

TRÜFFELSUCHE

KULINARISCHE RADREISE VON TRIEST NACH POREČ

Istrien – die größte Halbinsel der Adria hat die Form einer Rebe und ist ein Kulturraum mit grandiosen Landschaften, den sich Italien, Slowenien und Kroatien teilen. Auf Radreisende warten hier auch kulinarische Entdeckungen.



Auf dem Parenzana-Bahntrassenweg bei Grožnjan.

Dieser Duft! Die Kaffeemaschine zischt und nebelt, der Kellner serviert formvollendet die Tassen auf dem Tresen, ein Schluck und das herrliche Aroma breitet sich im Mund aus. In Triest locken überall Kaffeehäuser wie das älteste der Stadt, das 1830 eröffnete Caffè Tommaseo, oder das Caffè degli Specchi. Hier ist der Name ist Programm: Es ist über und über mit Spiegeln verkleidet. Zum „capo in b“, einem Cappuccino im Glas, einen Apfelstrudel, gnä Frau? Palazzi im Wiener Jugendstil und kaiserliches Gelb zeigen die kuk-Vergangenheit. Triest wird auch „das kleine Wien am Meer“ genannt. Die Piazza dell'Unità öffnet sich zur Adria. Der Platz ist mit 17.000 Quadratmetern einer der größten Europas am Meer und wurde von Literaten wie Italo Svevo, Stendal oder James Joyce beschrieben.

Wäre es wie damals, dann schnaufte und tutete eine kleine Schmalspurbahn ab Triest gen Süden. Die Musik der ehemaligen Parenzana-Bahn spielt sich jedoch nur in meinem Kopf ab. Vorbei am Eisenbahnmuseum geht's mit dem Rad zur Mole und mit der Fähre quer über die Bucht nach Muggia. Hier wirkt fast alles venezianisch und nicht österreichisch-habsburgisch wie in Triest.

Küstenstraße und Trasse. Nach ein paar Kilometern auf dem asphaltierten Radweg, das Mittelmeer zur Rechten, kommen wir nach Slowenien. Die Grenze bemerken wir nicht. Im slowenischen Koper führt die Route durch Hafен- und Tankanlagen. Tausende von Neuwagen stehen dort zur Auslieferung bereit. In der Altstadt am Titov Trg sitzen ältere Herrschaften auf Steinmauern und kommentieren das Geschehen rund um die Kathedrale Maria Himmelfahrt und den Prätorienpalast mit seinen venezianischen Löwen, Wappen und Büsten.

Komplett ohne Autoverkehr geht es weiter. Die ehemalige Küstenstraße wurde zum Radweg umfunktioniert, sie ist breit, gut asphaltiert und führt direkt am Wasser entlang. Wir biegen nach Izola ab, denn die schönen verwinkelten Altstadtgassen, die kleinen bunten Häuser und die von Strandkiefern gesäumte Uferpromenade wollen wir unbedingt sehen.

Auf dem Parenzana-Bahntrassenweg geht es weiter. Die Gleise sind schon lange abgebaut. Die Bahn fuhr von 1902 bis 1935 im Dienst der Habsburger Monarchie und später des Königreichs Italien. Sie verband Triest mit Poreč.

Naturliebhaber wandern und radeln auf der Strecke durchs Hinterland und über Brücken, Viadukte und durch Tunnel. Der 550 Meter lange Valeta-Tunnel ist der längste der Strecke. Kühle umfängt uns in dem beleuchteten und leicht ansteigenden Bauwerk.

Dann wird es gleißend hell, und wir durchqueren auf einem Feldweg ein sonnenbeschienenes Tal mit Weinhängen. Phönizier und die Griechen kultivierten hier als erste die Reben. Die Istrier führten diese Kunst fort. Malvasia, Teran und Muskat heißen die Hauptsorten.



DIE WEISSEN UND SCHWARZEN TRÜFFEL SIND DAS GOLD DER REGION. TRÜFFELJÄGER FINDEN SIE MIT AUSGEBILDETEN HUNDEN.



oben Treffpunkt am Abend: Der Canal Grande in Triest.

unten Rastplatz am Parenzana-Bahntrassenweg mit Werkzeug und Infotafel.

Salz und Kräuterduft. In Lucija springen wir vom Kai aus ins salzige Wasser, das Ende Oktober immer noch warm ist, und folgen dann der Beschilderung „D8“. Am Kanal S. Bartolomeo entlang geht es zu den Salinen von Sečovlje. „Salz ist das Meer, das nicht in den Himmel steigen kann!“, steht auf einem Schild. An der deutlich sichtbaren Grenze zu Kroatien müssen wir diesmal unsere Ausweise vorzeigen, bevor es auf der sehr holprigen Parenzana nach oben geht. Wir sehen hinunter auf den 750 Hektar großen Salinen-Landschaftspark, der auch ein Vogelparadies ist.

Kurz vor Buje halten wir am Hotel und Restaurant Parenzana. Hier sind Radfahrende sehr willkommen, die Räder dürfen wir gleich ins alte Steinhaus schieben. Im gemütlichen Gastraum folgt ein Menü mit allem, was Land und See hergeben: Brot mit hiesigem Käse und schwarzen Trüffeln, Steinpilzsuppe, die hier typischen Fuži-Nudeln mit Steinpilzen, Fleisch vom Boškarin-Rind, das vor dem Aussterben gerettet wurde, Gemüse und als Nachtisch eine Kürbisrolle, dazu reichlich Wasser und Malvasia-Wein. Als die nette Kellnerin sieht, wie wir mit der Menge des Essens kämpfen, bringt sie kurzerhand einen Pflaumenschnaps. Živjeli! Prost!





ISTRIEN KOMPAKT

INFORMATIONEN

- Die Radreise „Istrien kulinarisch“ (4 Tage/3 Nächte ab 498 Euro) ist buchbar bei: Fun Active Tours, www.italybike.info/de/radreisen/istrienkulinarisch/
- Parenzana: www.parenzana.net
- Radfahren in Istrien: www.istria-bike.com, www.istria-trails.com, www.istra.hr/de/attraktionen-und-aktivitaten/sport/radsport
- Kulinarisches: www.istria-gourmet.com

AN-/ABREISE

In Zügen mit Fahrradmitnahme, www.bahn.de, oder FlixBus mit Fahrradmitnahme, www.flixbus.de, bis Triest

ETAPPEN

- Gesamtstrecke 135 km
- Triest – Buje, ca. 55 km
- Buje – Motovun, ca. 40 km
- Motovun – Poreč, ca. 40 km

LITERATUR UND KARTEN

- Silvia Trippolt-Maderbacher: 50 Dinge, die man in Istrien getan haben muss, ISBN 9783222136276, 20 Euro
- Lore Marr-Bieger: Istrien, Michael-Müller-Verlag, ISBN 9783956544378, 18,90 Euro
- Kompass Karte 238 Istrien, Maßstab 1:75.000, topographische Wander- und Radkarte, ISBN 9783990444542, 11,99 Euro
- Guido Barella: Radwandern auf der Parenzana, Viaggiare slow, Collana Ciclo Guide, ISBN 9788865491546, 16,90 Euro
- Bikeline Radatlas Istrien, Maßstab 1:75.000, Verlag Esterbauer, ISBN 9783850006163, 14,90 Euro

Hotel und Restaurant-Tipps gibt es in der aktuellen Ausgabe auf www.adfc.de/radwelt.

Der Duft nach Lavendel und Rosmarin ist betörend. Die Kräuter Istriens begleiten nun die Strecke, auf der man oft kräftig durchgerüttelt wird. Schotter und Steine pflastern den Weg, doch landschaftlich ist der Abschnitt ein Traum: Viel Grün und Laubwald, auf den steilen Hügeln thronen Türme, um die sich Dörfer gruppieren. Kurz vor dem mit 293 Metern höchsten Punkt der Strecke steht der ehemalige Bahnhof von Grožnjan, heute ein hübsches Wohnhaus. Daneben ist ein schmucker Rastplatz unter Linden mit Luftpumpen und Infotafel. Der Ort hat sich, nachdem er schon fast komplett verlassen war, zum Künstlerdorf gemauert. Jedes zweite Haus ist ein Atelier mit Glaskunst, Silberschmuck, Gemälden oder ein Spezialitätengeschäft mit Oliven und Trüffeln. Ein Cappuccino mit Blick ins Tal muss sein, bevor wir nach Livade fahren, das – einst strategisch günstig – an der Bahntrasse und dem früher mit flachen Lastkähnen schiffbaren Fluss Mirna liegt.

Geheimnisvolle Knolle. Diese Zeiten sind genauso vorbei wie die, als man Trüffel noch als „stinkende Knolle“ bezeichnete und sie nur aß, wenn es gar nichts anderes gab. Am 2. November 1999 grub Giancarlo Zigante einen 1,31 Kilogramm schweren, weißen Trüffel aus, kam damit ins Guinness-Buchs der Rekorde und baute hier ein Trüffel-Imperium mit Restaurant, Geschäft und alljährlichem Trüffel-Festival auf. Der begehrte Pilz ist das Gold der Gegend.

Mit dem lizenzierten Trüffeljäger Ivica und seinen beiden Hunden Lola und Stella gehen wir in den Wäldern von Motovun auf Trüffeljagd. Weiße Trüffel wachsen eher bei Eichen, schwarze eher bei Haselnusssträuchern. „Die schwarzen Sommertrüffel finden wir fast das ganze Jahr über. Sie kosten pro Kilo 400 bis 600 Euro“, erklärt Ivica. „Für die weißen Trüffel zahlt man 2.000 bis 5.000 Euro.

Es gibt sie ab Anfang September bis Ende des Jahres. Der höchste erzielte Preis in Kroatien betrug 10.000 Euro für ein Kilogramm.“ Puh!

Trüffeljagd. Um die unterirdisch wachsenden Kostbarkeiten zu finden, gibt es ausgebildete Schnüffelhunde. „Wahrscheinlich eines der härtesten Trainings der Welt: Erst bringt man dem Tier bei, dass Trüffel lecker sind, damit es sie frisst und erschnüffelt, dann gewöhnt man ihnen das Fressen wieder ab!“ Die Arbeit sei mit der eines Drogenhundes vergleichbar, findet der Trüffeljäger, aber schwerer, weil viele Gerüche und Geräusche im Wald den Hund ablenken können. Bis auf 100 Meter Entfernung riecht Stella Trüffel, die bis zu einem Meter tief liegen. Ivica lässt die Hunde los, und ab geht's. Stella findet den ersten! Lola den nächsten.

Per Rad fahren wir zurück zum „Restaurant Zigante“ und bestellen natürlich ein Trüffel-Menü: Nudeln mit Trüffeln, dazu ein Glas Malvazija Istarska vom hauseigenen Weingut, danach Eis mit Trüffel und Mascarpone.

Das mittelalterliche Motovun liegt hoch oben auf einem Hügel, den es steil hinauf geht, und bietet spektakuläre Ausblicke. Auf der Festungsmauer kann man den kleinen Ortskern umrunden. In einer kleinen Bar bewundern wir auf 277 Metern Höhe bei einem Teran den Sonnenuntergang. Zur Rechten prangt ein Wandgemälde des Riesen von Motovun. Der Riese Veli Jože soll für den leicht schiefen Stadtturm verantwortlich sein, den er schüttelte, um den bösen Lehnsherrn zu erschrecken. Im Tal der Mirna, so erzählt man sich, lebten vor den Menschen die Riesen. Sie waren so groß, dass sie sich von Hügel zu Hügel die Werkzeuge reichen konnten. Aus einer Furche, die sie gruben, wurde der Fluss.



oben Blick zurück auf Motovun.

unten Weinreben im roten Istrien.



Das rote Istrien. Durch das Stadttor mit dem geflügelten, venezianischen Markuslöwen rollen wir mit Blick auf die unter uns wabernden Nebelfelder hinab. Eine eigenartige, traumhafte Welt breitet sich aus. Immer wieder blicken wir zurück nach Motovun und halten an den eigens angelegten Rastplätzen mit Aussichtstürmen und Infotafeln. Während das Land um Triest, das weiße Istrien, durch Kalkstein geprägt ist, und das Binnenland der Halbinsel mit seinem Sandsteinboden das grüne oder graue Istrien genannt wird, liegt nun das rote Istrien mit seinen Weinreben und Olivenbäumen vor uns, das wegen der Farbe seiner Äcker so genannt wird.

Ab Vižnjan, in dessen Sternwarte schon viele Asteroiden entdeckt wurden, radeln wir auf kleinen Nebenstraßen weiter gen Mittelmeer und Poreč. Auf der Halbinsel der einstigen römischen Kolonie Julia Parentium liegen die Altstadt mit der immer noch römisch benannten Decumanus-Fußgängerzone und die über und über mit schimmernden Mosaiken ausgestaltete Euphrasius-Basilika. An der Uferpromenade lassen wir uns zum krönenden Abschluss im Restaurant Sveti Nikola ein Fischmenü schmecken.

Triest, Izola, Motovun oder Poreč sind – wie Trüffel – kleine Kostbarkeiten, nur sind sie leichter zu finden.

● Text und Fotos: Judith Weibrecht

NEU! DAS FERNLICHT FÜRS E-BIKE.



Made in Germany

IQ-XM

Macht die Nacht zum Tag: 80 Lux Abblendlicht und auf Knopfdruck zusätzliche 120 Lux Fernlicht. StVZO-konform, perfekte Ausleuchtung, mehr Sicherheit.

Jetzt entdecken auf bumm.de



busch+müller