



Italienisch anmutende Idylle in Rovinj, dem „Venedig von Istrien“. Die mittelalterlichen Häuser scheinen sich aus dem Wasser zu erheben

KROATIEN Istrien

Lust am Sinnesrausch und Kleidertausch

Von Aleksandra Majzlic

Auch außerhalb der Shirt-und-Shorts-Saison genießen Reisende den Istrian Way of Life: Sie spüren den „Geist des Weines“ auf, bewundern das Meeresblau in einem Gotteshaus und entscheiden über Leben oder Tod eines Kämpfers.



An einen Fisch erinnert die Form dieses Eilands im Nationalpark Brijuni mit seinen insgesamt 14 Inseln. Auf Veliki Brijun frönte einst der jugoslawische Staatschef Tito dem Sommer. Nähere Informationen zu Inselerkundungen unter www.brijuni.hr (auch in deutscher Sprache)

Harmonieschulung im Weingut von Moreno Degrassi

Genüsslich dreht Siniša Škaberna das Würstchen im Munde um. Benetzt seine Lippen mit dem Refosco. Durch seine ausgeprägte Frucht und die Säure harmoniere der rote Trank vortrefflich mit Salami oder Speck, erfahren die Gäste von dem Verkaufsverantwortlichen im Unternehmen Degrassi. Üppig ist die Wurstplatte im Weinkeller belegt. Siniša schenkt immer wieder nach und verspricht grinsend: „So kann man die ganze Nacht Party haben. Das ist unser Istrian Way of Life.“

Dann rühmt er die Mitte der Neunziger einsetzende „istrische Weinrevolution“ und ihren „Pionier“ Moreno: „Gemeinsam mit zwei anderen Winzern hat er die Region nach vorne gebracht.“ Mit starker Stimme stimmt Siniša die zweite Strophe seiner Lobeshymne an. Sein Boss habe sich nie „auf seinen Lorbeeren ausgeruht“, sondern sei immer weiter „nach vorne geprescht“. Der Beweis: Degrassi biete ungewöhnliche Sorten an, wie den weißen Viognier oder den roten Petit Verdot.

Der Weinexperte Hugh Johnson würdigt in seinem Weinatlas 2014 Kroatiens Weine als „ursprünglich“ und „handwerklich sauber gemacht“. Degrassi ist der Winzer Istriens, der am meisten Rebsorten gepflanzt hat: 16. Dazu zählen der Malvazija, der rote Teran und seine Untersorte Refosco sowie der Muskat, aber auch französische Sorten. Die Ausbeute pro Jahr: 100.000 Flaschen. Der renommierte und mehrfach prämierte Betrieb in Savudrija liefert in Kroatien aus, exportiert aber auch unter anderem nach Deutschland, Österreich, Belgien, Finnland, Schweden, Großbritannien sowie in die USA und nach Thailand. Ob der Wein nur in Istrien so schmeckt oder auch daheim, wollen die Bewirteten von Siniša wissen. Mit seiner sanften Stimme beruhigt er sie: „Keine Angst, dieser Geist in der Flasche ist so stark, so ehrlich, so gesund, so unverfälscht. Er kann sich an einem passenden Ort mit den richtigen Menschen neu verbinden.“ Verführerisch flüstert er ihnen den folgenden Satz zu: „Dieser Geist wird getragen in eure Körper und Seelen. Freut euch an den Weinen, den schönen, intensiven, aufregenden und feinen.“ www.degrassi.hr (auch in englischer Sprache)

Nudel-Designkurs in Fabianas Kochschule



Fabiana vertraut auf das Wissen ihrer Ururgroßmutter – wenn es um ihre Pljukanci geht. Die istrischen Nudeln formen ihre Schüler selbst. Im Idealfall sieht das Resultat so aus: zehn Zentimeter lang, ebenmäßig und schmal. Nicht jedem ist eine fabianische Geschicklichkeit gegeben. Aber Fabiana lässt keine Strenge walten. Ganz im Gegenteil: Sie zeigt volles Verständnis für ihre erschöpften Azubis. Sie dürfen auf Liegen neben dem Pool im Garten träumen – vom bevorstehenden nudligen Nobel-Lunch inmitten der Natur. In ihrer Casa Buščina nahe Umag bietet Fabiana Mijanović Kochkurse an. Es dampft und köchelt unter freiem Himmel, umgeben von Olivenhainen, Weingärten und Wald.

Wundersamste Gerüche wehen von Steinofen und Kochplatten zu den Schlummernden hinüber. Nach Garnelen, Knoblauch, geröstetem Weißbrot und istrischem Olivenöl duftet es. Steht das Essen auf dem Tisch, erheben sich die Müden. Köstlich mundet das Selbstgeformte in der Garnelensoße.



„Aus meiner Küche kommt nichts Spektakuläres. Aber Saisonales und Frisches“, beteuert die Kochschulleiterin.

Nach dem Essen kredenzt Fabiana einen bockstarken Kaffee. Mit istrischem Grappa will sie das schwarze Gebräu aufpeppen. Doch, welch Panne, gerade ist kein passender Tropfen im Hause. So schickt sie ihren Filius los, den Trunk zu holen. Dann lässt sie das Hochprozentige in die Kaffeetassen fließen. Auch wer schnell den Kopf schüttelt, kommt ihr nicht aus. Sie gießt den Grappa dann einfach in ein kleines Glas und stellt es dem Neinsager direkt vor die Nase. Nur äußerst starke Charaktere können jetzt noch widerstehen.

*Konoba – Taverna Buščina, www.konoba-buscina.hr
(auch in deutscher Sprache)*

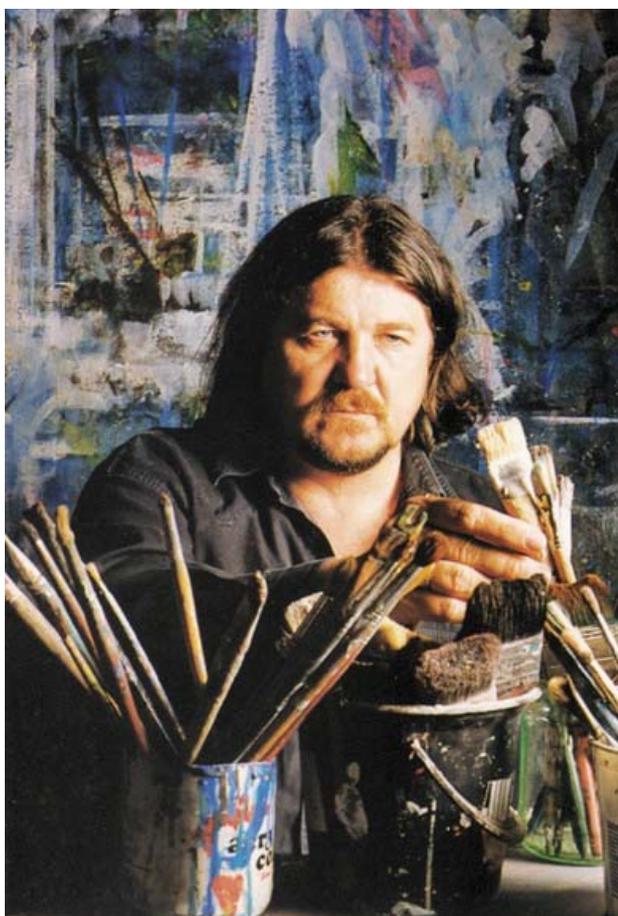
Kochkurs im Zusammenhang mit Aufenthalt für sechs Personen buchbar. Das Haus verfügt unter anderem über drei Schlafzimmer, Garten mit Sommerküche, Sonnenterrasse, Pool. Frühstück, andere Mahlzeiten sowie Verkostungen können organisiert werden. Vier Kilometer vom Haus entfernt befindet sich Fabianas mehrfach ausgezeichnete Taverne

Profi-Nachahmung in der Umag Tennis Academy

Auf der Halbinsel sind die Urlauber wahrlich nicht auf ein Bikini-und-Badelatschen-Wetter angewiesen. So können sie beispielsweise ihre Tennisschuhe anziehen und sich ein Match liefern – in der Umag Tennis Academy. Auf rotem Sand treten sie buchstäblich in die Fußstapfen des Kroaten Goran Ivanišević. Der Wimbledon-Gewinner hält in der Akademie seine PRO Camps ab. Damit nicht genug der Ehre: Der frühere Tennis-Weltranglistenerste Carlos Moyá siegte fünf Mal beim ATP-Turnier in Umag. Heute ist der Spanier Ehrenbürger der Stadt. Die Vor- und Nachsaison stärken und sich als Ganzjahresziel positionieren – das hat sich Kroatien auf seine im wohltemperierten Wind wehenden Fahnen geschrieben. Im September 2014 startete die Kroatische Zentrale für Tourismus ihr Projekt „Kroatien 365“ – fokussiert auf Kultur, Gastronomie, Radfahren, Wellness, Geschäftsreisen etc. Mit dabei: 22 Reiseziele inklusive Istrien.

www.kroatien365.eu, www.kroatien.hr, www.umagtennisacademy.com (alle drei Websites auch in deutscher Sprache)

Huldigung des Abendlichts auf der Atelier-Terrasse von Vinko Šaina



Nahtlos geht es ineinander über – das Meeres- und Himmelblau auf Vinkos Gemälden. Violett- und Grautöne durchziehen die kraftstrotzende, zerfließende Farbe. Vinko Šaina lebt und arbeitet in der Künstlerstadt Labin mit ihren zahlreichen Ateliers und Galerien. Der Maler und Grafiker gehört zu Istriens Künstlerverein und stellt in Kroatien aus, aber unter anderem auch in Deutschland, Österreich, Italien, Frankreich, Portugal, den USA und Argentinien.

Eine 400 Jahre alte Original-Ölpressen für die Verarbeitung von Farbe steht in seinem Atelier. Töpfe und Tuben liegen dicht an dicht auf dem mit Farbe verschmierten Arbeitstisch. Der Meister der Mischtechnik liebt das Abendlicht. Ab 19 Uhr sitzt er auf seiner überdachten Terrasse, blickt über die Dächer der ehemaligen Bergwerksstadt, zeichnet erste Skizzen. „Dieser Ort ist meine Inspiration“, gesteht der Künstler und fügt lachend hinzu: „Und natürlich der Weißwein.“

Nur wenige Meter läuft er von seinem Atelier zu seiner Galerija Alvona – in der Kirche der Muttergottes von Karmel. Dank seines Einsatzes wurde das 1615 erbaute Gotteshaus vor mehr als zwanzig Jahren restauriert. Werke von Vinko und seinen Kollegen füllen heute den Innenraum.

www.galerija-alvona.hr (auch in englischer Sprache)



Lob der Manneskraft beim Spectacvla Antiqva in der Arena von Pula

Abends, nach der Arbeit, tauschen sie ihren Anzug, den Overall oder sonst eine Dienst- oder Alltagskleidung gegen kürzeste Hosen aus dünnstem Stoff. Entledigen sich ihrer dick besohnten Schuhe. Schlüpfen in Sandalen. Dann setzen sich die Teilzeit-Gladiatoren monströse Helme auf. Mit schwerem Schild bewaffnet, schreiten die mit ihren Muskeln prahlenden Laiendarsteller vor das sensationslüsterne Publikum. Von Mai bis September finden einmal pro Woche Gladiatorenkämpfe im gut erhaltenen römischen Amphitheater statt. Nur während des Pula-Filmfestivals im Juli pausiert die Truppe.

Den Imperator mimt ein Zuschauer. Frauen dürfen auch im Jahre 2014 diesen Part nicht übernehmen. So will es die Tradition. Den aus der Menge Auserkorenen schmückt das Veranstalterteam mit Lorbeerkrantz und ausladendem Umhang. Um ihn schart sich das Publikum. Der wilde Wettstreit beginnt. Die Mannen greifen mit Schwertern ihr Gegenüber an. Dreschen mit ihrem Schild auf ihn ein. Oder wirbeln ein schweres Netz um seinen behelmten Kopf. Schreie ringen sich aus der Tiefe ihrer Brust hervor.

Falls der Besiegte nicht ohnehin schon den letzten Seufzer ausgestoßen hat, geben die Zuschauer brüllend und Fäuste ballend ihr Votum ab: Hinrichtung oder Gnade. Das Urteil obliegt dem Befehlshaber. Oft beugt er sich dem Volkswillen.

www.pulainfo.hr (auch in deutscher Sprache)



HOTELTIPP:

Adria-Erfrischung fernab vom Strand im Park Plaza Histria Pula

Möglicherweise hat sich der Gast völlig verausgabt – bei seinem Arena-Besuch in Pula. Musste er doch mitfiebern, mitschreien. Schließlich ging es um die Verteidigung seines Favoriten im Todeskampf. Nach Belebendem sehnt er sich nach dem Finale. Meerwasser erwartet ihn im Außen- oder Innenpool des Park Plaza Histria in Pula. 50 Meter vom Hause entfernt kann er abtauchen in der Adria. Die Blaue Flagge bürgt für Sauberkeit von Meer und Strand.

Das Park Plaza Histria Pula verfügt unter anderem über Superior Zimmer, Suiten, Executive Zimmer für Geschäftsreisende, Tagungs- und Veranstaltungseinrichtungen, einen Wellnessbereich etc. www.parkplaza.de



Fotos: Renco Kosinožic und Ivo Pervan / Kroatische Zentrale für Tourismus, Eduard Strenja und Rajan Milošević/ Galerija Alvona - Atelier Vinko Šaina, Casa Buščina / Fabiana Mijanović sowie Park Plaza