

SIDEWAYS

falstaff

SERIE

# SERVUS, SREČNO, CIAO IM KARST



Besuchen Sie mit Falstaff die einmalige Landschaft zwischen rauem Karst und üppigem Süden. Der Mikrokosmos des Triestiner Umlands und die imposante Stadt am Meer laden zum Genießen ein.

Fotos: Peter Keth, Getty Images, istock Images (2), beige stellt (2) Illustration: Bianca Tschakner

## VON ILSE FISCHER

Prosciutto crudo beziehungsweise Pršut bedeutet Karstgenuss vom Feinsten



**H**aben Sie schon einmal Terrano, Kifelletti zu Kayserfleisch oder Zwetschkenknödel als Vorspeise probiert? Diese aparten Geschmacksvisionen charakterisieren den Triestiner Karst. Um ihn zu verstehen, muss man die Menschen begreifen, ihre Liebe zum Produkt, ihr Streben nach Perfektion. In der roten Erde, umgeben von Steinmauern gegen die Wucht der Bora, wachsen kraftvolle, ungewöhnliche Weine und kantige Menschen.

Benjamino Zidarich ist so einer und sein Cousin Dario ebenfalls. Winzer der eine, Käsemacher der andere. Sein Höhlenkäse aus 70 Meter Tiefe ist unbeschreiblich gut. Oder Edi Kante, berühmtester der Karstwinzer mit immer neuen Visionen für immer bessere Weine. Auch Sandi Skerk und Matej Lupinc gehören dazu, sie sind die neue Generation, die das Erbe der Väter mit Bedacht und Innovationen weiterführen. Sie keltern herrliche Weine, die nach der salzigen Luft des nahen Meeres schmecken und Malvasia, Vitovska oder eben Terrano heißen.

*Meer und Bora würzen die Weine*

Weinberge wechseln mit Olivenhainen, Buschenschenken mit Trattorien, Wärme mit der Kühle der Berge. Aus den Oliven wird außergewöhnliches Öl, das nördlichste überhaupt, erzeugt. Einer, der das in Perfektion macht, ist auf dem Monte d'oro daheim: Vitjan



Im Garten bei Matej Lupinc in Prepotto ist das Einfache der höchste Genuss



Sancin, Winzer und Ölmagier, Bewahrer der Tradition und Innovator von Graden. Sein Bianchera-Öl und seine Glera verdienen jede Auszeichnung. Die gibt ihm die beste Köchin der Region, Ami Scabar. Bei ihr vermischen sich die Aromen Triests mit denen vom Karst auf das Vorzüglichste. Vitjans Öl, frischeste Fische, würzige Kräuter und ihre Kochkunst gehen eine Geschmackskombination ein, die den Gast auf eine einzigartige Genussreise mitnimmt. >

*Terrano ist ein Lebenselixier*

SERIE

# falstaff



Der Frühling im Karst gehört zu den schönsten Jahreszeiten



Devan Sancin – wie sein Vater setzt er auf Qualität

In der rauen Landschaft findet man herzliche Menschen sowie k. u. k. Idyll in den Gaststuben und auf den Tellern. Genießen kann man diese beim Gruden in San Pelagio oder bei Familie Lupinc in Prepotto. Im schönen Karsthaus kann man auch wohnen und bei typischen Karstgerichten entspannen.

Herzhafte Braten, deftiges Sauerkraut, scharfer Kren, von der Küste der Duft nach Fisch und medi-

terranner Leichtigkeit – das ist der Karst, und das ist Triest, die spröde Kosmopolitin, durchdrungen von Kaffeeduft und Literatur, mit wunderbaren alten Kaffeehäusern, San Marco zum Beispiel oder Pirona.

Die mächtigen Palazzi der großen Handelsgesellschaften und die vielen Synagogen prägen die Stadt. Das tun auch die Friedhöfe, wo auf den Grabsteinen Sacher, Ressel oder Rosegger steht, aber auch Giorgio Strehler und Ernesto Illy.

Triest ist durchdrungen von Kaffeeduft und Literatur. Und in den Restaurants verbinden sich die Geschmäcker der Monarchie mit jenen der Küste.

Lebendig geht es an Buffets und in Restaurants zu, wo sich die Geschmäcker der Monarchie mit jenen der Küste verbinden. In der Tram nach Opicina sitzen Menschen aus aller Herren Ländern, um oben im Karst nach dem Einfachen, aber Besten zu suchen. Und sie finden es im »Il Pettiroso« oder im »Suban«, wo Karstküche vom Feinsten geboten wird – Palatschinken mit Hühnerleber,

Branzino auf den Punkt gegart und Apfelstrudel. Am steilsten Wegstück der Tram ist Silvano Ferluga daheim, Stadtwinzer und Karstphilosoph. Seine Weine sind Kult, seine Kapern aus Löwenzahn ebenso. Kult ist auch ein Essen im »La Marinella«, wenn man Lust hat, so zu tafeln wie beim Sonntagsessen einer italienischen Großfamilie. Die Strada Costiera nach Duino oder wieder hinauf in den Karst?

Im Hafen von Duino isst man in der »Dama Bianca« oder im »Cavalluccio« perfekte Antipasti und frischen Fisch, fast mit den Füßen im Meer.

Die Lorbeerbüsche weisen im Karst zu offenen Osmize, um ein Glas Malvasia zu frischer Salami zu probieren. Monti e mare – nirgendwo findet man beides in solch einzigartiger Harmonie.



Käse aus den Tiefen des Karsts für den Himmel auf Erden

*Spröde  
Landschaft,  
herzliche  
Menschen*

Fotos: Peter Kalith (2), Holger Leue/Lonely Planet/Image, iStock images (2), beige/stell (5)

## KARST



Eine Jota gehört zum Karst wie die rote Erde

Ein wenig ist der Karst wie eine chinesische Schachtel – hat man eine geöffnet, kommt schon die nächste zum Vorschein. Und deshalb kann man immer wieder Neues entdecken. <

Berge und Meer in Harmonie



»Dama Bianca«: Fischgenuss mit Meerblick

# SIDEWAYS

## AUF EINEN BLICK

### WEINGÜTER

#### 1 SILVANO FERLUGA

Wer den Weg gefunden hat, ist im Paradies, und das mit grandiosem Blick über die Bucht von Triest.

Piščanci, v. Molini 16, Triest  
T: +39/040/41 76 49



Das Weingut Zidarich

#### 2 AZIENDA AGRICOLA MATEJ LUPINC

Beste Weine, deftige Karstküche und bequeme Betten zum Ausspannen.  
Loc. Prepotto, [www.lupinc.it](http://www.lupinc.it)

#### 3 EDI KANTE

Altmeister und junger Wilder in einem – kaum einer hat so viele Ideen wie er. Und alle hängen mit Wein zusammen.  
Loc. Prepotto 1a, T: +39/040/200 25

#### 4 VITJAN SANCIN

Großmeister des Weins und des Öls – ein Besuch bei Dottore Sancin ist ein Muss.  
Dolina 36, Triest  
[www.sancin.com](http://www.sancin.com)



5 AZIENDA AGRICOLA SANDI SKERK (Fast) schönste Osmiza mit außergewöhnlicher Geschmacksvielfalt bei der Karstjause und frisch-fruchtigen Weinen.  
Loc. Prepotto 20, [www.skerk.com](http://www.skerk.com)

#### 6 BENJAMINO ZIDARICH

Unbändiger Karstwinger mit Hang zur Perfektion. Das schmeckt man bei seinen Weinen und in seiner Osmiza.  
Loc. Prepotto 23, [www.zidarich.it](http://www.zidarich.it)

### RESTAURANTS

#### 1 ALBERGO E RISTORANTE

ALLA DAMA BIANCA  
Die Adria auf den Tellern, dazu Zimmer mit Meerblick.  
[www.alladambianca.com](http://www.alladambianca.com)

#### 2 TRATTORIA DA GIOVANNI

Eine Institution. Vor allem für Triestiner Gerichte und Geschichten.  
Via San Lazzaro 14, Triest  
[www.trattoriadagiovanni.com](http://www.trattoriadagiovanni.com)

#### 3 TRATTORIA UND RESIDENCE GRUDEN

Seniors Gruden kocht mit großem Können die alten Karstgerichte. Es gibt auch Zimmer für danach.  
San Pelagio, [www.myresidence.it](http://www.myresidence.it)

#### 4 RISTORANTE LOCANDA

BAR AL CAVALLUCCIO  
Der Blick nicht ganz so spektakulär wie beim Nachbarn, die Qualität aber sehr gut.  
[www.alcavalluccio.it](http://www.alcavalluccio.it)

#### 5 LA MARINELLA

Familienglück und Italien pur – so muss ein Lokal sein.  
Viale Miramare, Triest  
[www.ristorante-lamarinella.it](http://www.ristorante-lamarinella.it)

#### 6 IL PETTIROSSO

Kriminell gute Gerichte – auch ohne Kommissar Proteo Laurenti.  
Santa Croce 16, Aurisina  
T: +39/040/22 06 19

#### 7 SCABAR

Hier kocht die Grande Dame der Triestiner Küche und vereint das Beste aus der Region.  
Erta di Sant'Anna 63, Triest, [www.scabar.it](http://www.scabar.it)

#### 8 ANITCA TRATTORIA SUBAN

Karstküche vom Feinsten, dazu beste Weine aus der Gegend und anderswoher.  
Via Comici 2d, Triest  
[www.suban.it](http://www.suban.it)

### CAFÉS

#### 1 KONDITOREI CAFÉ PIRONA

Sachertorte und Krapfen am Meer – hier sind sie göttlich.  
Largo Barriera Vecchia 12, Triest  
[www.pirona.it](http://www.pirona.it)

#### 2 CAFÉ SAN MARCO

Traditionscafé mit und ohne Dichter. Claudio Magris ist aber sicher da.  
Via Cesare Battisti 18, Triest  
T: +39/040/36 35 38

#### 3 CAFFÈ TOMMASEO

Das älteste Café Triests lockt bei Speis und Trank mit Tradition im besten Wortsinn.  
Rive Tre Novembre 5, Triest.  
[www.caffetommaseo.com](http://www.caffetommaseo.com)



ALLGEMEINE INFOS UND EINKAUFEN  
[www.triesteturismo.net](http://www.triesteturismo.net)

Buschenschenken: [www.osmize.net](http://www.osmize.net)

#### 1 DARIO ZIDARICH

Höhlenkäsemagier von hoher Könnerschaft.  
Loc. Prepotto 10a, T: +39/040/20 11 78