecker. Dieser malerische Teil der istrischen Halbinsel, dessen Hauptzentren Umag, Novigrad, Buje und Brtonigla sind, erstreckt sich von der Grenze zu Slowenien im Norden bis zum Fluss Mirna im Süden. Er zieht Besucher auf jedem Schritt und Tritt mit der typisch istrischen Gastfreundschaft an, sei es im Schatten eines Zürgelbaumes mit einem Teller hausgemachter Maneštra (Eintopf), bei einem Cocktail begleitet vom Meeresrauschen oder dem berauschenden Duft von Trüffeln in einem der eleganten Restaurants.

Die lokale Küche ist ohne die jungfräulichen Tropfen istrischen Olivenöls und Spitzenweinen, wie Malvasia und Teran, die Sie auf den Wein- oder Olivenölstraßen probieren und kaufen können, undenkbar. Das ganze Jahr über

stehen verschiedene Gourmet-Veranstaltungen auf dem Programm, die den gastronomischen Trümpfen Istriens gewidmet sind, wie dem wilden Spargel, Pilzen, den Jakobsmuscheln von Novigrad, den Seezungen von Umag oder den adriatischen Tintenfischen. Wann immer Sie sich für einen Ausflug nach Nordwest-Istrien entscheiden, wird Ihr Gaumen Ihnen sagen:

„Danke dir für dieses Abenteuer“!

i



Nordwest-Istrien - eine Oase der gastronomischen Genüsse



Weiterlesen





UMAG FÜR FEINSCHMECKER

Umag ist ein großartiger Ausgangspunkt für eine Gourmet-Reise durch die Geschichte des Nordwesten Istriens. Großartig wie die Michelin-Auszeichnung, mit der sich einige Restaurants und Konoben in der Umgebung der Stadt rühmen können. Probieren Sie Spezialitäten wie Pasta mit Bunten Kammuscheln, frisch gefangene Seezunge oder Krabbe. Weinliebhaber müssen unbedingt die istrische Malvasia und den Teran in den berühmten Weinkellern der Umgebung von Umag probieren. Außerdem erwarten Sie hier auch das hochwertigste Olivenöl Extra Vergine der Welt und ganz viel Spaß mit erstklassigen Gourmet-Festivals und entspannten Sommerfesten.



Erfahren Sie mehr über Umag



Weiterlesen



GOURMET-EMPFEHLUNGEN

- ✓ Die preisgekrönte Spezialität „Seebarsch in Brotkruste“ im Restaurant Badi
- ✓ Einfallsreiche Fischkreationen im erstklassigen Restaurant Pergola
- ✓ Moderne und traditionelle istrische Küche in der rustikalen Konoba Buščina
- ✓ Die Ravioli Nono und den Feigenkuchen in der Konoba Nono
- ✓ Weinproben: probieren Sie die berühmten Gran Teran und Gran Malvasia im Weinkeller Coronica oder den Cabernet Sauvignon bei Degrassi
- ✓ Genießen Sie den Charme der erstklassigen istrischen Weine und Olivenöle auf dem wunderschönen Weingut CUJ in Farnažine oder Monte Rosso in Savudrija
- ✓ Entdecken Sie die Weltelite unter den Olivenölen: Mate und Oio de Buščina



WISSENSWERTES

- ★ Restaurants aus Umag in weltbekannten Gourmet-Reiseführern: Badi (Lovrečica), Pergola (Zambratija), Konoba Buščina (Buščina), Konoba Nono (Umag), Toni (Savudrija)
- ★ Im renommierten internationalen Reiseführer für natives Olivenöl extra Flos Olei 2020 befinden sich unter den am besten bewerteten, die aus Umag stammenden Hersteller **Mate** und **Familienbetrieb Enio Zubin**
- ★ In den Sommermonaten reservieren Sie unbedingt einen Tisch im Voraus



UNVERMEIDLICHE GOURMET-PUNKTE IN UMAG

LOKALE KÜCHE

ISTARSKI RESTORAN – HOTEL SOL GARDEN ISTRA

📍 Katoro bb, Umag

☎ +385 52 701 000

KONOBA BOKUN

📍 Motovunska 33a, Petrovija

☎ +385 52 740 026

KONOBA BUŠČINA

📍 Buščina 18, Buščina

☎ +385 52 732 088

KONOBA NONO

📍 Umaška ulica 35, Petrovija

☎ +385 52 740 160

KONOBA RUSTICA

📍 Sveta Marija na Krasu 41

☎ +385 732 053

RESTORAN DA PAOLO E SUSANNA (MARUZZELLA)

📍 Unagrija 2, Zambratija

☎ +385 52 759 147

FISCH UND MEDITERRANE KÜCHE

BADI

📍 Umaška 12, Lovrečica

☎ +385 52 756 293

KONOBA SOLE

📍 Sošići 58, Donji Picudo

☎ +385 52 730 123

PERGOLA

📍 Sunčana ulica 2, Savudrija

☎ +385 52 759 685

RESTORAN PORTO SALVORE

📍 Savudrija 5, Savudrija

☎ +385 52 759 213

TAVERNA MEDITERAN - HOTEL MELIÁ CORAL

📍 Katoro 20, Umag

☎ +385 52 759 574

TONI

📍 Siparska 8, Zambratija

☎ +385 52 759 570

LECKERE HAPPEN, PIZZA

BISTRO-BAR LA BOHEME

📍 Trgovačka ulica 21, Umag

☎ +385 95 151 8645

BISTRO-PIZZERIA LUNA

📍 Savudrijska ulica 13, Umag

☎ +385 52 721 873

BUONI AMICI IN PIAZZA

📍 Trg slobode 2, Umag

☎ +385 52 722 387

KANTINA MELON

📍 Bujska ulica 11, Petrovija

☎ +385 52 720 843

KONOBA ANDI

📍 Mojmirska 3d, Bašanija

☎ +385 52 759 834

KONOBA GOURMET (VILOLA)

📍 Umaška 2A, Zambratija

☎ +385 52 759 940

PIZZERIA KAOS


 Savudrijska 18, Umag

 095 907 4762

BARS, CAFÉS UND KONDITOREIEN


AMERICAN BAR UMAG

 Savudrijska cesta, Umag

 +385 95 199 3752


CAFFE BAR/PUB BUONI AMICI

 Garibaldijska 15, Umag

 +385 95 904 8583

CAFFE CIRCOLO

 Brolo 1, Umag

 +385 91 502 5823

CENTAR CAFFE

 Trgovačka 6, Umag

 +385 52 753 214

OŠO

 Trgovačka 19, Umag

 +385 52 871 019

SPRITZ BAR

 Ulica Istarskih boraca 13, Umag

 +385 52 720 093


SLASTIČARNICA VILLA SOSI

 Kroz vrtove 2, Umag

 +385 52 732 228

WINE BAR KVARTIN

 G. Mazzini 4, Umag

 +385 95 907 2661

TOP OLIVENÖLHERSTELLER

✓ CUJ

Farnažine 6A, Farnažine

✓ FARMA JOLA

Frančeskija 54, Savudrija

✓ MATE (AGROFIN D.O.O.)

Romanija 60/A, Zambratij

✓ MONTE ROSSO

Monte Rosso 38, Crveni Vrh, Savudrija

✓ OLIVE CHARM

Rožac 5, Seget

✓ OPG ZUBIN

Buščina 18 b, Buščina

TOP WINZER

✓ BENČIĆ

Ul. Matije Vlačića Ilirika 12, Umag

✓ CORONICA

Koreniki 86, Koreniki

✓ CUJ

Farnažine 6A, Farnažine

✓ DEGRASSI

Podrumarska 3, Savudrija

✓ FIORE

Sarbarica bb, Sarbarica

✓ MONTE ROSSO

Monte Rosso 38, Crveni Vrh, Savudrija



WEITERE AKTIVITÄTEN IN UMAG

Die nördlichste istrische Stadt, Umag, ist von einer malerischen 45 km langen Küste und einem grünen hügeligen Hinterland geschmückt, welche die Besonderheiten der ganzen Region verkörpern und Sie in die entspannte Welt des Mittelmeers einleiten. Hinter den Stadtmauern der Altstadt kann man in den venezianischen Häusern, Kirchen, Renaissance- und Barockgebäuden die Spuren der interessanten Geschichte erkennen. Die umliegenden Hügel laden zum Fahrradfahren und Genießen der Landschaftspanoramen ein. Zwischen der morgendlichen Erfrischung im kristallklaren Meer und einem von purpurroten Sonnenuntergängen gefärbten Abend, ist Umag eine Inspirationsquelle in der Sie ganz einfach Ihre Ruhe und die perfekten Aktivitäten für Ihren Urlaub finden werden.

WAS IHNEN GEFALLEN KÖNNTE

- ✓ Ein Spaziergang durch die Altstadt und auf den Hafendamm den Möwen entgegen
- ✓ Die archäologische Sammlung im Museum der Stadt Umag
- ✓ Der älteste Leuchtturm an der Adria in Savudrija
- ✓ Ein filmreifer Sonnenuntergang an der Promenade von Umag
- ✓ Das Tennisturnier **Plava Laguna Croatia Open Umag**
- ✓ Das **Sea Star Festival** – ein großes Musikfestival
- ✓ **Park & Ride** – ein öffentlicher Fahrradservice Tennis, Golf, Volleyball, Fußball oder Fitnessanlagen im Freien



Veranstaltungen - Umag



Weiterlesen

INTERESSANTE FAKTEN

- ★ Das erste Hotel-Restaurant in Istrien, das „Al Cervo D'Oro“, wurde 1877 in Umag eröffnet
- ★ Umag ist eine zweisprachige Stadt und die offiziellen Sprachen sind Kroatisch und Italienisch
- ★ Europäische Stadt des Sports 2018



NOVIGRAD FÜR FEINSCHMECKER

Novigrad ist ein kleines Fischerdorf in dem Sie an jeder Ecke die Möglichkeit für das perfekte Foto sowie eine beneidenswerte Anzahl ausgezeichneter Restaurants und Bars erwarten. Egal ob Sie sich rohen Fisch, ein köstliches Steak oder eine istrische Platte und ein Glas Wein gönnen möchten, in Novigrad finden Sie charmante Gourmet-Oasen mit ausgezeichnetem Essen. Die meisten davon befinden sich direkt am Meer, sodass Sie nicht nur den Gaumen, sondern auch die Augen mit einer wundervollen Aussicht verwöhnen können.



Erfahren Sie mehr über Novigrad



Weiterlesen



GOURMET-EMPFEHLUNGEN

- ✓ Die raffinierten Fischkreationen der berühmten Köchin Marina Gaši im Restaurant Marina
- ✓ Das „Mediterrane Sashimi“ oder roher Fisch im Restaurant Damir&Ornella
- ✓ Fisch vom Tagesfang und rohe Muscheln im Restaurant Čok
- ✓ Ein Abendessen oder einen Gin&Tonic direkt am Meer
- ✓ Die Verkostung der biodynamischen Weine Ghira im Weinkeller des gastfreundlichen Damir Mihelić
- ✓ Der einzige kroatische *Frizzante* des jungen Winzers Leonardo Palčić in seinem Weinkeller am Meer
- ✓ Ein Besuch der ausgezeichneten und wunderschön eingerichteten Weinkellern Pervino und Moreno Ivančić



WISSENSWERTES

- ★ Novigrad ist ein echtes Mekka für Feinschmecker mit sogar drei ausgezeichneten Restaurants, die in internationalen Gourmet-Reiseführern enthalten sind: Marina, Damir&Ornella, Čok
- ★ Im internationalen Reiseführer für Olivenöle Flos Olei befinden sich auch Hersteller aus Novigrad: Al Torcio, Babić, Červar und Rheos

UNVERMEIDLICHE GOURMET-PUNKTE IN NOVIGRAD

LOKALE KÜCHE

KONOBA KOD KRISTIJANA

 Bolnička 8, Novigrad

 +385 52 757 476

KONOBA KOLO

 Kršin 37, Kršin

 +385 52 758 658

KONOBA NINO

 Bužinija 21, Bužinija

 +385 52 758 051

OLIVETO – HOTEL AMINESS MAESTRAL

 Terre 2, Novigrad

 +385 52 858 630

TAVERNA SERGIO

 Šaini 2a, Novigrad

 +385 98 512 012

TRATTORIA GATTO NERO

 Ulica Zidine 10, Novigrad

 +385 52 255 555

FISCH UND MEDITERRANE KÜCHE

BELVEDER

 Belveder 51, Dajla

 +385 52 735 199

ČOK

 Sv. Antona 2, Novigrad

 +385 52 757 643

DAMIR & ORNELLA

 Zidine 5, Novigrad

 +385 52 758 134

GIOVANNI

 Stancija Rosello 30a, Novigrad


 +385 52 757 122

HALF 8

 Porporela ul. 8, Novigrad

 +385 52 858 600

KONOBA AMFORA

 Ribarnička ulica 6, Novigrad

 +385 52 726 298

KONOBA SAN BENEDETTO

 Dajla 35, Dajla

 +385 52 735 484

MANDRAČ

 Mandrač 6, Novigrad

 +385 52 757 120

MARINA

 Sv. Antona 38, Novigrad

 +385 98 969 0492

SIDRO

 Mandrač 5, Novigrad

 +385 52 757 601

TRI PALME

 Karpinjanska 16, Novigrad

 +385 52 757 081

LECKERE HAPPEN, PIZZA

KONOBA ANNI

 Stancija Rosello 36, Novigrad

 +385 52 825 743


LUNGOMARE

 Karpinjanska bb, Novigrad

 +385 52 649 331

PIZZERIA MAMMA MIA

 Ulica Torči 32, Novigrad

 +385 98 366 514

PIZZERIA TOČKICA

 Murvi 11, Novigrad

 +385 52 758 480

TOMATO

 Rotonda 2, Novigrad

 +385 52 757 650

VECCHIO MULINO


 Mlinska 8, Novigrad

 +385 52 647 451

BARS, CAFÉS UND KONDITOREIEN

9 PUB

 Mandrač 16, Novigrad

 +385 98 434 699


AROMA ESPRESSO

 Ulica Murvi 17, Novigrad

 +385 98 940 2377

BAR AMORE

 Ulica Porporela 5, Novigrad

 +385 98 370 069

BOOZE & BLUES

 Sv. Antona 15 (marina & hotel Nautica), Novigrad

 +385 600 456


ELEMENT

 Ulica Murvi 15, Novigrad

 +385 52 726 805

HEDONIST

 Mlinska 4B, Novigrad

 +385 98 806 660


PIAZZA GRANDE ISTRIAN BAR

 Veliki trg 9, Novigrad


 +385 52 647 173


RIGO WINE BAR & SHOP

 Velika ulica 5, Novigrad

 +385 91 577 2874

SKIPPER

 Mandrač 10, Novigrad

 +385 91 567 9028

SLASTIČARNICA OŠO

 Ul. Gradska vrata 23, Novigrad

 +385 52 726 813

VINOTEKA- WINE BAR MANDRAC

 Mandrač 18, Novigrad

 +385 99 815 1266

TOP OLIVENÖLHERSTELLER

✓ **AL TORCIO**
Strada Contessa 22a, Novigrad

✓ **BABIĆ**
Stancija Vinjeri 27, Novigrad

✓ **ČERVAR**
Sv. Servul 7b, Novigrad

✓ **RHEOS**
Belvedere 48, Dajla

✓ **VERGAL (AMINESS)**
Tere bb, Novigrad

✓ **QUIETO**
Stancija Vinjeri 26a, Novigrad

TOP WINZER

✓ **GHIRA - VINI MIHELIĆ**
Joakima Rakovca 4, Strada Contessa, Novigrad

✓ **PERVINO**
Sveti Servul 7c, Novigrad

✓ **VINI LEONARDO PALČIĆ**
Dajla 144, Dajla

✓ **MORENO IVANČIĆ WINERY**
Domovinskih žrtava 20, Novigrad



WEITERE AKTIVITÄTEN IN NOVIGRAD

Während eines Spaziergangs vorbei am Fischerhafen Mandrač, entlang der mittelalterlichen Stadtmauern bis zum Hauptplatz und der Pfarrkirche, wird dieser ruhige Ort blitzschnell Ihr Herz erobern. Das Symbol von Novigrad ist der hohe, freistehende Glockenturm der örtlichen Kirche, während die Stadtmauern das großartige historische Erbe der Stadt und die gut angelegten Parks, mit meditativer Atmosphäre, sorgfältig bewahren. Im Sommer kleidet sich Novigrad in die bunten Farben der hängenden Regenschirme ein und an jeder Ecke erwarten Sie Musik und Zirkusartisten, die durch die aus dem Jahr 599 stammenden Straßen paradieren.

WAS IHNEN GEFALLEN KÖNNTE

- ✓ Ein inspirierender Spaziergang durch die Altstadt oder entlang der Küste und der Stadtmauern
- ✓ Die einzige mittelalterliche Loggia in Istrien direkt am Meer
- ✓ Die Aussicht vom Glockenturm der Pfarrkirche der hl. Pelagius und Maximus aus dem Jahr 1883
- ✓ Das Museum Lapidarium und das Museum der österreichisch-ungarischen Marine Gallerion
- ✓ Die Novigrader Regenschirme über den Straßen der Altstadt, das Zeichen der sommerlichen Street Art Festivals
- ✓ Ein Spaziergang in der Natur entlang der Mündung des Flusses Mirna und Vogelbeobachtung
- ✓ Explore Novigrad – eine Stadtbesichtigung mit einem erfahrenen Führer
- ✓ Wine Trail – ein Weinabenteuer in einem Bummelzug mit Weindegustationen
- ✓ Die istrische Küche bei önologischen Veranstaltungen: das Spargelfest, der Abend der
- ✓ Jakobsmuscheln von Novigrad, das Che Gusto, das Park Food Fest oder Wine & Walk by the Sea
- ✓ Sommerveranstaltungen: Movie Nights, Jazz Corner, Piazza Grande Music Nights, Kids' Day, Astro party Lunasa



Veranstaltungen - Novigrad



Weiterlesen



INTERESSANTE FAKTEN

- ★ Der Schutzpatron von Novigrad ist der hl. Pelagius, der mit einem großen Fest mitten im Sommer, am 28. August, gefeiert wird
- ★ Giovanni Cernogoraz, Olympiasieger in London in der Schießdisziplin Trap, stammt aus Novigrad
- ★ Die bekannte Tennisspielerin Serena Williams und die Manchester City Fußballakademie haben Novigrad für Erholung und Vorbereitungen ausgewählt





BRTONIGLA FÜR FEINSCHMECKER

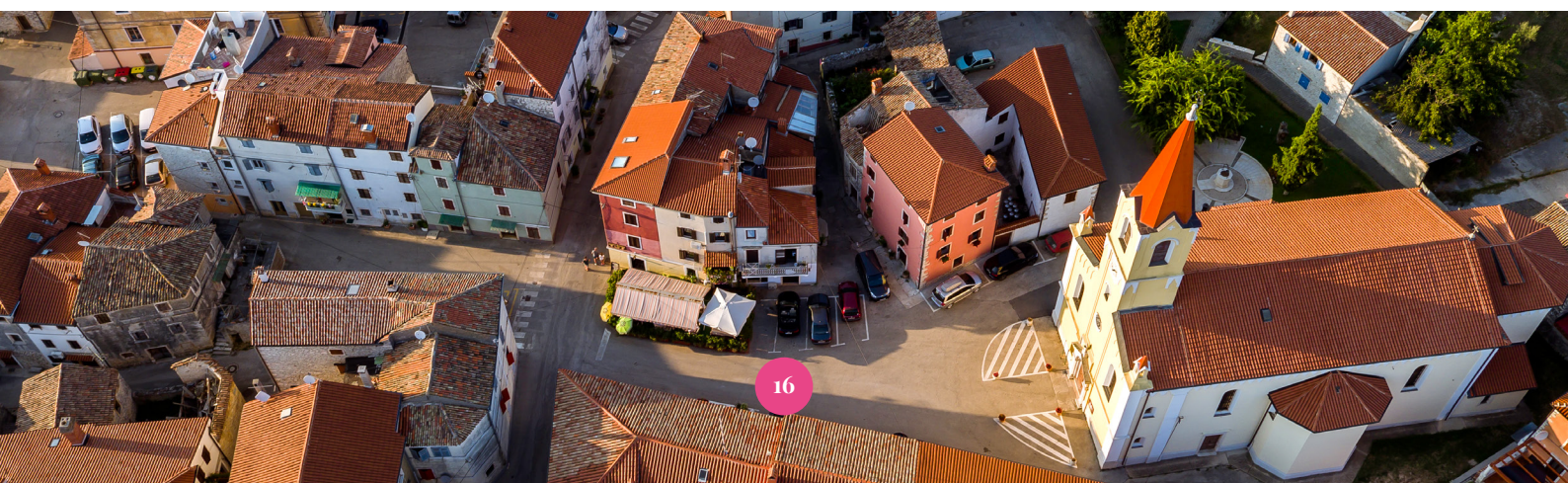
Der kleine Ort Brtonigla, gelegen auf einem malerischen Hügel umgeben von Weinbergen, ist einzigartig wegen des Bodens, der sich auf alle vier istrischen Bodenarten erstreckt – den roten, den weißen, den grauen und den schwarzen. Einige der besten istrischen Weine und Olivenöle extra stammen aus diesem Boden, die Sie in einem der großartigen Restaurants, Konoben und Agrotourismen verkosten können. Probieren Sie Spezialitäten wie Kalbfleisch mit Kartoffeln unter der Peka, Boškari-Fleisch und die unwiderstehlichen haugemachten istrischen Nudeln.



**Erfahren Sie mehr
über Brtonigla**



Weiterlesen





GOURMET-EMPFEHLUNGEN

- ✓ Ein luxuriöse Gourmet-Erlebnis im mehrmals preisgekrönten Restaurant San Rocco
- ✓ Die hervorragende istrische Küche in der Konoba Morgan mit atemberaubenden Ausblick auf die Weinberge
- ✓ Fisch unter der Peka und sensationelle Austern in der Konoba Astarta
- ✓ Food & Wine Primizia By San Rocco: Steinofenpizza mit lokalen Zutaten
- ✓ Hausgemachte und frische Speisen aus Zutaten aus eigener Produktion im Agrotourismus Vinerino
- ✓ Aus der örtlichen Bäckerei: Brot ohne Hefe und Zusatzstoffe aus Zutaten des Anbaugebiets von Brtonigla
- ✓ Weinproben: entdecken Sie im Weinkeller Cattunar den Unterschied zwischen 4 Malvasias, die aus 4 verschiedenen istrischen Bodenarten gewonnen wurden; probieren Sie den Teran Xtrian in der Kellerei Veralda
- ✓ Der Quark aus Schafsmilch oder Trüffelkäse auf dem Familienbauernhof Radošević

WISSENSWERTES


- ★ In Brtonigla gibt es sogar 2 von Michelin empfohlene Restaurants: das **San Rocco** und die **Konoba Morgan**. Michelin empfiehlt das San Rocco wenn Sie den höchsten Standard moderner, kreativer Küche genießen möchten. Die Konoba Morgan wird für ihre traditionellen, istrischen Gerichte mit Schwerpunkt auf Fleischspezialitäten gelobt. Beide Restaurants befinden sich in den wichtigsten internationalen Gourmet-Reiseführern, darunter Gault&Millau, und sind auch ein wichtiger Bestandteil der Rangliste der besten Restaurants Kroatiens
- ★ In Brtonigla werden mit den 4 verschiedenen Bodenarten 4 verschiedene Weine aus istrischer Malvasia gewonnen, die sich in den organoleptischen Eigenschaften, Säuren und pH-Werten unterscheiden
- ★ In der Umgebung von Brtonigla befindet sich die erste Käserei Istriens: der Familienbauernhof Radošević
- ★ Im internationalen Reiseführer für Olivenöle Flos Olei sind auch Hersteller aus Brtonigla enthalten: die Familienbauernhöfe Buršić und Palčić sowie Primizia

UNVERMEIDLICHE GOURMET-PUNKTE IN BRTONIGLA

LOKALE KÜCHE

FOOD & WINE PRIMIZIA BY SAN ROCCO

 Bunarska 2, Brtonigla

 +385 52 774 704

KONOBA LUCIANA

 Nova Vas 48, Brtonigla

 +385 98 177 9813

FISCHSPEZIALITÄTEN

ISTARSKA KONOBA SANTIC

 Trg Sv. Zenona 7, Brtonigla

 +385 52 774 417


KONOBA ASTAREA

 Ronkova 6, Brtonigla

 +385 52 774 384

KONOBA SILVANO

 G. Marconi 10, Brtonigla

 +385 99 707 2704

KONOBA LA QUERCIA

 Fiorini 31, Brtonigla

 +385 774 455

AGROTOURISMUS

AGROTURIZAM KLAJ

 Fiorini 24, Fiorini

 +385 98 169 2410

AGROTURIZAM ŠTERLE

 St. Drušković 20, Brtonigla

 +385 52 774 313

VINERINO

 Druškovićevo 8, Brtonigla

 +385 52 774 417

FINE DINING

KONOBA MORGAN

 Bracanja 1, Brtonigla

 +385 52 774 520

SAN ROCCO

 Srednja ulica 2, Brtonigla

 +385 52 725 000

TOP OLIVENÖLHERSTELLER

✓ **OPG BURŠIĆ**

Nova Vas 102G, Nova Vas

✓ **PRIMIZIA**

Bunarska 2, Brtonigla

✓ **OPG PALČIĆ**

Fiorini 9C, Fiorini



TOP WINZER

✓ **CAPO**

Fernetiči 60, Fernetiči

✓ **NOVACCO**

Fernetiči 70, Fernetiči

✓ **CATTUNAR**

Nova Vas 94, Nova Vas

✓ **VERALDA**

Kršin 4, Brtonigla

✓ **F.&F. RAVALICO**

Nova Vas 101, Nova Vas

KÄSEREI

OPG RADOŠEVIĆ

📍 Grobice 6, Brtonigla

☎ +385 95 902 1878



WEITERE AKTIVITÄTEN IN BRTONIGLA

Stellen Sie sich die Nachmittagsruhe im Schatten eines Maulbeerbaums, einen traumhaften Ausblick auf das Meer und die malerischen Hügel, die gewundenen Radwege, Parks in der Natur, Höhlen und die entspannte Atmosphäre der Gassen vor. Brtonigla ist das ideale Reiseziel für diejenigen, die der Hektik und dem Wirbel entfliehen möchten. Es ist ein Ort, in dem Sie noch immer Ihre Gedanken und Ihr Herz hören können. Dank seiner strategischen Lage ist Brtonigla auch ein perfekter Ausgangspunkt für die Entdeckung von Naturschönheiten und Bräuchen des Nordwesten Istriens.

WAS IHNEN GEFALLEN KÖNNTE

- ✓ Eine Siesta im Park neben der Pfarrkirche des hl. Zenon, dem Schutzpatron von Brtonigla
- ✓ Die Kirche des hl. Rok mit Holzaltar und Heiligenstatuen
- ✓ Die Galerie des akademischen Bildhauers und Malers Aleksandar Rukavina
- ✓ Die Höhle Mramornica mit bis zu dreizehn Metern hohen Stalagmiten
- ✓ Ein Picknick entlang der Strecke Škarline mit einem kleinen Bach und interessanter Flora und Fauna
- ✓ Ein Adrenalintag mit den Kindern im Wasserpark Istralandia
- ✓ Eine Radtour auf der Strecke Vier Länder – Quattro Terre (35,6 km)
Eine Wanderung entlang der Strecke San Rocco und des Bächleins von Škarline (9-10 km)

INTERESSANTE FAKTEN

- ★ Der Name Brtonigla leitet sich vom römischen Namen Hortus niger (schwarzer Garten) ab, der wahrscheinlich von der Bodenart in der Umgebung von Brtonigla inspiriert war



Veranstaltungen - Brtonigla



Weiterlesen



BUJE FÜR FEINSCHMECKER

Neben den malerischen filmreifen Landschaften, ist die Umgebung von Buje auch für eine der bekanntesten Weinstraßen Kroatiens und zahlreiche landwirtschaftliche Familienbauernhöfe bekannt. In der Umgebung von Buje müssen Sie den einzigartigen Muskat aus Momjan aus der lokalen Sorte probieren, der ausschließlich auf dem Gebiet von Momjan gedeiht. Die Gornja Bujština, die Gegend um Buje, ist ein bekanntes Mekka für Feinschmecker, die hierhin kommen, um in den zahlreichen Restaurants und Konoben hausgemachte Pasta, Boškari-Steak, Wild oder die begeisternden istrischen Trüffel zu genießen.

i



**Erfahren Sie mehr
über Buje**



Weiterlesen





GOURMET-EMPFEHLUNGEN

- ✓ Die attraktivste Weinstraße Kroatiens mit über 20 bekannten Winzern
- ✓ Das einheimische Craft Beer in der ersten Brauerei von Buje, San Servolo
- ✓ Fleischspezialitäten in der Konoba Stari Podrum, gelegen im magischen Tal unterhalb der Burg von Momjan
- ✓ Die Verkostung der Malvasia Santa Lucia auf der Terrasse der Kellerei Kozlović, mit Blick auf die nahe gelegenen Weinberge und die Burg von Momjan
- ✓ Steinofenpizza aus hausgemachtem Dinkelmehl in der Konoba Aquarius
- ✓ Der Muskat aus Momjan der Kellerei Prelac und Bio-Weine der prächtig eingerichteten Kellerei Kabola
- ✓ Die geschätzten Bio-Weine und -Olivenöle Clai in Brajki bei Krasica
- ✓ Gerichte aus ausschließlich lokalen Zutaten in den Agrotourismen San Mauro in Momjan und Radešić bei Krasica
- ✓ Traditionelle Küche mit modernem Flair in der Oštarija Rondo im Zentrum von Buje
- ✓ Ein luxuriöses Gourmet-Erlebnis im Casino Hotel Mulino und dem Hotel San Canzian
- ✓ Hausgemachte Nudeln mit Trüffeln, Spargel und Pilzen in den Konoben Malo selo, David, La Parenzana, Sergio, Pjero und Rino
- ✓ Käse, Hüttenkäse und andere Milchprodukte der Käserei Kadenaro in Buroli

WISSENSWERTES

- ★ Die erste istrische Weingenossenschaft wurde 1905 in Buje gegründet
- ★ Die ehemalige Parenzana-Eisenbahnstrecke, die einst Poreč und Triest verband, führt durch Buje und ist heute eine der attraktivsten Rad- und Wanderwege in diesem Teil der Region
- ★ Oleum Olivarum, eine der ältesten Olivenölmessen in Kroatien, findet jedes Jahr im Mai in Krasica, unweit von Buje, statt



UNVERMEIDLICHE GOURMET-PUNKTE IN BUJE

LOKALE KÜCHE

GOSTIONICA MASLINOVA GRANA

 Malotija 44, Kaštel, 52460 Buje

 +385 52 777 041

KONOBA ATELIER

 Marušići 30, Marušići

 +385 52 731 055

KONOBA DAVID

 Kaštel 120C

 +385 52 777 090

KONOBA MALO SELO

 Fratrija 1, Fratrija

 +385 52 777 332


KONOBA PJERO

 Kremenje 99, Kremenje

 +385 52 779 200

KONOBA RINO

 Dolinja vas 23, Momjan

 +385 52 779 170

KONOBA STARI PODRUM

 Most 52, Momjan

 +385 52 779 152


KONOBA TRI PALME

 Kaldanija 28 C, 52460 Buje

 +385 52 777 192

LA PARENZANA

 Volpia 2, Volpija

 +385 52 777 458

RESTAURANTS

RESTORAN BASSANESSE

 Kaštel 125, 52460 Buje

 +385 52 777 280

RESTORAN HOTELA ZEPHYR

 Portoroška 3, Plovanija

 +385 52 725 222

RESTORAN IGOR

 Kaštel 120E, Kaštel

 +385 52 777 131

RESTORAN LUCIANO – HOTEL SAN CANZIAN

 Mužolini Donji 7, Mužolini Donji

 + 385 52 853 897

RESTORAN MULINO – CASINO HOTEL MULINO

 Škrile 75A, Plovanija

 +385 52 725 300

RESTORAN SERGIO

 Digitronska 21, Buje

 +385 52 772 005

SAN SERVOLO

 Momjanska ulica 7, Buje

 +385 52 772 505

AGROTOURISMEN

RADEŠIĆ

 Punta 80, Krasica

 +385 98 420 984

SAN MAURO

 Momjan 157, Momjan

 +385 52 779 033

LECKERE HAPPEN, PIZZA

KONOBA PIZZERIA AQUARIUS

 Digitronska 14, Buje

 +385 52 773 417

PIZZERIA SAN LEONARDO

 Trg slobode 6a, Buje

 +385 52 773 292

RESTORAN I PIZZERIA RONDO

 Trg Josipa Broza Tita 6, Buje

 +385 52 772 898

TOP OLIVENÖLHERSTELLER

✓ **AGRO-MILLO**

Baredine 16, Baredine

✓ **BASIACO FRANCO**

A. Manzoni 15, Buje

✓ **BRUNO RADEŠIĆ**

Krasica 44A, Krasica

✓ **CLAI**

Brajki 105, Krasica

✓ **DARIO VIGINI**

Kremenje 98 C, Kremenje

✓ **DEAN RADEŠIĆ**

Krasica 127A, Krasica

✓ **ELEONORA GARDOŠ**

Krasica 43A, Krasica

✓ **FRANKOVIĆ**

Trg Josipa Broza Tita 6, Buje

✓ **GAMBALETTO**

Brajki 103, Krasica

✓ **GIANCARLO ZIGANTE**

Portoroška 15, Plovanija

✓ **KABOLA**

Kremenje 96 b, Momjan

✓ **KOZLOVIĆ**

Valle 78, Momjan

✓ **KRISTIЈAN BRAJKO**

Oskuruš 48

✓ **MARIЈAN COSSETTO**

Krasica 38, Krasica

✓ **MARINO CIVITAN**

Kremenje 96A, Kremenje

✓ **NINO ČINIĆ**

Krasica 40, Krasica

✓ **OPG RADEŠIĆ**

Punta-Krasica, Krasica

✓ **OPG VIŽINTIN**

Stancija Loj 4B, Baredine

✓ **ORIANO BENVEGNU**

Vrh Činić 20, Buje

✓ **REMIGIO BENVEGNU**

Gardoši 58

✓ **ROBERTO I GORAN GARDOŠ**

Krasica

TOP WINZER

✓ **BRAJKO**

Oskoruš 48, Momjan

✓ **CLAI**

Brajki 104, Krasica

✓ **CELEGA**

Garibaldi 43, Buje

✓ **GAMBALETTO**

Brajki 103, Krasica

✓ **FRANKOVIĆ**

Trg J.B. Tita 6, Buje

✓ **KABOLA**

Kremenje 96 b, Momjan

✓ **KOZLOVIĆ**

Valle 78, Momjan

✓ **PRELAC**

Donja ulica 48 a, Momjan

✓ **SINKOVIĆ**

Sv. Mauro 157, Momjan

✓ **VINO VERITAS-Bassanese**

Kaštel 125, Buje



LOKALES CRAFT BEER

BUJSKA PIVOVARA SAN SERVOLO

📍 Momjanska ulica 7, Buje

☎ +385 91 477 2400

LIKÖRE UND BRÄNDE

OPG SINKOVIĆ

📍 San Mauro 127, Momjan

☎ +385 52 779 033

KÄSE UND MILCHPRODUKTE

OPG KADENARO

📍 Buroli 2, Buje

☎ +385 91 977 2 930



WEITERE AKTIVITÄTEN IN BUJE

Die samtigen Hügel von Buje, umgeben von Weinbergen, waren schon in der Bronzezeit bewohnt und bieten heute einige der schönsten Aussichten auf das grüne Istrien. Genießen Sie am Westtor der Altstadt den Ausblick vom wunderschönen fünfeckigen Turm des hl. Martin, in dem von Zeit zu Zeit Ausstellungen stattfinden, wonach Sie entlang der gewundenen gepflasterten Straßen bis zum Platz des hl. Servul gelangen. Wenn Sie auf der Suche nach Erholung mit atemberaubenden Ausblicken sind, machen Sie eine Fahrradtour entlang der ehemaligen Parenzana-Eisenbahnstrecke. Entdecken Sie als Erste dieses bezaubernde Juwel des Nordwesten Istriens.



Veranstaltungen - Buje



Weiterlesen





WAS IHNEN GEFALLEN KÖNNTE

- ✓ Der Glockenturm neben der Kirche des hl. Servul mit einzigartigem Ausblick auf Slowenien, Italien und Österreich
- ✓ Die Pfarrkirche des hl. Servul mit der Orgel des berühmten Baumeisters Gaetano Callido aus dem Jahr 1791
- ✓ Die Kirche der hl. Maria der Barmherzigen mit wertvollen Kunstwerken
- ✓ Das ethnographische Museum mit wertvollen Sammlungen
- ✓ Der Turm des hl. Martin, ein selten erhaltener Teil der venezianischen Stadtmauern, der einst Wächter des Nordwesten Istriens war
- ✓ Der alte Friedhof, der in einen Gedenkpark umgewandelt wurde
- ✓ Die Überreste der Burg von Momjan aus dem 13. Jh., unweit der Konoba Stari Podrum und der Kellerei Kozlović
- ✓ Die Parenzana, der attraktivste Rad- und Wanderweg der Region voller Tunnel und wunderschönen Aussichten
- ✓ Entspannung im Schatten von Kiefern an den Kieselstränden in Kanegra

INTERESSANTE FAKTEN

- ★ Aufgrund der strategischen Lage, 222 m über dem Meeresspiegel, war Buje als „Wache Istriens“ bekannt
- ★ Die Fabrik Digitron aus Buje stellte 1971 den ersten europäischen Taschenrechner her, der so bekannt wurde, dass die Bewohner des ehemaligen Jugoslawiens den Taschenrechner immer noch als Digitron bezeichnen



GOURMET-VERANSTALTUNGEN IM NORDWESTEN ISTRIENS

In Istrien, einem Paradies für Feinschmecker und Weinliebhaber, gibt es zu jeder Jahreszeit neue, spannende Menüs, die von frischen, lokalen Zutaten inspiriert wurden. Die Saison der Gourmet-Veranstaltungen wird Mitte Februar von dem **Schokoladen- und Weinfestival** in Brtonigla eröffnet, welches neue und ungewöhnliche Trends bei der Kombination von Schokoladen- und Weinaromen offenbart. Gleichzeitig findet man auf den Menüs der Restaurants raffinierte **Muschelkreationen** – Jakobsmuscheln, Miesmuscheln, Raue Venusmuscheln, Bunte Kammmuscheln und Austern. Die Ankunft des Frühlings kennzeichnet den Beginn der **Spargelsaison**, wenn viele Bewunderer raffinierter Aromen in die Restaurants eilen, um sich den unwiderstehlichen, auf dem „grünen König“ basierenden, Köstlichkeiten hinzugeben. In der Zwischenzeit können Weinliebhaber an den beliebten Weinwanderungen **Sweet Wine and Walk**, **Istria Wine and Walk** sowie **Wine and Walk by the Sea** teilnehmen, die im April, Mai und September in Momjan, Buje und Novigrad stattfinden. Der Sommer ist ohne die entspannten Fischerfeste am Meer und Veranstaltungen wie dem **Tomatentag** in Umag oder dem **Sardellenfest** in Novigrad nicht vorstellbar. Der fruchtbringende Herbst bringt uns die **Pilztage** und den **Martinstag**, während der Winter in Restaurants auf traditionell zubereiteten **adriatischen Tintenfisch** und erstklassige **Seezunge** (auch bekannt als Švoja) einlädt. Es ist Zeit, dass auch Sie Ihren Kalender mit den Düften und Aromen des Nordwesten Istriens bereichern!



**Erfahren Sie mehr
über Gourmet -
Events**



Weiterlesen



SWEET WINE & WALK

📍 Momjan (Buje) 📅 im April

Der April ist ideal für eine süße Wein-Erfrischung in Istrien. Kommen Sie nach Momjan, der Welthauptstadt des Muskat aus Momjan, wo die Veranstaltung Sweet Wine & Walk stattfindet. Es ist ein motivierender 7 km langer Spaziergang, auf dem Sie 4 Erfrischungspunkte mit Weinen von 4 bekannten istrischen Winzern und köstliche istrische Happen erwarten.

Die Weinwanderung beginnt in Sveti Mauro in der Nähe von Momjan nachdem Sie Ihre Tasche mit der Verbrauchskarte für die Verkostungen, einem Verkostungsglas, Wasser und einer Karte der Strecke abgeholt haben.

Während des Spaziergangs besuchen Sie 4 bekannte lokale Winzer und probieren ihre Muskate oder andere Spitzenweine, gepaart mit jungem Käse, Walnüssen und Honig, einer traditionellen istrischen Platte, einem Teller Pljukanci mit Kräutern aus Valle und traditionellen istrischen Kuchen.

Am Ende des Spaziergangs erwartet Sie eine Party mit Tanz und Live-Musik!



**Erfahren Sie mehr
über Sweet Wine
& Walk**



Weiterlesen



ISTRIA WINE & WALK

📍 Buje, Brtonigla

📅 im Mai

Wein- und Naturliebhaber müssen unbedingt am Istria Wine & Walk teilnehmen, einem Frühlingsabenteuer durch den Nordwesten Istriens. Auf der gewundenen Strecke, die durch die schönsten Weinberge der Bujština führt, erwarten Sie ein 11 km langer und inspirierender Spaziergang, 9 erstklassige istrische Winzer, 7 lokale Hersteller und Gastronomen sowie 7 Verpflegungspunkte für eine kleine Erfrischung.

Nachdem Sie Ihr Verkostungsglas und die Karte der Strecke abgeholt haben, bringt Sie ein Bus zum ersten Weinberg. Von dort aus beginnt Ihr Öno-Spaziergang durch das Königreich der Weinberge und Olivenhaine. Alle 2 km warten istrische Winzer und andere lokale Hersteller mit duftenden Spezialitäten und den besten Weinen auf Sie.

Probieren Sie die frische oder gereifte istrische Malvasia, den berauschenden Teran und andere istrische Weine. Entdecken Sie ihr Geheimnis während Sie mit Ihren Liebsten einen Tag in der Natur genießen. An der letzten Station wartet der Transport nach Buje auf Sie, direkt zur Party, die bis spät in die Nacht dauert. Sie sollten Ihre Weinvorräte mit den neuentdeckten Weinen auffüllen, bevor der Rhythmus Sie mitnimmt.

i



**Erfahren Sie mehr
über Istria Wine &
Walk**



Weiterlesen



DELIKATESSEN DES NORDWESTEN ISTRIENS

Frisch, saisonal, einfach und unwiderstehlich. Dies ist die Küche des Nordwesten Istriens, die Ihnen einige der köstlichsten Zutaten dieser Region enthüllen wird. Von traditionellen, nach den Rezepten istrischer Großmütter zubereiteten Spezialitäten bis zu den fantasievollen Kreationen moderner Köche, erobert der Nordwesten Istriens mit jedem neuen Bissen. Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit Meeresfrüchten, hausgemachten Nudeln mit Trüffeln, Wild- oder Boškarin-Saucen, Frittaten mit Wildspargel, rohem Schinken und Käse, angereichert mit erstklassigen Olivenölen und einheimischen Weinen.

GASTRO-EMPFEHLUNG:

- ✓ Wilder Spargel
- ✓ Trüffel
- ✓ Tintenfisch aus der Adria
- ✓ Muscheln
- ✓ Das einheimische Boškarin-Rind
- ✓ Hausgemachte Nudeln (Fuži, Pljukanci)
- ✓ Schinken und Käse
- ✓ Maneštra (Eintopf)
- ✓ Kroštuli und Fritule
- ✓ Malvasia, Teran und Muskat
- ✓ Natives Olivenöl extra



**Entdecken Sie
die istrische
Küche**



Weiterlesen



WILDER SPARGEL

Wenn Sie im Frühjahr den Nordwesten Istriens besuchen, werden Sie in jedem Restaurant oder Konoba Gerichte mit Spargel vorfinden. Diese Pflanze ist eine Explosion an Nährwerten und eine der geschätztesten Wildpflanzen, die in Istrien gedeihen. Außer der guten Dosis medizinischer Eigenschaften, verbessert Spargel den Geschmack jedes Gerichts.

WUSSTEN SIE SCHON?

- ★ Eine Tasse Spargel hat nur 43 Kalorien und enthält viele Vitamine A, B und K, Kalzium, Magnesium und Folsäure
- ★ Spargel wird von Mitte März bis Ende April gesammelt

FRÜHLINGSERHOLUNG UND KULINARISCHE DELIKATESSE

Wilder Spargel ist so tief in den Lebensgewohnheiten der Istrianer verwurzelt, dass ihn sowohl ältere als auch jüngere Generationen kennen. Es gibt wahrscheinlich keine Familie, die mit der Ankunft des Frühlings auf der Suche nach den ersten dunkelgrünen Trieben nicht in den Wald eilen wird. Wahrscheinlich werden sie den Spargel auf die beliebteste istrische Art zubereiten – in einer Frittata aus hauseigenen Eiern. Angesichts der Einfachheit dieses Gerichts, können Sie es auch selbst probieren!

3 GERICHTE MIT SPARGEL

FRITTATA MIT SPARGEL

 30 Minuten  einfach

Zutaten für 4 Personen:

- ✓ 1 Bund wilder Spargel
- ✓ 8 Eier
- ✓ 100 g istrischer Speck/
istrischer Schinken
- ✓ Olivenöl
- ✓ Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Den wilden Spargel waschen und abtrocknen. Entfernen Sie den hölzernen Teil mit einem Messer oder durch Brechen des Stiels und schneiden Sie den Rest des Spargels in gleiche Stücke.
2. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den fein gehackten Speck oder Schinken hinzufügen und bei mittlerer Hitze braten, bis der Speck braun ist.
3. Den Spargel hinzufügen und weiter braten lassen, bis er weich ist.
4. Die zuvor geschlagenen, leicht gesalzenen und gepfefferten Eier über den Spargel und den Speck gießen und bei leichter Flamme kochen lassen, bis Sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben.

Sofort servieren und genießen, guten Appetit!

FRISCHKÄSE-SPARGEL-STRUDEL

 60 Minuten  mittel

Zutaten für 4 Personen:

- ✓ 1 Paket Strudelblätter
- ✓ 500 g Hüttenkäse
- ✓ 400 g wilder Spargel
- ✓ 1 Ei
- ✓ 80 g Butter
- ✓ Salz

Zubereitung:

1. Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Den Hüttenkäse mit dem Ei vermischen und salzen.
3. Den Spargel waschen und den unteren Teil des Stiels entfernen.
4. Die Butter schmelzen und ein Strudelblatt damit bestreichen, die Füllung hinzufügen und so weiter, bis Sie die Hälfte der Füllung verteilt haben.
5. Den Spargel über alles legen. Wiederholen, bis die Füllung vollkommen aufgebraucht ist. Den Teig an den Seiten nach innen falten, damit die Füllung beim Backen nicht rausläuft.
6. Mit geschmolzener Butter bestreichen, an mehreren Stellen mit einer Gabel einstechen und in den Backofen schieben.

Der Strudel ist fertig, wenn der Teig eine schöne, goldbraune Farbe annimmt.

SPARGELCREMESUPPE

 45 Minuten  einfach

Zutaten für 4 Personen

- ✓ 1 Bund wilder Spargel
- ✓ 1 Zwiebel
- ✓ 2 Knoblauchzehen
- ✓ 2-3 Kartoffeln
- ✓ Gemüsebrühe
- ✓ Olivenöl
- ✓ Salz und Pfeffer
- ✓ Croutons

Zubereitung:

- 1.** Den wilden Spargel abwaschen und trocknen. Die weichen Spitzen trennen und beiseitelegen, den Rest des Spargels in Stücke schneiden.
- 2.** Die Zwiebel in Olivenöl anbraten, den gehackten Knoblauch und den in Stücke geschnittenen Spargel hinzufügen.
- 3.** 2-3 Minuten anbraten und mit Gemüsebrühe aufgießen.
- 4.** Die in Würfel geschnittenen Kartoffeln dazugeben und abgedeckt köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Ein Teil der Flüssigkeit sollte verdampfen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- 5.** Das Gemüse mit einem Stabmixer pürieren, um eine cremige Suppe zu erhalten. Nach Geschmack würzen.
- 6.** Zum Schluss die Spargelspitzen hinzufügen und noch einige Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

Mit Brot-Croutons servieren, guten Appetit!



FUŽI

Fuži sind eines der Atouts der istrischen Küche und sicherlich die bekannteste Nudelsorte der Halbinsel. Die Istrianer rollen diese röhrenförmigen Teigdreiecke von Hand und servieren sie mit den verschiedensten Meeresfrüchten und Delikatessen aus dem Wald. Ihr Charme liegt in dem Loch, das sich schnell mit köstlicher Sauce füllt, sodass Gerichte mit dieser hausgemachten Pasta buchstäblich im Mund schmelzen.

WUSSTEN SIE SCHON?

- ★ Fuži sind die beliebteste Nudelsorte in Istrien und die moderne Gastronomie liebt sie genauso wie die einst bescheidenen, fleißigen Arbeiterfamilien
- ★ Die köstlichsten Fuži werden al dente gekocht
- ★ Es wird angenommen, dass der Name Fuži vom lateinischen fusus = Spindel stammt

2 GERICHTE MIT FUŽI

FUŽI MIT TRÜFFELN

 30 Minuten  einfach

Zutaten für 4 Personen:

- ✓ 500 g Fuži
- ✓ 20 g schwarzer/weißer Trüffel
- ✓ 100 ml saure Sahne
- ✓ 80 g Butter
- ✓ 1 Eigelb
- ✓ Parmesan
- ✓ Olivenöl
- ✓ Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Fuži in kochendes Salzwasser geben und kochen lassen.
2. Die saure Sahne mit dem Parmesan und dem Eigelb vermischen.
3. Die Butter in einem Topf schmelzen, Sauce dazugeben und die Trüffel reinreiben.
4. Die al dente gekochten Fuži sowie etwas stärkehaltiges Kochwasser hinzufügen.
5. 2-3 Minuten rühren, bis alles vermischt ist.

Beim Servieren können Sie noch etwas Trüffel über die Fuži reiben und nach Wunsch ein paar Tropfen Olivenöl hinzufügen.

FUŽI MIT ISTRISCHER SAUCE

 60 Minuten  mittel

Zutaten für 4 Personen:

- ✓ 500 g Fuži
- ✓ 400 g getrocknete istrische Wurst
- ✓ 400 g getrocknete istrische Schweinerippchen
- ✓ 1 rote Zwiebel
- ✓ 2 dl Weißwein
- ✓ 1 Esslöffel Tomatenkonzentrat
- ✓ 2 Knoblauchzehen
- ✓ Brühe
- ✓ Olivenöl
- ✓ optional: Kräuter, Parmesan

Zubereitung:

1. Die kleingehackte rote Zwiebel in Olivenöl anbraten bis sie golden ist. Die in kleine Stücke geschnittenen Rippchen und die in Ringe geschnittene Wurst hinzufügen und leicht anbraten.
2. Den gehackten Knoblauch und das Tomatenkonzentrat dazugeben, kurz anbraten und mit Weißwein ablöschen.
3. Wenn der Wein verkocht, mit der Brühe aufgießen. Nach Wunsch können Sie auch Kräuter hinzufügen.
4. Die Pasta in Salzwasser kochen. Die Fuži abgießen wenn sie al dente sind und mit der Sauce gut vermischen.

Auf Wunsch mit etwas Parmesan servieren. Guten Appetit!



ISTRISCHER KÄSE


Käse wird in Istrien als Vorspeise oder salziger Happen zu einem Glas Wein und einigen Tropfen Olivenöl verzehrt. Charakteristisch für die Halbinsel sind Ziegen-, Schafs-, Kuh- und gemischter Käse. Die besten Hersteller finden Sie auf den Straßen des istrischen Käses entlang der Region, während die erste istrische Käserei, der landwirtschaftliche Familienbetrieb Radošević, im Nordwesten Istriens eröffnet wurde.

WUSSTEN SIE SCHON?

- ★ Die bekanntesten istrischen Käsehersteller sind Agrolaguna, die Käserei Latus, Stancija Kumparička, Vesna Lobarika, der landwirtschaftliche Familienbetrieb Alen Perić, die Käserei Orbanić
- ★ Der landwirtschaftliche Familienbetrieb Radošević ist spezialisiert auf Schafskäse, Quark und Käse mit Trüffeln, die Sie auf seinem Bauernhof in der Nähe von Brtonigla probieren können:

KÄSEREI RADOŠEVIĆ

 Grobice 6, Brtonigla

 +385 95 902 1878

WIE DER ERSTKLASSIGE ISTRISCHE KÄSE ENTSTEHT

Durch eine erstklassige Kombination, bestehend aus hochwertiger Tiernahrung, Sorge um die Hygienebedingungen und ausreichend Weideplatz. Nachdem der Käse alle Produktionsstufen durchlaufen hat, muss er in einer speziellen Umgebung und bei besonderer Temperatur gelagert werden. Dies ist der letzte Schritt dieses mehrphasigen Prozesses, durch den die Qualität des Endprodukts erreicht wird. Fast alle istrischen Käsereien sind aus der Liebe und dem Fleiß vereinter Familien entstanden. Wer weiß, vielleicht ist genau dies die geheime Zutat, die für den einzigartigen Geschmack des istrischen Käses sorgt...



ADRIATISCHER TINTENFISCH

Adriatischer Tintenfisch wird wegen seiner Weichheit, Süße und dem delikaten Meeresschmack hoch geschätzt. Im Gegensatz zum Patagonischen und Kalifornischen, ist dieser Tintenfisch von außergewöhnlicher Qualität und für alle Arten von kulinarischen Unternehmungen geeignet. Er kann mit Essig, scharfen Peperoni und aromatischen Kräutern, aber auch sanft mit etwas Zitrone und Schnittlauch behandelt werden.

WUSSTEN SIE SCHON?

- ★ Tintenfische werden je nach den Wetterbedingungen auf See und Vorlieben des Fischers auf sogenannten Peškafondo-, Panula- oder Skosavica-Haken geangelt
- ★ Die beste Zeit zum Angeln von Tintenfischen ist von November bis Februar, da sie sich dann der Küste nähern
- ★ Tintenfische sind reich an Eiweiß, Vitamin A und C sowie Kalium und Phosphor

3 TINTENFISCH-GERICHTE

GEGRILLTER TINTENFISCH

🕒 30 Minuten + Marinierzeit

■ ■ ■ einfach

Zutaten für 4 Personen:

- ✓ 1 kg gereinigter Tintenfisch
- ✓ **Marinade:**
Saft einer Zitrone
- ✓ 4-5 Knoblauchzehen
- ✓ 1 Bund frische Petersilie
- ✓ Olivenöl
- ✓ Salz und Pfeffer
- ✓ Optional: andere Kräuter aromatische

Zubereitung:

1. Prepara la marinatura mescolando l'olio d'oliva, il succo di limone, il prezzemolo tritato finemente, l'aglio tritato grossolanamente, sale e pepe. Puoi aggiungere anche altre erbe aromatiche se preferisci.
2. Versa la marinatura sopra i calamari e lascia riposare per almeno un'ora o anche più.
3. Posiziona i calamari marinati su una griglia riscaldata e cuocili per 5-10 minuti, a seconda delle dimensioni. Mentre sono sulla griglia, spennellali con la marinatura un paio di volte.
4. Metti i calamari cotti in una pentola con coperchio e versa sopra il resto della marinatura.

Meglio servirli subito, e meglio ancora con un contorno di bietole e patate lesse!

TINTENFISCH-RISOTTO

🕒 45 Minuten ■ ■ ■ mittel

Zutaten für 2 Personen:

- ✓ 200 g gereinigter Tintenfisch
- ✓ 200 g Reis
- ✓ Brühe
- ✓ 1 Zwiebel
- ✓ 1 Karotte
- ✓ 1 dl Weißwein
- ✓ 2 Knoblauchzehen
- ✓ Butter
- ✓ 1 Bund Petersilie
- ✓ Olivenöl
- ✓ Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Zwiebeln kleinhacken, Karotte reiben und kurz in Olivenöl anbraten, bis sie weich sind.
2. Den Reis dazugeben, ein bis zwei Minuten dünsten und mit Brühe aufgießen. Salzen und pfeffern.
3. In einer anderen Pfanne den in Scheiben geschnittenen Tintenfisch kurz auf ein paar Tropfen Olivenöl anbraten. Nach der Hälfte der Zeit den gehackten Knoblauch dazugeben.
4. Wenn der Reis zur Hälfte gekocht ist, den Tintenfisch hinzufügen und mit Weißwein aufgießen.
5. Unter ständigem Rühren kochen lassen. Wenn der Wein verdunstet ist, etwas Butter hinzufügen und vom Herd nehmen. Gehackte Petersilie hineingeben und servieren!

TINTENFISCH-SALAT

 45 Minuten  einfach

Zutaten für 4 Personen:

- ✓ 500 g Kartoffeln
- ✓ 250 g Cocktailtomaten
- ✓ 500 g gereinigter Tintenfisch
- ✓ Zwiebel
- ✓ 2 Knoblauchzehen
- ✓ Schwarze Oliven
- ✓ Zitronensaft
- ✓ Petersilie
- ✓ Olivenöl
- ✓ Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- 1.** Die gekochten Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und mit den Cocktailtomaten in eine größere Schüssel geben.
- 2.** Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und den gereinigten Tintenfisch ungefähr 7 Minuten kochen lassen.
- 3.** Den Tintenfisch in Scheiben schneiden und zu den Kartoffeln und Cocktailtomaten in die Schüssel geben.
- 4.** Zwiebel und feingehackten Knoblauch sowie schwarze Oliven hinzufügen.
- 5.** Mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken. Olivenöl und Zitronensaft hinzufügen und alles gut vermischen. Mit fein gehackter Petersilie bestreuen.

Mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ziehen lassen und guten Appetit!



JAKOBSMUSCHELN

Heilige Mützen, dies wäre die Übersetzung ihres regionalen Namens, und angesichts ihres göttlichen Geschmacks, finden wir, dass ihnen die Heiligkeit gut steht. Auch bekannt als Jakobsmuscheln, handelt es sich dabei um fächerförmige Schönheiten der Meerestiefen. Sie sind auch von innerer Schönheit geschmückt, und viele Feinschmecker betrachten sie als die köstlichsten Muscheln der Welt.

WUSTEN SIE SCHON?

- ★ Die Jakobsmuscheln aus Novigrad werden besonders geschätzt, da sie dort gefangen werden, wo sich das Süßwasser des Flusses Mirna mit dem Salzwasser des Meeres vermischt
- ★ Jakobsmuscheln sind eine ausgezeichnete Protein- und Omega-3-Fettsäuren-Quelle, mit einem guten Verhältnis von Vitamin B, Magnesium und Kalium

TOP 3 JAKOBSMUSCHELN-GERICHTE

RISOTTO

🕒 45 Minuten 📊 mittel

Zutaten für 2 Personen:

- ✓ 200 g Reis
- ✓ 200 g gereinigte Jakobsmuscheln
- ✓ 1 Zwiebel
- ✓ 2 Knoblauchzehen
- ✓ 20 g Butter
- ✓ Parmesan
- ✓ Weißwein
- ✓ Fischbrühe
- ✓ Olivenöl
- ✓ Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken und in etwas Olivenöl anbraten.
2. Den Reis dazugeben und dünsten, bis er glasig ist. Mit Weißwein und Fischbrühe löschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Jakobsmuscheln hinzufügen wenn der Reis zur Hälfte fertig ist.
4. Zum Schluss den Parmesan und etwas Butter hinzufügen und gut vermischen. Guten Appetit!

NUDELN

🕒 45 Minuten 📊 mittel

Zutaten für 4 Personen:

- ✓ 500 g Bavette
- ✓ 400 g gereinigte Jakobsmuscheln
- ✓ Eine halbe Zwiebel
- ✓ 2 Karotten
- ✓ Fischbrühe
- ✓ Weißwein
- ✓ Tomatensauce
- ✓ Chilipulver
- ✓ Petersilie
- ✓ Olivenöl
- ✓ Salz und Pfeffer
- ✓ Optional: Saucenbinder

Preparazione:

1. Die halbe Zwiebel und die 2 Karotten klein hacken und in etwas Olivenöl anbraten.
2. Eine Prise Petersilie hinzufügen und mit Weißwein ablöschen.
3. Die gereinigten Jakobsmuscheln hinzufügen und warten, dass der Wein verdunstet.
4. Ein paar Löffel Tomatensauce und dann die Fischbrühe hinzufügen.
5. In der Zwischenzeit die Nudeln kochen, aber nicht bis zum Schluss.
6. Etwas Chilipulver in die Sauce geben. Für eine dickflüssigere Sauce können Sie auch Saucenbinder hinzufügen.

Vermischen Sie die Nudeln mit der Sauce und servieren Sie sie mit einem sanften Wein, wie dem Malvasia.

AUF DEM GRILL

 **30 Minuten**  **einfach**

Zutaten für 4 Personen:

- ✓ Gereinigte Jakobsmuscheln mit der Muschel
- ✓ Malvasia
- ✓ Olivenöl
- ✓ Etwas Pfeffer
- ✓ Gehackter Knoblauch
- ✓ Petersilie

Zubereitung:

- 1.** Die gereinigten Jakobsmuscheln zusammen mit der Muschel auf den heißen Grill legen.
- 2.** Während der Garzeit mit einer Mischung aus Malvasia, Olivenöl und Knoblauch beträufeln.
- 3.** Die Muscheln sind fertig, wenn das Fleisch weiß ist. Sofort mit Petersilie, Pfeffer und ein paar Tropfen Olivenöl beträufeln und servieren.



MANEŠTRA

Die istrische Maneštra ist ein Gericht zum Wohlfühlen, das Sie in Ihre Kindheit zurückversetzen wird und wie eine heilende Umarmung Ihrer Großmutter wirkt. Es besteht keine Seele, die diese herzhafteste, dickflüssige Suppe aus Bohnen, Mais und getrocknetem Fleisch nicht erwärmen kann. Die Maneštra finden Sie in allen traditionellen Konoben und Agrotourismen in der Nähe von Buje und Brtonigla.

WUSSTEN SIE SCHON?

- ★ Maneštra wird in Istrien mehrere Tage lang gekocht. Experten sagen, dass sie am besten schmeckt, wenn sie ein oder zwei Tage durchzieht
- ★ Die Schlüsselzutat ist das „Pešt“, das ihr einen besonderen Geschmack verleiht und aus gehacktem Speck, Knoblauch und Petersilie gemacht wird

WIE MAN DIE TRADITIONELLE ISTRISCHE MANEŠTRA VORBEREITET

 3--4 Stunden  mittel

Zutaten:

- ✓ Ein Schinkenknochen oder ein Stück getrocknetes Fleisch
- ✓ 200 dag junger Mais
- ✓ 20 dag Karotten
- ✓ 10 dag Zwiebeln
- ✓ 20 dag Bohnen
- ✓ 30 dag Kartoffeln
- ✓ Pešt
- ✓ Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

- 1.** Das Pešt mit 200 Gramm Speck (keine Pancetta), 5-6 Knoblauchzehen und 5-6 Petersilienblättern vorbereiten. Vermischen und zu einer gleichmäßigen Masse zerkleinern.
- 2.** Einen größeren Topf (ca. 5 Liter) mit Wasser füllen, die Bohnen (es wird empfohlen, sie am Abend zuvor einzuweichen, ist aber keine Bedingung), den jungen Mais, ganze geschälte Kartoffeln und Karotten, die Zwiebeln und den Pešt dazugeben.
- 3.** Den Schinkenknochen in einem separaten Topf kochen und nach der Hälfte der Zeit in die Maneštra geben.
- 4.** 3 bis 4 Stunden bei schwacher Hitze kochen lassen.
- 5.** Am Ende die Kartoffeln und die Karotten herausnehmen, mit einer Gabel zerdrücken und sie wieder in den Topf geben, noch einige Minuten kochen lassen.

Topf vom Herd nehmen und die Maneštra mit Wurst und warmem Brot servieren. Guten Appetit!



OLIVENÖL

Olivenöl ist das Elixier des Mittelmeers. Es steht für das Leben und die Liebe, die die Olivenbauern des Nordwesten Istriens jahrhundertlang den Olivenbäumen gewidmet haben. Im Gegenzug wurden sie mit reichen Ernten belohnt, aus denen auch heute noch eines der hochwertigsten nativen Olivenöle der Welt gewonnen wird. Es ist daher kein Wunder, dass **Istrien** zum 5. Mal in Folge zum **besten Olivenanbaugebiet der Welt erklärt wurde**.

DIE OLIVENÖLSTRAßEN

Begeben Sie sich auf die malerischen Olivenölstraßen, entlang dessen sich Plantagen mit den einheimischen Olivensorten **Istarska bjelica**, **Buža** und **Crnica** sowie den italienischen **Pendolino**, **Frantoio** und **Leccino** reihen. Sie werden auf zahlreiche Verkostungsräume stoßen, in denen die freundlichen Gastgeber ihre Monosorten oder erstklassigen Blends präsentieren werden. Da es sich hauptsächlich um kleine Familienbetriebe handelt, können Sie viel Aufmerksamkeit und nützliche Informationen über die Geschichte und Tradition des Öls sowie Ideen und Visionen der Olivenbauern, die sie in ihre Produkte einfließen lassen haben, erwarten.



**Erfahren Sie
mehr über
istrisches
Olivenöl**



Weiterlesen

WUSSTEN SIE SCHON?

- ★ Marcus Valerius Martialis, ein römischer Epigrammatiker aus dem 1. Jh., sagte über seine Heimatstadt Cordoba, sie sei „so perfekt wie das Öl aus Istrien“
- ★ Der internationale Reiseführer für Olivenöle Flos Olei enthält jedes Jahr immer mehr Olivenöle aus Istrien (bisher rekordverdächtige 77), die häufig mehr als 95 Punkte erreichen und damit in die Kategorie der Extraklasse eingestuft werden



SO ERKENNEN SIE GUTES OLIVENÖL

Die hochwertigen nativen Olivenöle extra werden Sie auf eine Reise der Sinne voller komplexer, raffinierter Aromen entführen. Qualitätsöle haben einen erfrischenden und fruchtigen Geruch, Bitterkeit, die Sie auf der Zunge spüren und Schärfe, die im Hals kribbelt und oft zum Husten bringt. Alle oben genannten Eigenschaften von Qualitätsölen sind harmonisch ausbalanciert. Abhängig von der Sorte, die Sie probieren, kann der Geschmack noch lange in Ihrem Mund anhalten.

OLIVENÖL ALS MEDIZIN

Olivenöl gehört aufgrund des hohen Gehalts an ungesättigten Fettsäuren, Vitamin E und Polyphenolen, die als Elixier für den Körper wirken, zu der Kategorie des Superfoods. Oliven sind, neben dem Öl und den Blättern, eine wahre Schatzkammer an Nährstoffen und medizinischen Eigenschaften. Die auf Olivenöl basierende mediterrane Küche ist mit einer geringeren Krebsrate und einem geringeren Risiko für Herzkrankheiten sowie Parkinson und Alzheimer verbunden. Außerdem schützt natives Olivenöl extra vor Entzündungen, Verdauungsstörungen, Haut- und Knochenproblemen.

Die Ergebnisse des Aristoil-Projekts, bei dem die Qualität von Olivenölen aus 5 Ländern untersucht wurde, haben erwiesen, dass die **istrischen Öle** hinsichtlich des Phenolgehalts die Konkurrenz weit übertrafen und somit offiziell **die gesündesten in Europa** sind.

OLIVENÖL IM SCHÖNHEITSDIENST

Unsere Vorfahren verwenden seit undenklichen Zeiten Olivenöl, um Haut und Haare zu pflegen und zu verschönern. Olivenöl ist reich an Antioxidantien und den Vitaminen A, D, E und K, die für eine strahlende Haut und Teint sorgen und Faltenbildung vorbeugen. Man kann es gut nach einem längeren Aufenthalt in der Sonne, aber auch als Maske für die Pflege von trockenem, strapaziertem Haar verwenden, wodurch es glänzend und weich wird. Tragen Sie es in einer dünnen Schicht auf die Haut auf und entfernen Sie den Überschuss sanft mit einem Handtuch.



WUSSTEN SIE SCHON?

Phänomenale gesundheitliche Wirkung

- ★ Itrische Öle haben einen erhöhten Gehalt an Phenolverbindungen von durchschnittlich 655 mg/kg, was weit über den festgelegten 250 mg/kg des EU-Rechts liegt
- ★ Nur 50 ml Olivenöl haben die gleiche schmerzstillende Wirkung wie eine 200 mg Ibuprofen-Tablette

Das Schönheitselixier

- ★ Ein paar Esslöffel Zucker vermischt mit einem Teelöffel Olivenöl, sind die Formel für ein feuchtigkeitsspendendes Peeling für den ganzen Körper
- ★ Für feste und glänzende Nägel tauchen Sie diese 5-10 Minuten lang in eine Schüssel mit leicht erwärmten Olivenöl



PLJUKANCI

Pljukanci sind neben den Fuži die bekannteste hausgemachte Pasta. Nach Originalrezept werden sie aus Mehl, warmem Wasser und grobem Salz hergestellt. Der entstandene Teig wird in kleinere Stücke aufgeteilt und zwischen den bemehlten Handflächen zu einer Spindelform gerieben. Pljukanci werden in Istrien mit verschiedenen Gulascharten und Saucen serviert und in den meisten Konoben und Agrotourismen ausschließlich von Hand hergestellt.

WUSSTEN SIE SCHON?

- ★ Pljukanci unterscheiden sich von den Fuži durch ihre spindelförmige Form und die Zutaten des Teigs, der in diesem Fall ohne Eier zubereitet wird
- ★ Bereiten Sie die Pljukanci mit Ihren Kleinen vor, die beim Modellieren der Nudeln ihren Spaß haben werden – besser als Knete!

2 GERICHTE MIT PLJUKANCI

SCHINKEN UND RUCOLA

 30 Minuten  einfach

Zutaten für 4 Personen:

- ✓ 500 g Pljukanci
- ✓ 50 g Schinken
- ✓ 2 Esslöffel Quark
- ✓ Rucola
- ✓ Cocktailtomaten
- ✓ 1 dl Wein
- ✓ Butter
- ✓ Olivenöl
- ✓ Grana Padano
- ✓ Frische Trüffel

Zubereitung:

- 1.** Die Butter und das Olivenöl in eine Pfanne geben und den in kleine Stücke geschnittenen Schinken hinzufügen.
- 2.** Wenn der Schinken leicht angebraten ist, mit Weißwein abgießen und ihn verdunsten lassen.
- 3.** Die gekochten Pljukanci mit dem Schinken in die Pfanne geben.
- 4.** Wenn alles gut vermischt ist, die Trüffel darüber reiben und die Cocktailtomaten dazugeben.
- 5.** Nach 3 Minuten den Grana Padano hinzufügen.
- 6.** Mit frischem Quark, Rucola, geriebenen Trüffeln und einigen Tropfen Olivenöl servieren.

Guten Appetit!

MARE E MONTI

 30 Minuten  einfach

Zutaten für 2 Personen:

- ✓ 250 g Pljukanci
- ✓ 100 g gemischte Pilze
- ✓ 250 g Garnelenschwänze
- ✓ 1 Knoblauchzehe
- ✓ 0,5 dl Weißwein
- ✓ 1 Zitrone
- ✓ Frischer Thymian
- ✓ Parmesan
- ✓ Olivenöl
- ✓ Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- 1.** Die Pilze in Scheiben schneiden und mit einem Esslöffel Olivenöl, Knoblauch, Zitronensaft und -schale, Thymian sowie Salz und Pfeffer vermischen.
- 2.** In einem großen Topf das Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln nach Anweisungen kochen.
- 3.** Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen braten, bis fast das ganze Wasser verdunstet. Die Pilze mit der Marinade dazugeben, mit Weißwein aufgießen und noch einige Minuten bei starker Hitze kochen lassen.
- 4.** Zum Schluss die gekochten Nudeln unterrühren und mit Parmesan bestreuen.

Guten Appetit!



SCHINKEN

Der istrische Schinken ist eine traditionelle Spezialität, deren Herstellung auf Bräuchen basiert, die von Generation zu Generation weitergegeben werden. Von der sorgfältigen Schweinezucht über die Fleischverarbeitung, das Salzen, das natürliche Trocknen an der Bora bis hin zur Reifung – der Schinken ist eine Kombination aus dem Können eines Schinkenmeisters und dem Klima, in dem er reift. In Istrien ist diese köstliche Vorspeise par excellence!

WIE MAN GUTEN SCHINKEN ERKENNT

- ✓ Intensiver Geruch und Aroma
- ✓ Einheitliche rote Farbe
- ✓ Mäßig salziger Geschmack
- ✓ Gute Konsistenz

WUSSTEN SIE SCHON?

- ★ Der istrische Schinken ist das erste autochthone Agrarerzeugnis und Lebensmittel in Kroatien, das durch das Exzellenzsiegel der EU geschützt ist
- ★ Das manuelle Schneiden (für das in Istrien normalerweise die Gastgeber zuständig sind) bewahrt den Geschmack; die ideale Schnittstärke liegt zwischen 1 und 1,5 mm
- ★ Der istrische Schinken unterscheidet sich vom dalmatinischen, weil er nicht geräuchert wird



SEEZUNGE

Die Seezunge (auch als Švoja bekannt) ist ein äußerst geschätzter weißer Fisch, charakteristisch für den nordwestlichen Teil der istrischen Halbinsel. Sein geschmeidiges weißes Fleisch, das wie Butter im Mund zergeht, inspiriert Köche seit jeher zu neuen, einfallsreichen Kreationen. Zweifellos fügt die Seezunge der reichen istrischen Küche eine weitere wertvolle Dimension hinzu.

WUSSTEN SIE SCHON?

- ★ Die Seezunge wird in Istrien von Mitte Herbst bis Ende Winter gefangen
- ★ Wenn Sie Fisch wegen der Gräten meiden, müssen Sie sich keine Sorgen machen – Sie werden ihn reinigen, bevor Sie „Seezunge“ sagen
- ★ Seezungen haben eine lange Lebensdauer: 12 – 15 Jahre

3 SEEZUNGEN-GERICHTE

SEEZUNGEN-PASTETE

 20 Minuten  einfach

Zutaten für 4 Personen:

- ✓ 500 g gereinigte Seezunge
- ✓ 100 g eingemachte Gurken
- ✓ Mayonnaise
- ✓ Senf
- ✓ Zitronensaft
- ✓ Olivenöl
- ✓ Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Den gereinigten Fisch (gekocht oder gebacken) in einen Mixer geben.
 2. Die Gurken, Mayonnaise, Senf, Zitronensaft und Olivenöl dazugeben.
 3. Alles gut vermischen, um alle Zutaten zu vereinen. Die Textur muss glatt und fest sein.
 4. Die Pastete in eine Schüssel geben und mindestens zwei Stunden, besser noch die ganze Nacht, im Kühlschrank ziehen lassen.
- Auf geröstetem Brot servieren.

ORZOTTO MIT SEEZUNGE

 45 Minuten  mittel

Zutaten für 4 Personen:

- ✓ 4 gereinigte Seezungen-Filets
- ✓ 350 g Gerste
- ✓ Frühlingszwiebeln
- ✓ 2 dl Weißwein
- ✓ Fischbrühe
- ✓ Butter
- ✓ Olivenöl
- ✓ Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Gerste in etwas Olivenöl und Frühlingszwiebeln anbraten und nach einigen Minuten mit Weißwein ablöschen.
2. Wenn der Wein verdunstet ist, die Fischbrühe hinzufügen und ungefähr 30 Minuten kochen lassen.
3. In einer anderen Pfanne die Seezungen-Filets in einer Sauce aus Butter, Brühe und Wein zubereiten.
4. Zum Ende der Garzeit der Gerste, die Sauce und die Seezungen-Filets dazugeben.

Guten Appetit!

SEEZUNGEN-FILETS IN ZITRONEN-KAPERN-SAUCE

 45 Minuten  mittel

Zutaten für 4 Personen:

- ✓ 4 gereinigte Seezungen-Filets
- ✓ Zitronensaft und -schale
- ✓ Gemüsebrühe
- ✓ Kochsahne
- ✓ Kapern
- ✓ Butter
- ✓ Olivenöl
- ✓ Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- 1.** Die gereinigten Seezungen-Filets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer vorgeheizten Pfanne in Butter und Olivenöl anbraten.
- 2.** Auf jeder Seite 3 Minuten goldbraun anbraten und beiseite legen.
- 3.** Dem Fett aus der Pfanne Zitronensaft und Gemüsebrühe hinzufügen und um die Hälfte reduzieren lassen.
- 4.** Die Kochsahne, die geriebene Zitronenschale, die Kapern, eine Prise Salz und Pfeffer dazugeben und unter Rühren eindicken.
- 5.** Den Fisch mit dieser leckeren Sauce und Salzkartoffeln oder knusprigem Gemüse aus der Pfanne als Beilage servieren.



TRÜFFEL

Der Trüffel ist ein unter der Erde wachsender Gourmet-Pilz mit einem intensiven Geruch und Geschmack, welcher vom Moment des Fundes, sowohl bei den Suchern als auch bei den Liebhabern dieser Köstlichkeit, Ekstase hervorruft. Tausende Feinschmecker eilen in die Konoben, in denen Trüffel mit Nudeln, Steaks, Risottos, Frittatas, Käse und sogar Desserts serviert werden, um den **teuersten unterirdischen Pilz der Welt** zu genießen!

TRÜFFELMESSE

Die **Zigante Trüffeltage** finden jedes Wochenende von September bis Mitte November in Livade statt, dem Zentrum der Trüffel im Tal des Flusses Mirna. Es ist die ideale Gelegenheit, um Trüffel kennenzulernen und zu probieren sowie an ihrer Präsentation teilzunehmen.



**Erfahren Sie
mehr über
istrische Trüffel**



Weiterlesen

WUSSTEN SIE SCHON?

- ★ Es gibt schwarze und weiße Trüffel; der Weiße gehört zu den hochwertigsten, daher wurde ein Exemplar von 345 g in London für 4.450 Euro versteigert
- ★ Trüffel wachsen 5 bis 20 cm unter der Erde in Symbiose mit Baumwurzeln

WO SIE ZU KAUFEN SIND

Außer in großen Handelsketten, können Sie Trüffel und Trüffelprodukte (Aufstriche, Käse, Öle und süße Köstlichkeiten) in spezialisierten Delikatessengeschäften in Livade, Grožnjan, Motovun, Buje, Buzet, Umag, Novigrad und in anderen Städten der Halbinsel kaufen.

DER GUINNESS-TRÜFFEL

Istrien weist eine weitere interessante Tatsache auf – wenn es um Trüffel geht, ist genau hier einer der größten Trüffel der Welt gefunden wurden, mit einem Gewicht von 1,31 kg. Er wurde vom örtlichen Gastronom Giancarlo Zigante und seiner Hündin Diana 1999 in der Nähe von Buje aufgespürt, und ist im berühmten Guinness-Buch der Rekorde als der größte Trüffel, der jemals auf der Welt gefunden wurde, aufgeführt.

TRÜFFELJAGD

Eine der beliebtesten Aktivitäten im wunderschönen Wald von Motovun und eine einzigartige Erinnerung, die Sie mit nach Hause nehmen werden, ist die Schatz-, beziehungsweise Trüffelsuche. Reservieren Sie dieses außergewöhnliche Abenteuer bei einer der einheimischen Familien, die Sie gerne empfangen und Ihnen die Geheimnisse dieses ungewöhnlichen Handwerks beibringen werden. Wählen Sie den Trüffelexperten und finden Sie Ihren ersten Trüffel!

- ✓ **Karlić**
- ✓ **Miro**
- ✓ **Prodan**
- ✓ **Natura**
- ✓ **Zigante**

WUSSTEN SIE SCHON?

- ★ Die Trüffeljagd wird von einem Trüffelexperten geleitet, während die Trüffel selbst von ausgebildeten Hunden mit einem verfeinerten Geruchssinn gewunden werden
- ★ Die Ausbildung der Spürhunde beginnt wenn der Welpen 3 Monate alt ist und dauert bis zu mehreren Jahren
- ★ Schwarze Trüffel können fast das ganze Jahr über gefunden werden, die weißen von September bis Januar

3 GERICHTE MIT TRÜFFELN

GETOASTETES BROT MIT TRÜFFELN

 5 Minuten  einfach

Zutaten:

- ✓ Brot nach Wahl
- ✓ Qualitätsbutter
- ✓ Schwarzer Trüffel

Preparazione:

1. Das Brot im Toaster toasten.
2. Mit der Qualitätsbutter bestreichen.
3. Etwas schwarzen Trüffel darüber reiben.
4. Mit einer Flasche guten Weines servieren.

PASTA MIT GEMÜSE, SCHINKEN UND SCHWARZEM TRÜFFEL

 30 Minuten  einfach

Zutaten für 4 Personen:

- ✓ 500 g Nudeln nach Wahl
- ✓ 100 g Zucchini
- ✓ 70 g Aubergine
- ✓ 70 g Peperoni in verschiedenen Farben
- ✓ 50 g Brokkoli
- ✓ 50 g grüner Salat
- ✓ 25 g Erbsen
- ✓ 10 g schwarzer Trüffel
- ✓ 70 g Schinken
- ✓ 40 g Olivenöl
- ✓ Gemüsebrühe
- ✓ 60 g Parmesan
- ✓ Salz und Pfeffer
- ✓ Frisches Basilikum

Preparazione:

1. Das Gemüse waschen, säubern und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Salzen und in einer Pfanne auf etwas Öl anbraten, ständig Gemüsebrühe dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Nudeln kochen und mit dem Gemüse vermischen. Den Schinken und schwarzen Trüffel dazugeben und umrühren.
4. Zum Servieren mit frischem Basilikum garnieren.

MOTOVUN IM NEBEL

 30 Minuten  einfach

Zutaten für 5 Personen:

- ✓ 8 Eigelbe
- ✓ 2 g Kristallzucker
- ✓ 60 g Wasser
- ✓ 20 g schwarzer Trüffel
- ✓ 500 ml Schlagsahne (30 % Fett)

Zubereitung:

1. Die Eigelbe schaumig schlagen und das Wasser mit dem Zucker bei schwacher Hitze aufkochen. Den gekochten Zucker zu den Eigelben geben und mit dem Mixer vermischen.
2. Trüffel in die Mischung reiben.
3. Abkühlen lassen und einen halben Liter Schlagsahne dazugeben.
4. Alles gut vermischen und einfrieren.
5. Servieren Sie das Eis mit Trockeneis und warmem Wasser für den charakteristischen „nebligen“ Look.



ISTRISCHE DESSERTS

Kroštuli und Fritule, zwei einfache Kuchen, die aus einer bescheidenen Bauernküche stammen, schmücken seit jeher die festlichen Tische in Istrien, und auch heute noch sind lokale Feste ohne sie unvorstellbar.

KROŠTULI

Knusprige Schleifen, die im Mund zergehen. Sie werden aus süßen Teigstreifen hergestellt, die zu einem Knoten zusammengebunden und in heißes Öl getaucht werden. Danach werden sie mit Puderzucker bestreut und sind dann bereit, Ihnen ein knuspriges, gastronomisches Erlebnis zu bieten.

FRITULE

Fritule ähneln kleinen Krapfen und werden aus einer Mischung aus Mehl, Joghurt, Öl, Zitronenschale, Zucker, Ei und ein wenig Schnaps zu Kugeln verarbeitet. Nach Wunsch, kann man auch andere Gewürze hinzufügen. Heute sind sie ein Hauptbestandteil der Advents- und Karnevalszeit.

WUSSTEN SIE SCHON?

- ★ Der größte jemals in Istrien hergestellte Kroštulo war 24 Meter Lang und wurde 2013 in das Guinness-Buch der Rekorde aufgenommen
- ★ Für ein noch weiches und schmackhafteres Vergnügen, kann dem Rezept für Fritule geriebener Apfel hinzugefügt werden



ISTRISCHE WEINE

Wein ist heutzutage ein untrennbarer Teil der Identität Istriens, das zu den **10 besten Weindestinationen in Europa** gehört. Auf einer Reise entlang der Weinstraßen auf der Suche nach ruralen Abenteuern werden Sie faszinierende Kellereien, in denen die ländliche Lebensweise mit den Errungenschaften der Moderne verschmilzt, entdecken. Jede neue Ernte bringt neue Champions mit sich, und viele davon stehen neben Weinen aus den besten Weinregionen, wie der Toskana, dem Bordeaux und der Champagne

TERAN

Eine Sorte, die bis in das 14. Jh. der istrischen Geschichte zurückreicht und deren besten modernen Exemplare im Nordwesten Istriens zu finden sind. Teran hat eine charakteristische rubinrote Farbe, die beim Drehen im Weinglas von violetten Schattierungen durchflossen wird. Das Aroma ist fein, ausgeprägt und erkennbar, mit einem typischen fruchtigen Charakter. Es ist ein voller, robuster, aber gleichzeitig angenehm ausbalancierter Wein. Aufgrund der großen Menge an Polyphenolen, gilt Teran als heilender Wein. Er wird bei einer Temperatur zwischen 18 und 20 °C, wenn seine Eigenschaften am ausgeprägtesten sind, serviert und getrunken.



**Erfahren Sie
mehr über
istrische Weine**



Weiterlesen

ISTRISCHE MALVASIA

Obwohl sie seit der Antike in Istrien präsent ist, hat sie erst in den letzten hundert Jahren einen führenden Platz unter den Weinsorten eingenommen. Heute sind die istrischen Malvasier auch außerhalb des Landes sehr beliebt. Der ausgeprägte Alkoholgehalt und der Reichtum an Extrakten mit moderatem und niedrigerem Säuregehalt, machen die Malvasia zu einem vollen und runden Wein. Ihr diskretes blumiges und fruchtiges Aroma erinnert sehr an den Duft von Akazienblüten. Unter den Fruchtaromen dominieren der Apfel und die Pflaume; im reifen Wein ist ein leicht bitterer Mandelgeschmack zu spüren. Der Wein wird bei einer Temperatur von 10 °C serviert.

MUSKAT AUS MOMJAN

Eine Sorte, die in einem begrenzten Teil in der Umgebung von Momjan in Höhenlagen von 200 bis 300 m wächst. Im Laufe der Jahrhunderte hat der Muskat an diesem Mikrostandort mit einem bestimmten Klima und Boden, nahezu perfekte Eigenschaften erworben. Viele Kenner istrischer Weine werden den Muskat aus Momjan wegen seiner goldenen Farbe, dem intensiven Duft wilder Nelken und dem außergewöhnlichen Aroma an erste Stelle setzen. Er ist trocken und süß, ihm werden aphrodisierende Eigenschaften zugeschrieben, und sein Charme wurde an den Höfen von Kaiser Franz Joseph in Wien und König Emanuel III in Rom gerne genossen.



WUSSTEN SIE SCHON?

- ★ Teran passt perfekt zu Schinken, Käse und Fleisch- und Wildgerichten
- ★ Malvasia passt am besten zu leichten Gerichten aus weißem Fleisch, Fisch oder Muscheln
- ★ Muskat ist ein perfekter Begleiter zu Desserts, aber auch zu jedem raffinierten Gericht



ISTRISCHE BRÄNDE UND LIKÖRE

Die aromatischen istrischen Brände sind ein Begrüßungsgetränk, ein Aperitif und ein Digestif. In Istrien werden Sie damit begrüßt und verabschiedet, und vielleicht sind sie das treueste Spiegelbild der Gastfreundschaft der Einheimischen. Eine Tradition der lokalen Konoben und Agrotourismen besteht darin, die Gäste nach dem Essen mit einem Brand auf das Haus zu verwöhnen; wir präsentieren deshalb einige der bekanntesten. Auf geht's!

MEDICA

Medica wird aus Trauben- oder Tresterbrand hergestellt, die mit hausgemachtem Honig angereichert werden. Durch die strahlende Farbe und dichte Textur ähnelt sie flüssigem Gold. Sie muss gekühlt oder in einem kalten Glas serviert werden.

TERANINO

Dieser Likör aus Teran mit aromatischen Kräutern ist das beliebteste Dessertgetränk von Frauen. Er ist süß, fein und wärmt angenehm. Im Gegensatz zu den anderen hier aufgeführten Bränden, handelt es sich um einen weichen Likör, der einen intensiven Fruchtgeschmack im Mund hinterlässt.

BISKA

Der älteste istrische Brand ist Biska, dessen ursprüngliches Rezept noch in glagolischer Schrift verfasst wurde. Er hat eine gelbbraune Farbe und wird durch die Mazeration gelber oder weißer Mistelblätter in hausgemachtem Tresterbrand erhalten. Oft werden bestimmte Heilkräuter hinzugefügt, die die Hersteller geheim halten. Er hat ein reiches Kräuteraroma und einen angenehmen, bitteren Geschmack.

RUDA

Ruda wird durch das Einweichen der oberirdischen Teile der Weinraute-Pflanze gewonnen. Der Brand ist anhand seiner fast fluoreszierenden grünen Farbe erkennbar und für seine heilenden Eigenschaften bekannt. Sollten Sie über Magenprobleme klagen, können Sie sich sicher sein, dass die Gastgeber Ihnen ein Gläschen anbieten werden.



WUSSTEN SIE SCHON?

- ★ Die Basis aller istrischen Brandys und Liköre sind Traubenbrand oder Tresterbrand, Spirituosen, die durch das Destillieren von Traubenüberresten gewonnen werden
- ★ Die istrischen Brände „rutschen“ im Hals, „steigen“ aber zu Kopf. Trinken Sie als moderat, besonders wenn Sie fahren
- ★ Das ursprüngliche Rezept für Biska ist ungefähr 2000 Jahre alt und stammt aus der Zeit der Kelten, die damals auf der Halbinsel lebten

ANERKENNUNGEN UND AUSZEICHNUNGEN DER ISTRISCHEN GASTRONOMEN

In der internationalen Gourmet-Bibel Michelin, in der Restaurants mit hochwertiger Küche eingestuft sind, haben zahlreiche Restaurants und Konoben aus dem Nordwesten Istriens ihren Platz eingenommen. Es folgt eine Liste aller aufgelisteten Konoben und Restaurants, auf die Sie klicken und eine kurze Beschreibung der Michelin-Gourmet-Experten lesen können! Nutzen Sie diese einmalige Gelegenheit, wählen Sie Ihren Favoriten und begeben Sie sich auf ein unvergessliches kulinarisches Abenteuer. An diesem Punkt können wir Ihnen nur wünschen, langsam zu genießen, denn Sie werden es bestimmt genießen!

MICHELIN 2020: RESTAURANTS UND KONOBEN DES NW ISTRISCHENS

- ✓ **Badi**, Lovrečica
- ✓ **Konoba Buščina**, Umag
- ✓ **Pergola**, Zabrata
- ✓ **Marina**, Novigrad
- ✓ **Konoba Čok**, Novigrad
- ✓ **Damir & Ornella**, Novigrad
- ✓ **Konoba Morgan**, Brtonigla
- ✓ **San Rocco**, Brtonigla
- ✓ **Zigante**, Livade

WUSSTEN SIE SCHON?

- ★ Michelin hat Restaurants die ersten Sterne 1926 zugeteilt; bis heute hat dieses Label nicht an Bedeutung verloren und bestätigt das Ansehen und die Anerkennung des Berufs für Kreativität, Qualität, Vielfalt, Fantasie und die Präsentation von Gerichten in Restaurants
- ★ Ein durchschnittlicher Michelin-Inspektor isst 250 Mahlzeiten in Restaurants, verbringt etwa 150 Nächte in Hotels, besucht um die 800 Objekte, schreibt 1.100 Berichte und legt 300.00 Kilometer zurück

WINZER UND OLIVENBAUERN DES NW ISTRIENS IN EINER SONDERAUSGABE DES MICHELIN-REISEFÜHRERS

Eine Sonderausgabe für Istrien, die Michelin exklusiv für die beliebtesten Gourmetdestinationen der Welt herstellt, bietet Ihnen auch eine Auswahl der besten lokalen Winzer und Olivenbauern. Lernen Sie sie besser kennen, indem Sie auf die folgenden Links klicken und sich dann auf den Weg zu ihren Kellereien und Verkostungsräumen machen, wo ein echtes Fest für Ihre Gaumen auf Sie wartet (sowie großartige Ideen für Geschenke oder Ihren persönlichen Vorrat).

WINZER

- ✓ **Cattunar**, Brtonigla
- ✓ **Coronica**, Umag
- ✓ **Cuj**, Umag
- ✓ **Degrassi**, Savudrija
- ✓ **Kabola**, Buje
- ✓ **Kozlović**, Buje
- ✓ **Veralda**, Brtonigla

OLIVENBAUERN

- ✓ **Al Torcio**, Novigrad
- ✓ **Basiaco**, Buje
- ✓ **Buršić**, Brtonigla
- ✓ **Mate**, Savudrija
- ✓ **Zigante**, Buje
- ✓ **Zubin**, Umag



WUSSTEN SIE SCHON?

- ★ Wenn Sie die E-Version dieses Reiseführers lesen, weil Sie momentan nicht reisen können, dann verzweifeln Sie nicht – die meisten Winzer und Olivenbauer liefern ihre Produkte an Ihre Haustür, egal wo Sie sich befinden...
- ★ Ein Besuch bei den lokalen Winzern und Olivenbauern ist wirklich ein besonderes Erlebnis, das den Appetit anregt und zahlreiche gastronomische Wünsche erfüllt, sogar die, von denen Sie selber nichts wussten...

**VIEL SPAß
UND GUTEN
APPETIT!**

