

falstaff o7/ okt+nov 2013

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

falstaff

**ALTE FLÄSCHEN
DER GRÖSSTE
WEINFÄLSCHER-
SKANDAL**

**NEUER TREND
DAS WIEDER-
ENTDECKTE EI**

**FRISCHE SZENE
DIE COOLSTEN
KÖCHE IN SAN
FRANCISCO**

**FAMILY AFFAIRS
ÖSTERREICHS
JUNGWINZER**

**BEST-OF
WEINE AUS
DEM ELSASS**



California Dreamin'
DIE KULTWEINE DER WESTKÜSTE

07/2013

€ 7,50 / CHF 13,-


WWW.FALSTAFF.AT

Verlagspostamt 1150 Wien P.b.b. GZ 02030053 M





Feinschmecker sind süchtig
daneach: Im Herbst gibt es
Trüffeln im Piemont und in
Istrien, etwas später im Périgord



3 TRÜFFEL- REISEN

Italien, Frankreich, Kroatien –
drei Länder, in denen die besten
Trüffeln der Welt wachsen.
Falstaff hat Insider-Routen
mit Restaurants und Hotels
zusammengestellt, die man
unbedingt besuchen sollte.

TEXTE GERD W. SIEVERS, GEORGES DESRUES

IM TAL DER KNOLEN

Ob im Top-Restaurant, in der urigen Konoba oder auf den Märkten im Mirnatale: In Istrien spielen Trüffeln schon lange eine Hauptrolle.

Ausgangspunkt dieser olfaktorischen Reise ist das Städtchen Hum, vor dessen Stadtmauern die sehr gemütliche »Humška Konoba« liegt, wo man Mispelschnaps – mit dem beginnt ein jedes istrisches Mahl –, regionale Trüffelgerichte und einen ausgezeichneten gerösteten Ziegenkäse bekommt.

Über eine wunderschöne Strecke, die eindrucksvolle landschaftliche Aus- und Einblicke gewährt, führt der Weg über Buzet nach Zrenj, einem kleinen, auf einem Hügel gelegenen Bergdorf, wo man im Agriturismo »Tončić« – einer echten Bauernhof-Konoba – einfach gute Trüffelgerichte serviert. Livade ist am Tal des Flusses Mirna und im Trüffel-Herzen Istriens gelegen. Hier im Mirnatale findet man nicht nur die meisten Trüffeln, sondern auch die größten. Der größte Weiße Trüffel aller Zeiten hat mit einem Gewicht

von 1,36 Kilo ein gewisser Zigante gefunden. Im eleganten Restaurant »Zigante« lässt man sich kreative Trüffelspezialitäten mit heimischen Top-Weinen schmecken.

Auf dem Weg nach Momjan liegt abseits im Hinterland Zavrsje, ein idyllisches Bergdorf; der hiesige Agriturismo »Montizel« ist ein echtes Juwel, denn vom Schinken über Salami bis zum Ornbolo (Karree-Schinken) ist alles »hausgemacht« – natürlich auch die köstliche Trüffelpasta.

In Momjan muss man einerseits die »Konoba Rino« (Trüffel-Pasta) besuchen, andererseits in der »Konoba Staro Podrum« verteilte Regionalküche (Steaks mit Trüffel!) genießen. Die »Konoba Astera« in Brtonigla ist leider schon lange kein Geheimtipp mehr. Hier werden fast alle Speisen auf einem riesigen offenen Kamin zubereitet.

Mit der »Konoba Buscina« bei Umag hat man den trüffelreichen Norden Istriens durchquert und ist an der Küste. Hier begnügt man schließlich der kulinarisch spannenden Kombination »mare e mont« (Meer & Berge). Das Restaurant »Damir & Ornella« in Novigrad (mit gerösteten »Sashimi«) wird hier zu einem würdigen Abschluss der Reise.



BEST OF ISTRIEN

RESTAURANTS

ZIGANTE (in Livade)

Gourmetlokal mit ganzjährigen Trüffelménüs und Trüffelschop. Übernachtung möglich.
T: +385/(0)52/66 43 02
www.restaurantzigante.com

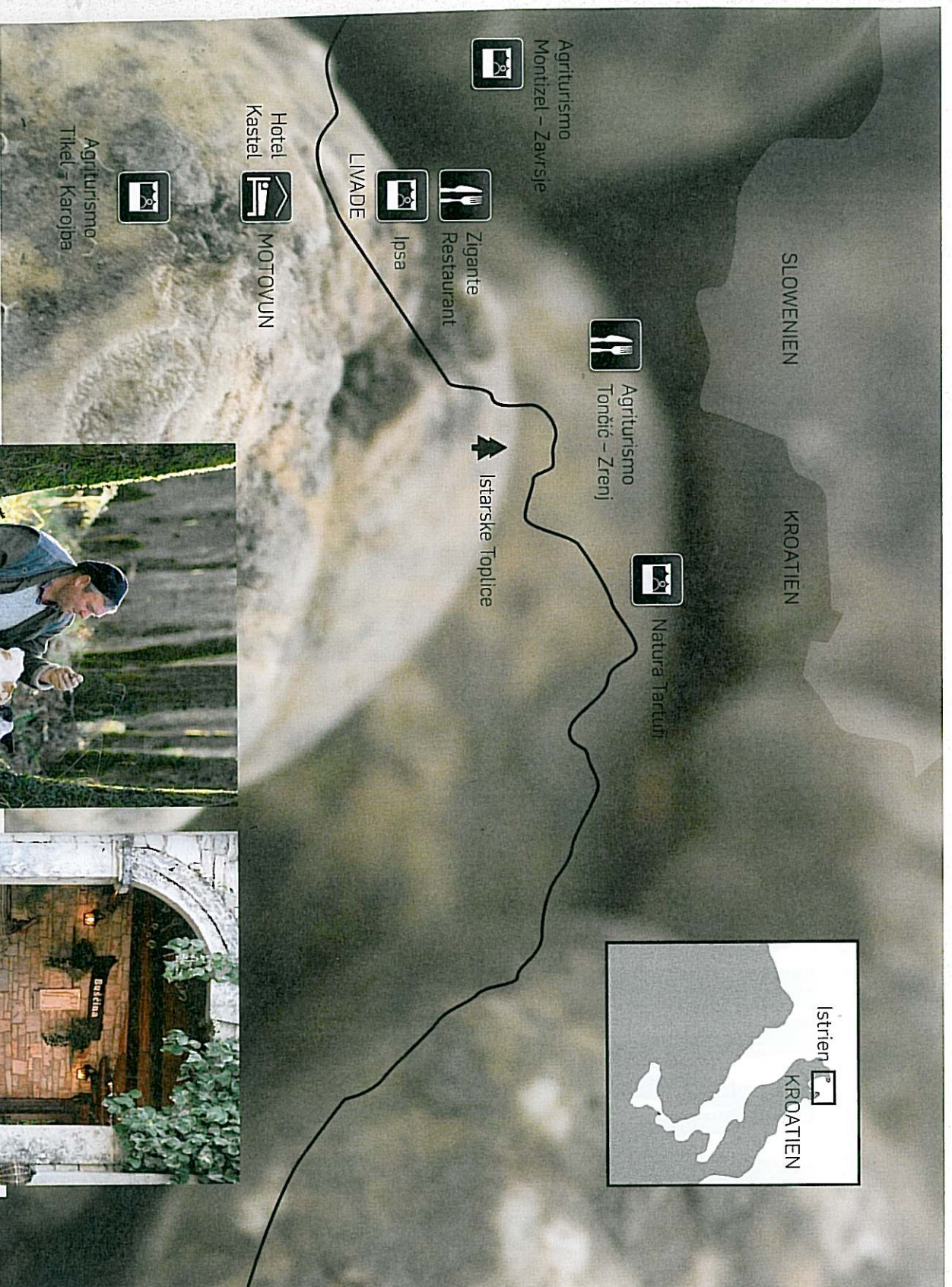
KONOBASTARIPODRUM (in Momjan)

Gemütliches Landgasthaus mit traditioneller Küche und offener Feuerstelle.
T: +385/(0)52/77 91 52



Typisch istrisch: Trüffel auf Rucola und Fleisch

Fotos: beige stellt



KONOBA BUSCINA (in Buscina, Nähe Umag)
Bekannt für die vielfältige traditionelle
Fleisch- und Fischküche.
T: +385/(0)52/73 20 88
www.konoba-buscina.hr

KONOBA RINO (in Momjan)
Berühmt sind die Trüffelerichte und die
traditionellen Spezialitäten Istriens.
www.prelac.hr/de/home.html

BAUERNHÖFE, AB-HOF-VERKAUF

AGRITURISMO TIKEL (Karolja/Spinovci)
Getrübete Pasta und Gnocci; auch Ferien-
wohnungen sind dort verfügbar.
T: +385/(0)52/68 34 04

AGRITURISMO MONTIZEL (Završje)
Geheimtipp! Schinken, Käse, Trüffeln aus der
Region. www.pincin-monticello.hr

FAMILIE IPSA (in Livade)
Betrieb mit international vielfach ausge-



Trüffelsuche mit ausgebildeten Hunden

zeichnetem Olivenöl und saisonalem
Trüffelangebot.
T: +385/(0)52/66 40 10

NATURA TARTUFI
Neuer Verkostungsraum und Trüffelprodukte
Srneđa 21, 52420 Mala Huba (bei Buzet)
T: +385/(0)52/66 29 75
www.naturatartufi.com

HOTELS

CASA ROMANTICA LA PARENZANA
Die haus eigene Konoba setzt auf regionale
Spezialitäten, die traditionell unter der »Peka«
(Tonhaube) am Feuer gekocht werden.



Urig: die »Konoba Buscina« in der Nähe von Umag

Volpia bb, 52460 Buje
T: +385/(0)52/77 74 60
www.parenzana.com.hr

KASTEL

Am höchsten Punkt der Stadt Motovun über
dem Mirnatale – mitten im Trüffelgebiet.
Trg Andrea Antico 7, 52424 Motovun
T: +385/(0)52/68 16 52
www/hotel-kastel-motovun.hr

SAN ROCCO

Historischer Bau mit 14 Zimmern.
Srednja Ulica 2, Brtonigla
T: +385/(0)52/72 50 00
www.san-rocco.hr