

Ivicas Spürnase

Urlaub in Istrien, das war lange ein Synonym für den Aufenthalt am Meer. Das hat sich geändert. Vor allem im Hinterland der kroatischen Halbinsel besinnt sich eine neue Generation von Bauern, Winzern und Gastronomen auf das kulinarische Erbe



Nirgendwo in Istrien stecken so viele weiße Trüffel in der Erde wie in den Eichenwäldern zu Füßen von Motovun. In der alten Bergfestung an der Mirna befindet sich heute ein Hotel.

FOTOS: HRVOJE POLAN/JAF

VON BERTRAM JOB

Ein Radiobeitrag über diese Gegend müsste wohl mit dem Gebell der Hunde beginnen. Man hört sie von frühmorgens bis spät abends immer wieder in dem sonst so ruhigen Tal der Mirna. Als seien sie in dem dünn besiedelten Landstrich in der Mehrheit – und wahrscheinlich ist das auch so.

Ivica Kalcic hält jedenfalls gleich sechs an seinem Haus außerhalb der kleinen Ortschaft Livade. Zwei davon hat er an diesem Morgen dabei. Viel zu erwarten sei von den halbhohe Mischlingen aber nicht, erklärt der pausbäckige Mann mit dem kugelrunden Bauch. Weil die Tiere am Abend zuvor noch gegessen hätten, fehle ihnen der letzte Antriebs, ihrer feinen Nase zu folgen. Dann tauchen wir gemeinsam in die modrige Welt aus Mooreichen und Birken ein.

Ein paar kleine Exemplare von Tuber Magnatum Pico stöbern Ivicas Hunde dennoch auf. Womit er mal wieder bestätigt wäre, der spezielle Ruf der Region. Nirgendwo in Istrien stecken so viele weiße Trüffel in der Erde wie in den Eichenwäldern zu Füßen von Motovun, der alten Bergfestung an der Mirna – sodass sich das aufgeregte Gekläffe, das sich mit den Nebelschleiern über die Landschaft legt, praktisch von allein erklärt.

„Als ich gelernt habe, Akkordeon zu spielen, musste ich jeden Tag üben“, sagt Ivica, der früher in einer Oberkrainer-Kapelle ge-



spielt hat. „Und so ist es auch mit den jungen Hunden. Sie brauchen drei, vier Jahre, bis sie richtig ausgebildet sind.“ Das weiße Gold von Istrien – es liegt oft nur eine Handbreit, manchmal aber auch einen Meter unter dem Boden und ist mehr oder weniger schnell mit dem scharfkantigen Handspaten zu Tage gefördert. Darum versuchen so viele ihr Glück. Immer auf der Suche nach dem „Jackpot“, wie hier mehr als hundert Gramm schwere Knollen genannt werden. 100 Gramm bringen am Markt zwischen 200 und 300 Euro, also ein Drittel eines durchschnittlichen Monatslohns.

Längst nicht alle machen sich wie Ivica die Mühe, die offizielle Lizenz des Landwirtschaftsministeriums zu erwerben. Kontrolliert aber wird das kaum, und die Nachfrage bleibt hoch. Denn nach der Suche kommen die Gourmets, die sich in diesen Breiten an den gedeckten Tisch setzen

wollen. So wie in der Enoteca der Familie Zigante in Livade, wo Italiener und Österreicher, Japaner und Amerikaner für ein Trüffel-Menü ihre Kreditkarten zücken.

Es waren die Zigaretten, heißt es, die in den Zwanzigerjahren damit begannen, die Trüffel aus der istrischen Erde zu holen. Und es ist Gianfranco, ihr bodenständiger Nachfahre, der mit seinen Hunden 1999 hier im Tal die größte Trüffel der Welt fand: 1,31 Kilo, damit kam er ins Guinness-Buch. Seitdem will jeder in seinem prämierten Restaurant speisen, wo auch eine maßstabgetreue Nachbildung des Findlings zu bestaunen ist. Das unscheinbare Livade: plötzlich „the place to be“.

Es hat offenbar so eine geschäftstüchtige Sippe gebraucht, um den Kult um die müffelnde Knolle anzuschleichen. Und lange sah es so aus, als träume ganz Istrien wie dieses Dörfchen an der Mirna vor sich her: ohne ein Bewusstsein davon, welche Schätze hier für Bewohner und Besucher parat liegen. Eine unschuldige Landpomeranze, die nicht recht um ihre Reize weiß.

Urlaub in Istrien, das war lange ein Synonym für den Aufenthalt an seiner äußersten Kante. Adriatische Sommerfreuden von Pula bis rauf nach Rovinj, Porec, Novigrad. Nur wer die Hitze und das Gewimmel meiden wollte, wagte sich für einen halben Tag ins Landesinnere – und genoss die geschwungene, an die Toskana erinnernde Landschaft. Aber wo gab es Hotels oder Restaurants, die zum Bleiben einluden?

Das ist inzwischen deutlich besser geworden, und so spricht sich nun herum, dass die westlichste Region Kroatiens noch etwas zu bieten hat: das Hinterland. Man muss nur ein bisschen danach stöbern, Mensch wie Hund. Im historischen Kern von Motovun etwa, auf 288 Metern Höhe, gibt es wieder ein passables Hotel mit grandiosem Ausblick: das Kastel. Und ein Filmfestival, das Ende Juli Cineasten aus halb Europa anzieht: mit unabhängigen Produktionen, die auf dem Platz an der Pfarrkirche über die Leinwand flimmern.

Oder das kleinstädtische Buzet, 15 Autominuten weiter nordwestlich gelegen: Wie eine Miniatur des Hradschins thront die mittelalterliche Altstadt hinter der Wehrmauer über dem Land. „Wir sind das ganze Jahr hier, egal wie viele kommen“, sagt die junge Frau mit der Designerbrille an der Rezeption des Hotels inmitten der Altstadt. „Und das ist der Unterschied. Die Leute an der Küste arbeiten nur vier, fünf Monate im Jahr, dann haben sie genug verdient. Es ist eine andere Einstellung.“

Manchmal sind von hier oben Gleitschirmflieger auszumachen, die das gegenüberliegende Cicarija-Bergmassiv als Startrampe benutzen. Oder Radfahrer mit Mountainbikes, die der reichen Geschichte dieser Region auf der Spur sind. Illyrer, Römer, Byzantiner, Franken, Kroaten und Slowenen: Reichlich viele haben hier – wie auf der ganzen Halbinsel – vorübergehend geherrscht und ihre Spuren hinterlassen.



Anreise: Flug nach Triest, von dort mit dem Auto in rund einer Stunde bis Livade.

Unterkunft: In Buzet: Hotel Vela Vrata, Übernachtung pro Person 60 bis 80 Euro, Tel.: 00385/52/49 47 50, www.velavrata.net; in Motovun: Hotel Kastel, DZ mit Frühstück 80 bis 100 Euro, Tel.: 00385/52/68 16 07, www.hotel-kastel-motovun.hr; B&B Villa Borgo, DZ 60 Euro, Tel.: 00385/52/68 17 08.

Essen und Trinken: Restaurant Zigante in Livade, Tel.: 00385/52/66 43 02, www.restaurantzigante.com; Erstklassige Konoba: Stari Podrum in Momjan, Tel.: 00385/52/77 91 52; Weingut Tomaz: Vina Tomaz, Kanal 36, 52424 Motovun, Tel.: 00385/52/68 17 17, www.vina-tomaz.hr

Trüffel: Im Sommer werden schwarze, im Herbst weiße Trüffel gesucht. Kontakt zu Ivica Kalcic: Tel.: 00385/98/99 48 096.

Allgemeine Auskünfte: Kroatien Tourismus, www.croatia.hr

Das kleine, in Stein gehauene Roc: eine befestigte, 1000 Jahre alte Siedlung, in der vor allem das kroatische Schrifttum und die Druckkunst aufblühten. Hinter dem Stadttor ein ganzes Ensemble von Kirchen und Kapellen mit frommen Botschaften in glagolitischer Schrift, dem urslawischen Alphabet. Das winzige, weltberühmte Hum: angeblich der kleinste Fleck auf dem Globus, der Stadtrechte genießt. Eine kompakte Festung, die Riesen der Legende nach aus den Resten des Gesteins formten, das sie für die Städte an der Mirna brauchten. Die fast 800-jährige Pfarrkirche von Vrh mit der steinernen Kustodia. Die berühmten Fresken der Friedhofskirche im Bergdorf Beram. Irgendetwas ist hier alle zehn Kilometer zu entdecken. Und alle fünf lockt eine Konoba: ein Landgasthaus, in dem die Schätze der regionalen Küche mit rustikalem Charme und erstaunlicher Raffinesse aufgetischt werden. Darum sind Touren der beste Weg durch Istrien: Rumliegen geht am Meer, hier ist Bewegung angesagt.

Eine neue Fahrradstrecke soll helfen, dass Kroaten und Italiener sich näher kommen

Biker etwa lieben vor allem den internationalen Radweg, welcher der Parenzana folgt, einer alten Schmalspurbahn, die von Triest über Slowenien bis nach Porec führte. Das ist auf istrischer Seite ein gut 60 Kilometer langer Ritt über Viadukte, durch Tunnel und entlang zahlreichen aufgegebenen Bahnhöfen. Vorbei an der 3000 Jahre alten Ortschaft Buje, den Galerien im erhabenen gelegenen Künstlerdorf Groznan, Livade, Motovun und dem italienisch geprägten Vizinada.

„Der Weg zu Gesundheit und Freundschaft“ ist der offizielle Name der Route, die nach der Jahrtausendwende auch mit EU-Mitteln umgebaut wurde. Dahinter steckt auch der Wunsch, dass die Animosität zwischen Italienern und Kroaten, die sich gerade in Istrien wechselseitig mobben und vertrieben, inzwischen Geschichte sein möge. Für die Feinschmecker, die nun über neue Weinstraßen fahren, ohnehin eine Selbstverständlichkeit: Hauptsache, es gibt ein paar gute Jahrgänge, die man kosten und mitnehmen kann.

Wie oft wird es in diesen Tagen spät bei Klaudio, der nahe Motovun das Weingut Tomaz führt. Selber schuld: Wenn der freundliche Schrank von einem Mann, ein gelernter Metzger, seinen Gästen selbst gemachte Wurst und Trüffelkäse zu den Weinproben reicht, will keiner so schnell nach Hause gehen. Lieber noch einen kühlen Malvazija, einen lieblichen Muskat oder den rubinroten Teran, für den Klaudio mehrere Preise erhalten hat.

Früher hätten die Leute hier nur zwischen Rot und Weiß unterschieden, sagt Klaudio. Und die Winzer hätten sich nicht gerade zerrissen, als sie in der jugoslawischen Republik ihren Soll abliefern mussten. In den vergangenen Jahren hat eine neue Generation von Weinbauern dafür an antike Zeiten angeknüpft. Schon die Römer schwärmten von den Weinen und Oliven, die aus der zehnten Provinz Venetia et Histria in Amphoren geliefert wurden.

Jetzt geht es auf der Halbinsel schon mehr als 100 Weingüter, sagt Klaudio, die zusammen rund 6000 Hektar bewirtschafteten – „das schafft eine gesunde Konkurrenz“. Und plötzlich geht es ihm nicht anders als der Familie Zigante im benachbarten Livade: Solvente Österreicher und Italiener, aber auch Deutsche und Russen kommen aus dem Norden, um seine hoch gehandelten Produkte zu verkosten.

Ach ja, die Hunde: Natürlich hat auch Klaudio welche, und wenn er Zeit hat, geht er mit ihnen in den Eichenwald, auf Trüffel-suche. Im Radio würden wir zum Ende also wieder Hundegebell hören; es ist die Titelmelodie dieser Gegend, die ein Land voller Schätze besingt.

FEIERN SIE MIT UNS IM SCHEIN DER MITTERNACHTSSONNE

120 JAHRE
1893-2013

JUBILÄUMS-ANGEBOTE

6-Tage-Reise
Kirkenes – Bergen
ab 994 € p.P.*

*Inkl. Garantiekabine und Vollpension an Bord, zzgl. An- und Abreise

12-Tage-Reise
Bergen – Kirkenes – Bergen
ab 1.749 € p.P.*

*Inkl. Nonstop-Charterflug von/nach Düsseldorf, München oder Berlin, Garantiekabine und Vollpension an Bord

Reisezeitraum März bis September 2013

HURTIGRUTEN

2013 feiert Hurtigruten 120-jähriges Jubiläum – ein Grund für uns, Ihnen Jubiläums-Preise für ausgewählte Reiseterritorien anzubieten. Wir bringen Sie ganz nah heran an das ursprüngliche Norwegen mit seiner spektakulären Landschaft und einer einmaligen Tierwelt. Dank unserer großen Auswahl an einzigartigen Ausflügen nehmen Sie neue und unvergessliche Erinnerungen mit nach Hause. Feiern Sie mit uns und erleben Sie das „Arktische Frühlingserwachen“ im Frühjahr oder die Mitternachtssonne mit 24 Stunden Tageslicht im Sommer. Jetzt buchen und Jubiläums-Preise sichern!

Weitere Angebote und Buchung unter www.hurtigruten.de, Tel. (040) 376 93-334 oder in Ihrem Reisebüro.

► Hurtigruten GmbH ► Burchardstr. 14 ► 20095 Hamburg
 ► Tel.: (040) 376 93-334 ► Fax: (040) 376 93-199
 ► E-Mail: ce.info@hurtigruten.com ► www.hurtigruten.de