

*Tonnenweise  
Trüffel*



Edelpilzherbst im Schlaraffenland: In guten Jahren werden in Istriens Wäldern bis zu acht Tonnen Trüffelpilze geborgen. Die weltberühmten weißen Tartufi feiern ihre Hochsaison zwischen September und Dezember.

KARIN HAUENSTEIN-SCHNURRER TEXT A.R.T.-REDAKTIONSTEAM,  
HEINZ GRÖTSCHNIG, KARLIC, NATURA TARTUFI, KONOPA RINO, TVB  
ISTRIEN, ZIGANTE FOTOS



Funktionieren nur im Team: Baumwurzel und Trüffelpilz sowie Trüffelhund und Trüffeljäger

**T**artufi! Bereist man Istrien im Herbst, sind sie allgegenwärtig. Nahezu jedes Restaurant, jede Konoba offeriert Trüffelgerichte, mehrtägige Volksfeste werden zu Ehren der wertvollen Edelknolle gefeiert und der sonst eher verschlafene, winzige Ort Livade mutiert mit seiner Trüffelmesse an sieben Herbstwochenenden zum Hot-Spot für Gourmets. Nachts und in der Früh sieht man die tartufai, Istriens Trüffeljäger, am Waldrand parken, wo sie ihre Hunde aus dem Kofferraum springen lassen und mit ihnen im Gestrüpp verschwinden. Wir werden uns mit einem von ihnen auf die Suche machen, aber vor allem anderen wollen wir die Edelknolle so „waldbodenfrisch“ wie möglich genießen.

„Ab Mitte September sind unsere Tische an Wochenenden fest in österreichischer Hand“, sagt Mira Zrnić, Wirtin und Köchin der gemütlichen Konoba „Stari Podrum“. „Das sind tolle Gäste, mit Freude an gutem Essen und Lust auf Trüffel, Trüffel, Trüffel“. Ein Wunsch, den Mira und ihre Tochter Ingrid nur zu gerne erfüllen. Affiniciados beginnen ihr Menü mit Trüffelschmalzbrötchen vom Rost, lassen Trüffelpasta und/oder getrüffeltes Carpaccio vom (istriianisch autochthonen) Boškarin-Rind folgen und kommen an einem der sensationellen Steaks von der offenen Feuerstelle kaum vorbei – großzügig getrüffelt natürlich. Dazu das ein oder andere Glas Wein, bevorzugt vom nahen Weingut Kozlović, und das Glück ist perfekt. Gerade in Herbst und Winter, der Saison der weißen Trüffel, finden sich in Istrien dutzende tolle Adressen zum Trüfflessen und jede hat ihren eigenen Charakter.

### *Immer der Nase nach*

Wie ein kleiner Bulldozer düst Blacky mit der Schnauze am Boden durch den Wald. Wir begleiten Ivan Karlić und seinen schwarzen Mischlingshund auf der Suche nach Sommertrüffeln. Nur ein Hund wird dazu benötigt, während die tartufai in der Saison der weißen Trüffel mit drei oder mehr Tieren unterwegs sind. „Schu, schu“, ruft Ivan dem Tier immer wieder zu, „such, such“. Plötzlich hält

Blacky inne, verweilt mit der Schnauze einen Moment starr am Boden und beginnt dann eifrig zu graben. Ivan eilt zum Tier und schiebt es lobend beiseite. Sehr vorsichtig, nur mit dem Finger im Erdreich grabend, legt er eine warzige schwarze Knolle frei. Ganz offensichtlich genießt er den Moment.

„Sehen Sie hier die winzige Nabelschnur zwischen Trüffel und Baumwurzel?“ Wahrscheinlich behandeln nicht alle tartufai ihren Fund so zärtlich, aber jeder von ihnen muss darauf achten, dass die Wurzeln bei der Suche nicht beschädigt werden, damit die in enger Symbiose gedeihenden Trüffelpilze weiterwachsen. Blacky wird mit Hundesnacks belohnt und Ivan überdeckt die Fundstelle mit Erde. Später zeigt er uns den ersten kleinen Trüffelgarten Istriens, den seine Familie vor sechs Jahren angelegt hat. Dazu pflanzte man Eichenbäumchen, die mit Trüffelmyzel geimpft wurden. Nach zehn bis zwölf Jahren kann man die ersten schwarzen Trüffel ernten und Ivan ist zuversichtlich: „Es haben sich bereits Kreise um die Baumstämmchen entwickelt, auf denen kein Gras mehr wächst. – Ein Zeichen, dass sich unter der Erde Pilze entwickeln.“ Ivans Großvater war vor vierzig Jahren der erste tartufai im Ort und legte den Grundstein für den Trüffelhandel, den seine Tochter Radmila mit ihrem Mann später aufbaute. 200 Trüffeljäger beliefern die Familie, die wiederum Hunderte Restaurants beliefert. Radmila bereitet uns eine Trüffeleierspeis zu, während wir Trüffelkäse, -paste, und -wurst verkosten. Auch sie war schon als zehnjähriges Mädchen mit den Hunden im Wald unterwegs – und genießt dies bis heute: „Die Trüffelsuche gibt mir so einen speziellen Adrenalinkick!“

### *Entdeckung einer Diva*

Warum sprachen bis vor zehn Jahren eigentlich alle nur von italienischen Alba-Trüffeln als wertvollster Trüffelorte, obwohl die istriianische Qualität vergleichbar ist? Vielleicht, weil Istrien 1930, als man die weiße Trüffel dort zu suchen begann, zu Italien gehörte und die Italiener bereits Erfahrung mit dem Bodenschatz hatten. Tatsäch-



Familie Karlič mit einem Trüffelbäumchen. Trüffelhändler Ipša mit der Autorin. „Tuber aestivum“ ist die preisgünstige schwarze Sommertrüffel

lich war dieser den Istriern sehr lange völlig unbekannt. Trüffelhändler Claudio Ipša, dessen Familie auch feine Olivenöle produziert, erzählt gerne von seinen Eltern, die in jungen Jahren mit dem Boškarin-Rind einen Baum aus dem Waldboden gezogen hatten und sich über die unzähligen, intensiv duftenden Knollen an dessen Wurzeln wunderten. Freilich haben sie nicht gewagt, diese zu essen – bis ihr Sohn später mit dem Trüffelhandel begann.

Die weiße Trüffel, „tuber magnatum pico“, die nur in Istrien und Norditalien gedeiht und derzeit mit 5.000-6.000 Euro pro Kilo gehandelt wird, lockt die meisten Feinschmecker an. Es lohnt sich allerdings, auch die viel günstigeren schwarzen Trüffelarten zu probieren, die ganzjährig in vier Arten präsent sind und so manchem sogar noch besser schmecken. Die Lieblingstrüffel der Franzosen etwa ist die schwarze Wintertrüffel „tuber melanosporum“, besser bekannt unter dem Begriff Périgord Trüffel, deren Saison im Januar beginnt.

Auch Damir Modrušan, Küchenchef im noblen Trüffelrestaurant Zigante, mag diese Gattung am liebsten. „Mit ihr lassen sich die besten Gerichte zubereiten.“ Nach drei Jahren Wanderschaft ist der Koch wieder an den Herd in Livade zurückgekehrt und das kulinarische Erleben passt nun wieder mit dem tollen Weinangebot und dem freundlichen Service zusammen. Durch die geschickte Vermarktung einer 1,3 Kilo schweren weißen Riesentrüffel gelangte Giancarlo Zigante 1999 ins Guinnessbuch der Rekorde und wurde berühmt. Die ganze Familie ist mit Trüffelhandel, der Produktion von Trüffelprodukten und dem Restaurant beschäftigt. Dort begegnen wir auch Giancarlos Sohn Adriano, der wie jeder Trüffeljäger bereits im Mai weiß, ob die Saison der wertvollen weißen Trüffel zwischen Oktober und Dezember gut sein wird. „Winter und Frühling waren feucht, und es hat mindestens einmal in der Woche geregnet“ sagt er. „Das ist einfach optimal.“ – Auf nach Istrien! ■

## Info



### Kleine Trüffelkunde

Trüffelpilze gedeihen unterirdisch in Symbiose mit den Wurzeln von Eiche, Pappel, Weide, Linde und Nussbaum; schwarze 2-10 cm und weiße bis zu 20 cm tief. Istrien zählt zu den wichtigsten Fundgebieten Europas. Die dortigen Trüffelregionen erstrecken sich von Buzet und Lupoglav im Nordosten, den Fluss Rasa im Gebiet Labin entlang bis nach Pazin im Süden. Hauptfundgebiet: die Eichenwälder des Mirnatales. Mehr als 1.500 lizenzierte Trüffelsucher mit einem Vielfachen an Hunden sind auf der Halbinsel unterwegs. 9 von 25 zu findende Sorten sind essbar; vier davon werden gezielt vermarktet: Die wertvolle weiße Wintertrüffel „Tuber magnatum pico“ (ab Mitte Sept. bis Mitte Januar; 5.000-6.000 EUR/kg), die aromatische schwarze Wintertrüffel „tuber melanosporum vitt.“ (ca. Jan. bis März; 600-1.200 EUR/kg), die verbreitete schwarze Sommertrüffel „tuber aestivum“ (150-400 EUR/kg) und die milde schwarze Herbst/Wintertrüffel „tuber brumale“ (ca. Oktober bis Mitte März.; 150-400 EUR/kg). Während man schwarze Trüffelarten züchten kann, blieb die weiße Trüffel trotz unzähliger Versuche ein unkontrollierbares Geschenk der Natur.

### Richtige Zubereitung

1 Da die Edelknolle rasch an Aroma verliert, sollte man sie ehestmöglich verzehren. Für die Heimreise am besten vom Händler vakuumieren lassen. Zuhause gleich öffnen. Etwa 8 Tage halten sich Trüffel im Kühlschrank aber ganz gut: in Küchenpapier wickeln (saugt Feuchtigkeit auf), in ein Schraubglas geben; Papier täglich einmal wechseln. Weiße Trüffel dürfen nur mit einer weichen Bürste gereinigt und nicht gekocht, sondern nur roh in/über ein Gericht gerieben werden. Schwarze Arten kann man waschen und sie sind auch zum Kochen geeignet. Grundsätzlich benötigt die Edelknolle zur Entfaltung ihres Aromas einen Geschmacksträger; etwa Butter, Obers oder Eigelb. Am elegantesten und auch ehrlichsten schmeckt sie in Eierspeis (in Istrien „fritaja“). Nudelgerichte sind die Klassiker. Tipp von Zigante-Küchenchef Damir Modrušan: „Lagern Sie Trüffel-

butter im Gefrierschrank. Mit al dente ge-kochter Pasta, etwa istrianischen Fuži und wenig frisch geriebenem Parmesan-käse mischen und reichlich frische Trüffel darüber hobeln. Das ist ganz einfach, leichter als die Variante mit Suppe und Obers und schmeckt köstlich.“ Trüffelbutter und Fuži sind u. a. in Zigante-Shops erhältlich.

### Auf den Hund gekommen

2 Früher wurden zur Trüffelsuche oft geschlechtsreife weibliche Schweine eingesetzt, denn das Aroma der Pilzknolle ähnelt dem Sexuallockstoff des Ebers. Die Rüsseltiere verteidigen ihren Fund aber recht frech gegenüber ihrem tartufai und beschädigen in ihrer Euphorie oft die sensible Wurzel-Pilz-Symbiose, sodass keine Trüffel mehr nachwachsen kann. Aus diesem Grund wurden Schweine für die Trüffelsuche in Italien auch verboten. In Istrien wird schon immer mit Hunden gesucht. Mischlingshunde eignen sich dafür sehr gut. Sie werden mit trüffelölgetränktem Brot oder unverkäuflichen Trüffeln trainiert und lernen im Wald von den erfahrenen Tieren. Im Gegensatz zu uns Menschen mit läppischen 5 Millionen Riechzellen, besitzen Hunde 85 bis 225 Millionen. Sie können sogar stereo riechen und zwischen den Nasenlöchern differenzieren.

### Trüffel essen

Im Vergleich zum Rest der Welt gehen die Istriern sehr großzügig mit der Portionierung der Trüffel um, insbesondere in den Konobas des Hinterlandes. Oft wird die Edelknolle auch fein gerieben, was im Vergleich mit gehobelten Trüffelscheiben zwar optisch weniger elegant ist, den Geschmack aber verstärkt. Unter der Dachmarke „Tartufo Vero“ (ehrliche Trüffel) verpflichten sich einige Gasthäuser zur Einhaltung von essentiellen Qualitätskriterien bei der Trüffelverarbeitung (es sollte kein Trüffelöl zum Einsatz kommen). Alle Mitglieder + viele Infos über Istriens Kulinarik: [www.istria-gourmet.com](http://www.istria-gourmet.com)

### AGROTURISMUS TONČIĆ

Bauernhof-Konoba in den Bergen oberhalb von Livade. Tolle Aussicht. Pršut, Käse, Gemüse und Fleisch aus eigener Herstellung; ehrliche Trüffelgerichte – der Besitzer ist Trüffelsucher in 4. Generation. Tipp: Getrüffelte „Vratina“ (Schweinenaucken) Zrenj, Čabarnica 42, (00 385 52) 64 41 46.



**DOLINA.** Einfache Einheimischen-Konoba mit Trüffelgerichten „wie von Mama“. *Livade / Grandinje, Cernekov Breg 44, (00 385 52) 66 40 91.*

**3 STARI PODRUM.** Verfeinerte traditionelle Küche mit Frischeprodukten. Exzellente Steaks von der offenen Feuerstelle, sehr gute Pasta – auf Wunsch alles getrüffelt. Gemütlich! 1 Gault-Millau-Haube. *Momjan, Most 52, (00 385 52) 77 91 52.*

**4 LA PARENZANA.** Urige Konoba mit toller traditioneller Küche im österreichisch geführten Landhotel. Gourmetpackages und Kochkurse. Sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis. *Buje / Volpia, (00 385 52) 77 74 60, www.parenzana.com.hr.*

**5 MONDO.** Nettes kleines Restaurant in der Altstadtgasse. Ganzjährig Trüffelgerichte; ordentlicher Hauswein. Die New York Times schrieb: „It is what eating in the old world should feel like.“ *Motovun, Barbacan 1, (00 385 52) 68 17 91.*

**MORGAN.** Eldorado für Fleischtiger (im Herbst/Winter immer auch getrüffelt). Hervorragende Weinkarte. 1 Gault-Millau-Haube. *Brtonigla/ Bracanija 1, (00 385 52) 77 45 20.*

**MALO SELO.** Urige Konoba mit Fleisch-, Fisch- und bodenständigen Trüffelgerichten. Tipp: Ravioli mit Trüffeln. Gutes Preis-Leistungsverhältnis. *Buje / Fratrija, (00 385 52) 77 73 32.*

**KONOBA BUŠČINA.** Super Adresse für einen kulinarischen Streifzug durch Istriens vielfältige traditionelle Küche – Fisch und Fleisch; natürlich auch getrüffelt. Schöne Terrasse; Kinderspielplatz. *Umag / im Örtchen Buščina 18, (00 385 52) 73 20 88, www.konoba-buscina.hr.*

**POD VOLTOM.** Zu herrlicher Aussicht über das Mirnatale lassen sich in diesem Familienbetrieb bodenständige (Trüffel-)Gerichte genießen; einmalig mit Sonnenuntergang. *Motovun, Trg Josef-Ressel 6, (00 385 52) 68 19 23.*

**6 RINO.** Gemütliche Konoba im Weingut Prelac. Gute Trüffelgerichte und typisch regionale Hausmannskost. Die besten Hausweine: Refošk und Refošk Rosé. *Momjan, Dolinja Vas 23, (00 385 52) 77 91 70, www.prelac.hr.*

**AGROTOURISMUS TIKEL.** Direkt beim Trüffeljäger und mit weitem Blick über die Trüffelwälder schmecken getrüffelte Fuži oder Gnocchi besonders authentisch. Ferienwohnungen. *Karolja/Spinovci, (00 385 52) 68 34 04.*

**KONOBA VRH.** Trüffelgerichte stehen in diesem auch von Einheimischen gerne besuchten Familienbetrieb immer auf der Karte; gutes Preis-Leistungsverhältnis. Tolle Aussicht von der Terrasse. *Buje, Fratrija 1, (00 385 52) 77 73 32.*

**7 RESTAURANT ZIGANTE.** Elegantes Restaurant im Herzen der Trüffelregion. Trüffelpackages mit 4-gängigem Abendmenü und Übernachtung im Haus (4-Sterne-Komfort) ab ca. 140,- Euro p. P.; eine Gault-Millau-Haube. *Livade 7, (00 385 52) 66 43 02, www.restaurantzigante.com.*

### Weine zur Trüffel

Zum intensiv-würzigen Aroma der weißen Edelknolle und der Wintertrüffel tuber melanosporum trinken sich kräftige, komplexe lokale Weine sehr gut, etwa „Grand Malvazija“ und „Gran Ternan“ von Coronica, die Cuvée „Ottocento“ und der Malvasier „Sv. Jakob“ von Clai, die weiße 7-Reb-sorten-Cuvée „Ines u Bijelom“ von Roxanich, ein Teran von CUI oder Benvenuti oder ein Pinot Noir von Bolfan. Schwarze Sommertrüffel werden auch von fruchtigen Malvasiern super begleitet. Ein Misal-Sekt von Persuric oder der tolle neue Winzersekt von Clai passen zu schwarz und weiß; immer und überall. Weingut Bolfan = Zentralkroatien; alle anderen Istrien.

### Trüffel-Shopping

Am sichersten kauft man frische Trüffel direkt beim Bauern/Händler. Die Knolle sollte sich knackig-fest anfühlen und gut riechen. Trüffelprodukte wie Trüffelkäse und -würste, Trüffelpaste, -salsa, -butter, -aufstrich, -grappa und -honig lassen sich prima mitnehmen. Seit Juli 2013 ist Kroatien Mitglied der EU und es gibt keine Warenkontrollen mehr an der Grenze (nur Personenkontrollen).

### Chinatrüffel

Es wird oft kolportiert, dass in Istrien Schindluder mit weißen Trüffeln aus China getrieben wird, was bei Frischware kein Problem darstellen würde, weil man den Unterschied sofort bemerkt: Chinatrüffel haben nahezu kein Aroma. Eingelegte weiße Trüffel sollte man nur bei einem Händler seines Vertrauens kaufen.

### Kurioses aus Motovun

In der zur Altstadt aufsteigenden Straße von Motovun gibt es gleich mehrere Shops, die allerdings sehr touristisch sind. Unter anderem treibt

der Trüffelhype dort seltsame Blüten, wie etwa bei Aleksa Bibulić („Motovun Traditions“), der, bevorzugt an Russen, in Olivenöl eingelegte Trüffel verkauft, in deren Flasche Blattgold herum schwimmt (750 ml / ca. 60 EUR).

**8 KARLIĆTARTUFI.** Im Örtchen Paladini (12 km von Buzet). Neuer Shop mit frischen und schockgefrosteten Trüffeln sowie Trüffelprodukten; authentische Trüffelsuche mit Ivan und seinen Hunden nach vorheriger Vereinbarung. Verkostung von Trüffelprodukten. *Buzet, Paladini 14, (00 385 52) 66 73 04, www.karlictartufi.hr.*

**IPŠA.** Oberhalb von Livade im Mini-Dörfchen Ipši führt Familie Ipša einen kleinen Shop mit dem tollen eigenen Olivenöl und frischen Trüffeln der Saison. Sehr gute Qualitäten! *Livade/Ipši 10, (00 385 52) 66 40 10*

**9 NATURA TARTUFI.** Empfehlenswerte Manufaktur und Verkaufsadresse von Trüffel und Trüffelprodukten. *Buzet/Mala Huba, Srnegla 21, (00 385 52) 66 29 75, www.naturatartufi.com.*

**10 ZIGANTE-SHOPS.** Elegante Shops mit frischen Trüffeln der Saison, Trüffelprodukten, istrianischen Weinen und typischen Teigwaren in den Orten Livade, Buje, Buzet, Motovun und Grožnjan; *www.zigantetartufi.com.*

### Erleben & Feiern

**AUF TRÜFFELJAGD.** Einen tartufai bei der Trüffelsuche begleiten kann man u. a. bei Karlić (zwischen 10 und 65 Euro p.P., je nachdem, wie groß die Gruppe ist) und Tikel (ähnlich) sowie in kleinen Gruppen bei Trüffelkönig Zigante, wobei die Gäste dort ihren Fund behalten dürfen (3-4 Stunden schwarze Trüffel 250 € / weiße 350 € (deutschsprachige Anfragen bei Vanja Kajić unter (00 385 91) 47 77 410). Siehe Adressen.

**11 TRÜFFELMESSE.** An sieben Herbstwochenenden (22. 9. – 3. 11. 2013) lässt Trüffelkönig Zigante in Livade die weiße Trüffel hochleben. Trüffelauktionen und Ausstellungen, Kochshows mit nationalen und internationalen Köchen, Trüffelsucher-Vorführungen. *www.truffelmesse.com*

**VOLKSFESTE:** 06. 10. „Bela nedeja“ mit Trüffeln und Trüffelgerichten in Sovinjak; 7. 9. sowie 2. + 3. 11. in Buzet.

**WEIN & TRÜFFEL.** 28. – 29. 9. IV. TeTa – Teran- und Trüffel-Festival in Motovun.





12|



13|



14|

## Buchtipps

„Istrien“ – kompetenter Reiseführer von Lore Marr-Bieger aus dem Michael-Müller-Verlag, 15,90 Euro.

„Istrien“ – Reiseführer für individuelles Entdecken, Werner Lips, Reise-Know-how, 14,90 Euro

„Auf nach Istrien – 55 Reiseverführungen“ – Verborgenes, Skuriles. Lidija Klasic, Folio Verlag, 15,95 Euro

## Wohnen

Für ein authentisches Trüffelerlebnis wohnt man bestenfalls im Hinterland, umgeben von Trüffelwäldern und dem Gebell der Trüffelhunde.

**12 KARLIĆTARTUFI.** Schönes Steinhaus für 12 Personen mit Wohnzimmer, Küche, 5 Schlafzimmern mit eigenen Bädern, Billardzimmer sowie großem Garten mit Pool, direkt neben der „Trüffelfamilie“. Haus pro Tag 285 EUR. *Buzet/Paladini 14, (00 385 52) 66 73 04, [www.karlic-villamaslina.com](http://www.karlic-villamaslina.com).*

**13 HOTEL VELA VRATA.** Gastfreundliches neues Boutiquehotel. Wellnessbereich und Indoor-Pool. Gutes Restaurant mit Terrasse in der Altstadtgasse. ÜN p. P. 44 – 49 EUR. *Buzet, (00 385 52) 49 47 50, [www.velavrata.net](http://www.velavrata.net).*

**14 HOTEL KAŠTELL.** Familienbetrieb im Burgstädtchen Motovun hoch über dem Mirnata. Sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis, Pool und Sauna-oase, hübscher Garten. ÜN p. P. 41,50 – 81 EUR. *Motovun, (00 385 52) 68 16 52, [www.hotel-kastel-motovun.hr](http://www.hotel-kastel-motovun.hr)*

**HOTEL SAN ROCCO.** 4-Sterne-Landhotel mit 14 Zimmern im liebevoll restaurierten Steinhaus mit Wellness-oase, Sauna, großem Gartenpark mit Pool und ambitioniertem Restaurant. ÜN p. P. Zimmer 60 – 105, Suite 170 EUR. *Brtonigla, (00 385 52) 72 50 00.*

**HOTEL ZIGANTE.** Vier Komfortzimmer direkt beim Trüffelrestaurant. Besonders ideal, wenn man vorher das Restaurant beehrt oder eine Trüffelsuche begleitet. ÜN p. P. 50 – 90 EUR, *Livade, (00 385 52) 66 43 0, [www.livadetartufi.com](http://www.livadetartufi.com)*

## Vermittler von Appartements und Ferienhäusern

- I.D. Riva Tours GmbH, [www.kroatien-idriva.de](http://www.kroatien-idriva.de)
- [www.kroatien-idriva.de](http://www.kroatien-idriva.de) Novasol: (00 49 40) 23 88 59-0, [www.novasol.de](http://www.novasol.de)
- Agentur Villasforum: (00 49 521) 920 1 980 1, [www.villasforum.de](http://www.villasforum.de)
- Adria 24 GmbH, Reisevermittlung: (00 49 89) 721 010

888 24, [www.istrien.info](http://www.istrien.info)

- **Tourismusverband Istrien:** [www.istra.hr](http://www.istra.hr)

## Qualitätsmarke für private Appartements

Die grün-blaue Qualitätsmarke „Domus Bonus“ an Privatappartements oder Ferienwohnungen steht für angenehme Standards wie 24-Stunden-Aufnahme, großzügige, gepflegte Räumlichkeiten, separater Eingang, SAT-TV, Klimaanlage, Sanitärkomfort, Hygiene sowie sicheren Parkplatz. [www.domus-bonus.com](http://www.domus-bonus.com)

## Anreise

Mit dem PKW aus westlicher Richtung über (die Autobahnen in) Slowenien oder Italien. Die mautpflichtige istrische Autobahn (einige Teile noch Schnellstraße) „Istrisches Y“ führt zu den Dörfern Zentralistriens. Aus östlicher Richtung (kroatische Autobahnen aus Zagreb oder Split oder Rijeka) erreicht man Istrien über den Tunnel Učka bei Opatija.

alpe adria magazin  
reisen mit genuss



Ein ganzes Jahr voll Genuss  
zum Abopreis von nur € 18,80\*\* (statt € 22,40)

Für nur € 18,80 erhalten Sie das **Alpe Adria Magazin** dreimal, sowie den **Alpe Adria Guide** einmal jährlich pünktlich zum Erscheinungstermin nach Hause geschickt. Sie sparen € 3,60 gegenüber den Einzelheft-Preisen (Alpe Adria Magazin € 5,80, Alpe Adria Guide € 5,- je Ausgabe).  
Bestellen Sie Ihr Jahresabo unter [www.alpe-adria-magazin.at](http://www.alpe-adria-magazin.at) oder telefonisch unter **+43 (0)463/47858**.

**Alpe Adria Magazin** Eiskellerstraße 3, 9020 Klagenfurt am Wörthersee, T +43 (0)463/47858, F -15, E [office@alpe-adria-magazin.at](mailto:office@alpe-adria-magazin.at)

\*lt. CAWI-Print

\*\* Abopreis nur gültig innerhalb Österreichs.  
Das Auslandsabo (innerhalb der EU) kostet € 27,80.



Maja Haderlap vor der Eiger Nordwand (links) und auf Sri Lanka

## Reisen fürs Selbstgefühl

Maja Haderlap im Reisefragen-Wordrap. Die 2011 mit dem Bachmannpreis ausgezeichnete Kärntner Schriftstellerin plaudert über liebste Reiseziele, No-go-Souvenirs und lautstarke Massentouristen.

HEINZ GRÖTSCHNIG INTERVIEW MAX AMANN FOTOS

### An welche Reise erinnern Sie sich am liebsten?

An eine nach Sri Lanka. Ich konnte mich dem asiatischen Land Schritt für Schritt annähern und hatte Zeit zu fremdeln. Das hat mir gefallen.

### An welche am wenigsten gerne?

Mit 20 bin ich mit Interrail nach Portugal gefahren. Als allein reisende Frau war ich die ganze Zeit besorgt. Die Reise war zwar interessant, aber nicht entspannt.

### Welches Hotel möchten Sie noch einmal besuchen?

Das Hotel Rosenlauri im Berner Oberland in der Schweiz. Es hatte zwar kaum Komfort, aber so viel nostalgische Atmosphäre. Man bekommt im Hotel eine Freikarte für den Postbus, mit dem man die Umgebung erkundet.

### Welches nie mehr?

Ich mag keine Kettenhotels, die sind so anonym. Man fühlt sich oft wie in einer Kabine – japanisch eingesperrt.

### Was taugt als Souvenir?

Handgefertigte Sachen, wo sich menschliches Kunsthandwerk zeigt. Oder eine Blume, die ich dann trockne.

### Welches würden Sie nie kaufen?

Ein Tier. Oder auch Dinge, die den Einheimischen heilig sind, Totems oder magische Gegenstände.

### Woran erkennt man den Massentouristen?

Meistens an der Kleidung und an der Art, wie er sich durch Städte bewegt, wie er meist in Gruppen auftritt und durch Lautstärke auf sich aufmerksam macht.

### Was nervt an ihm?

Dass man ihm oft viel zu nahe kommt, dass er kein Distanzgefühl hat, weder dem Land gegenüber, das er bereist, noch den Menschen gegenüber, denen er begegnet.

### Welchen Geheimtipp im Alpe-Adria-Raum verraten Sie unseren Lesern?

Die Pension Raduha in Luče in Slowenien, unterm Paulschesattel. Das ist ein offenes Haus, man kann gut essen und in der Umgebung herrlich wandern.

### Drei Dinge, die das ideale Reiseziel auszeichnen.

Ich mag Städte, die kulturhistorisch interessant sind. Und Regionen, die landschaftlich spannend und noch intakt sind.

### Ein spezielles Reiseziel für Literaten?

Da ist alles interessant – auch abschreckende Stadtteile

oder Dörfer. Reisen darf auch wehtun.

### Welchen Nutzen ziehen Sie aus Reisen?

Einen sehr großen. Reisen verfeinert die Selbstwahrnehmung. Man muss sich mit dem anderen konfrontieren und ein Gefühl für sich selbst entwickeln.

### Das ideale Reisefortbewegungsmittel?

Das Flugzeug ist toll, aber sehr anstrengend. Ich reise auch gerne mit der Bahn, das Auto ist superpraktisch – aber zu Fuß gehen ist wahrscheinlich das Wichtigste.

### Was hören Sie im Auto am liebsten? Ruhigeren Jazz.

### Die ideale Reiselektüre?

Reiseführer. Und Bücher von Autoren, die am Reiseziel gelebt haben.

### Das wichtigste Reiseaccessoire?

Ohrstöpsel, um überall einschlafen zu können.

### Warum soll man nach Kärnten reisen?

Es ist ein sehr schönes Land mit vielen kulturhistorischen und politischen Betätigungsfeldern. Die Badeseen sind ein großer Reichtum, für Leute, die zu Fuß unterwegs sind, gibt es in Kärnten viel zu sehen.

### Das beste Essen in Kärnten?

Bei meinen Tanten. Im Restaurant Bad Saag habe ich auch sehr gut gegessen.

### Welchen berühmten Menschen hätten Sie gerne als Reisebegleiter?

Berühmtheit ist kein Kriterium, die kann sehr anstrengend sein.

### Wenn es Zeitreisen gäbe – welche Zeit sollte es sein und welche Gegend?

Ich wäre gerne zwischen 1000 und 1300 an der kroatischen Küste, in der romanischen Zeit. Auch die Jahre vor dem Ersten Weltkrieg wären interessant, in Wien zum Beispiel.

### Wohin geht die nächste Reise?

Nach Andalusien. Eine Kulturreise, von Stadt zu Stadt.

### Letzte Frage: Drei Bücher, die Sie unseren Lesern fürs Reisegepäck empfehlen.

- 1 Nicolas Bouvier: Die Erfahrung der Welt
- 2 Ilija Trojanow: Der Weltensammler
- 3 Annemarie Schwarzenbach: Auf der Schattenseite. Reportagen und Fotografien. ■



### Zur Person

Maja Haderlap, Jahrgang 1961, ist Schriftstellerin, sie gewann 2011 in Klagenfurt mit einem Auszug aus dem Roman „Engel des Vergessens“ den Ingeborg Bachmannpreis. 2012 bekam sie den Rauriser Literaturpreis und den Bruno-Kreisky-Preis. 2013 den Vinzenz-Rizzi-Preis. Haderlap war von 1992 bis 2007 Chefdramaturgin am Stadttheater Klagenfurt. Sie hat drei slowenische bzw. mehrsprachige Gedichtbände veröffentlicht. Ihr Roman „Engel des Vergessens“ liegt mittlerweile in der 14. Auflage vor.