



Die Tür schwingt auf, zwei aufgeregte Hunde stürmen heraus, rennen in den Wald und wir alle hinterher. „Such, Brum!“ „Finde ihn, Stiv!“ Wir sind auf der Jagd nach einer der begehrtesten Zutaten der Welt: dem weißen Trüffel! Angeführt wird unsere Gruppe von Višnja Prodan Jekić, einer Trüffelsucherin in dritter Generation, mit einer Schaufel über der Schulter und festen Schuhen. „Das ist eine besondere Jahreszeit für uns, wenn die weißen Trüffel von September bis Dezember reif sind. Schwarze Trüffel gibt es das ganze Jahr über.“

Wir sind in Buzet, einem kleinen Ort im Hinterland der Halbinsel Istrien, im Herzen der Trüffelregion Kroatiens. Prodan Tartufi gilt als einer der besten Trüffelproduzenten der Welt und beliefert viele der renommiertesten Restaurants weltweit. Schließlich wachsen weiße Trüffel nur an zwei Orten dieser Erde: im italienischen Piemont – und eben in Istrien.

Istrien liegt mehrheitlich im Norden Kroatiens, mit Teilen in Slowenien und Italien, und wird oft als „kroatische Toskana“ bezeichnet. Die einzigartige Lage der Halbinsel an der Adria mit ihrem hügeligen Hinterland ist ideal für eine Vielzahl von Produkten: für Trüffel, Oliven und Wein.

Die Hunde rennen wild umher, und Prodan Jekić ruft Suchbefehle auf Kroatisch. Man wisse nie, wo man Trüffel finde. Was macht diese Region so besonders? „Trüffel wachsen besonders gern unter Bäumen wie Eiche, Buche und Haselnuss“, erzählt Prodan Jekić.



2  
Text & Fotos  
JESSICA JUNGBAUER

„In diesem Gebiet herrscht eine Art Mikroklima, das sehr feucht, heiß und regnerisch ist.“ Auf vier Hektar Land geht sie jeden Tag mit ihren Hunden die gleiche Strecke. „Denn man weiß nie, wann genau die Trüffel reif sind und ihren Duft aus dem Boden verbreiten.“ Manchmal liegen sie nur wenige Zentimeter unter der Erde, manchmal einen halben Meter tief, weiße Trüffel sogar noch tiefer. „Man muss sehr aufmerksam und schnell sein. Die Hunde bellen nicht, sie zeigen nur die Stelle an. Und sie würden die Trüffel sonst selbst fressen“, fährt Prodan Jekić fort, während wir weiter ins Unterholz stolpern. Die Suche nach weißen Trüffeln sei besonders schwierig. Manchmal könne man fünf oder sechs Tage hintereinander wandern, ohne einen einzigen Trüffel zu finden.

Plötzlich kratzt einer der Hunde am Boden. Prodan Jekić eilt zu der Stelle, geht in die Hocke und gräbt vorsichtig mit ihrer Schaufel. „Manchmal ist es auch ein falscher Alarm ... ah ja, hier ist er!“ Sie streichelt Brum über den Kopf und gibt ihm ein Leckerli. Die Gruppe ist begeistert, der weiße Trüffel wird freudig herumgereicht, und jeder atmet einmal den Duft ein.

Während wir wieder den Hunden hinterherhetzen, erzählt Prodan Jekić, dass sie ursprünglich Maschinenbau studiert hat. Zusammen mit ihrem Mann, der ebenfalls Ingenieur ist, kehrte sie zurück und führt die Familientradition gemeinsam mit ihrem Bruder Mirko fort. „Mein Großvater war einer der Ersten, die hier in den 1960er-Jahren Trüffel entdeckten. Damals wussten

die Leute noch nicht, was Trüffel sind. Sie dachten, es sei eine stinkende Kartoffel aus dem Boden, nichts Besonderes, sie verfütterten sie an die Hausschweine.“ Erst Jahre später erkannten sie, dass sie damit gutes Geld verdienen konnten. Schwarze Trüffel erzielen je nach Art und Qualität einen Preis von 200 bis 800 Euro pro Kilo, während weiße Trüffel viel höhere Preise erzielen können, die manchmal bis zu 5000 bis 6000 Euro betragen.

„Und was ist nun der Unterschied zu den Trüffeln aus Alba?“, fragt einer der Teilnehmer der Gruppe. Prodan Jekić lacht: „Es ist genau die gleiche Art von Trüffel! Die Italiener haben schon vor Jahren unsere Trüffel gekauft, um sie nach Italien zu schmuggeln und als weiße Tartufo-di-Alba-Trüffel zu verkaufen. Erst vor etwa zehn bis 15 Jahren haben wir beschlossen, unsere Trüffel als etwas wirklich Einheimisches zu vermarkten.“ Frage man heute Köche in der ganzen Welt, wüssten sie alle, dass es neben den weißen Trüffeln aus Alba auch die aus Istrien gibt.

Der letzte heiße Sommer war eine Herausforderung, es gab keinen Regen, der aber wichtig ist, damit die Trüffel überhaupt wachsen. „Im Moment haben wir nicht vor, unser Land zu bewässern, aber wenn die nächste Saison genauso ausfällt, müssen wir uns etwas einfallen lassen. Meine Eltern haben so etwas in den letzten 15, 20 Jahren nicht erlebt ...“ Es sei jedoch unmöglich, jeden Baum auf einem so großen

Grundstück einzeln zu bewässern, weil man nie wisse, wie tief die Wurzeln reichen und wo die Trüffel wachsen. „Die Sache ist ziemlich kompliziert ... wir beten für Regen und hoffen, dass der Klimawandel nicht immer schlimmer wird.“

Trüffel sind nur eine der vielen Spezialitäten Istriens. Im südlichen Teil der Halbinsel gibt es einen der besten Olivenölproduzenten der Welt: Chiavalon in Vodnjan. Hier



4  
wird seit mehr als 25 Jahren alles biologisch hergestellt und mechanisch gepresst. Ein strahlender Tedi Chiavalon, der den Familienbetrieb mit seinem Bruder Sandi führt, begrüßt uns, obwohl er gerade 16 Stunden am Tag arbeitet. Es ist Erntezeit.

„In Indien ist die Kuh heilig, in Vodnjan ist es der Olivenbaum“, sagt Chiavalon lachend und erzählt, dass es in dieser Gegend Istriens keine Familie gibt, die keine Olivenbäume in ihrem Garten hat. Istrien ist neben dem Gardasee und der Toskana das nördlichste Olivenanbaugebiet der Welt. Klima und Böden in der Gegend seien ideal für den Olivenanbau. „Aus 100 Kilo Oliven können wir sieben bis acht Liter Öl gewinnen, während meine Kollegen aus Apulien 25 bis 30 Liter gewinnen können“, sagt Chiavalon. „Aber die Öle aus dem Norden haben immer einen gewissen Mehrwert.“ Nicht umsonst ist Chiavalon das meistausgezeichnete



3

- BILDER:  
1  
Kulinarisches Gold:  
Višnja Prodan  
Jekić vom berühm-  
ten Traditions-  
unternehmen  
Prodan Tartufi  
riecht an neuen  
Funden  
2  
Das Hinterland  
Istriens gilt auch als  
Trüffelland  
3  
Weingut Clai:  
Der beste Natur-  
wein Kroatiens  
reift in großen  
Holzfässern  
4  
Von hier aus  
werden Restaurants  
weltweit mit  
weißen und  
schwarzen Trüffeln  
beliefert

## Schlaraffenland, Abteilung Istrien

Begehrte Trüffel, preisgekröntes Olivenöl, Spitzen-Bio-  
weine, ganz spezielle Austern – im kroatischen  
Istrien liebt man den Genuss. Restaurants weltweit  
verlangen nach den Produkten. Eine Rundreise.

Olivenöl Kroatiens, zuletzt wurde es von der wichtigen Erzeugervereinigung „Il Magnifico“ zum besten der Welt gekürt, worauf Chiavalon besonders stolz ist. Das Unternehmen exportiert in Feinkostläden und Restaurants in aller Welt.

Das Handy klingelt, immer wieder muss die Produktion gemanagt werden. Er betont, dass sie biologisch arbeiten, und zeigt uns zwei Merkmale, an denen man erkennen kann, ob es sich um einen Bioolivenölhersteller handelt oder nicht. Er berührt das Blatt eines Olivenbaums mit kleinen, gelben Flecken. „Das ist ein Pilzbefall, den man nur auf zwei Arten bekämpfen kann: entweder, indem man den Baum zweimal jährlich mit Kupfer besprüht und ihn richtig beschneidet“, erklärt er. „Oder durch Fungizide, aber die verwenden wir nicht. Durch das Zurückschneiden haben wir weniger Blätter am Baum, und er ist auch in einem schlechteren Zustand“, so Chiavalon. Die Ernte fällt daher 30 bis 40 Prozent geringer aus als in der konventionellen Landwirtschaft.

Chiavalon zeigt auf das Gras zwischen den Olivenbäumen, ein weiteres Merkmal des ökologischen Landbaus: „Wir verwenden Leguminosen, die Stickstoff aus der Luft aufnehmen und im Boden binden. Dann verteilen wir sie mit speziellen Maschinen, sodass wir jedes Jahr fünf bis zehn Zentimeter Mulch auf unserem Boden haben“, so Chiavalon weiter. „Darin befinden sich viele verschiedene Käfer und Insekten, die miteinander konkurrieren, wodurch wir weniger Probleme mit Insekten haben, weil sie das Gleichgewicht auf natürliche Weise herstellen.“

Chiavalon arbeitet aber auch mit der neuesten Technologie und führt uns zu seiner Presse, dem Herzstück des Betriebs. Die Kaltpressung von Olivenöl erfordert normalerweise Temperaturen unter 27 Grad, um die wichtigen Polyphenole zu extrahieren. „Das Besondere an unserer Technologie hier ist: Wir können Olivenöl bei Temperaturen zwischen 19 und 21 Grad extrahieren – etwas, das vor drei, vier Jahren noch nicht möglich war.“



5

Anstatt die gemahlten Oliven mit Wasser zu mischen und 45 Minuten lang zu pressen, wie es traditionell gemacht wird, funktioniert bei Chiavalon alles im Vakuum ohne Wasser, und die Oliven werden mitsamt den Kernen in nur fünf Minuten gepresst. Heraus kommt flüssiges Gold, das jeder durch die großen Fenster beobachten kann. „Es ist uns sehr wichtig, transparent zu sein, denn in unserer Welt des Olivenöls ist sonst alles verborgen“, sagt Chiavalon. In der EU gebe es immer noch keine klaren Vorschriften darüber, was als „natives Olivenöl extra“ bezeichnet werden darf, und 80 Prozent des Olivenöls in den Supermärkten seien, so seine Schätzung, kein reines Olivenöl.

Anschließend werden die restlichen Olivenkerne in einer Zentrifuge herausgelöst. „Wir verwenden sie zum Heizen, sie sind 30 Prozent effektiver als Holzpellets“, so Chiavalon. „Etwa 40 Familien in Vodnjan und Umgebung heizen damit.“ Inzwischen hat sich vor der Tür eine Schlange von Autos gebildet. Die Menschen aus der Umgebung bringen ihre Ernte hierher, um sie bei Chiavalon pressen zu lassen.

Im nördlichen Teil der Halbinsel erreichen wir das Weingut Clai in Krasica bei Buje – einen der besten Naturweinproduzenten in Istrien und weit darüber hinaus bekannt. Wir werden von Giorgio Clai begrüßt, der als kroatische Weinlegende gilt und schon seit Jahrzehnten ohne Pestizide oder Düngemittel rein biologisch arbeitet. Vor sieben Jahren stieg Dimitri Brečević in das Weingut ein, um an der Seite von Clai zu arbeiten, in Erwartung von Clais Ruhestand. In den letzten zwei Jahren hat er die Produktion geleitet. „Malvasia ist die wichtigste Rebsorte in Istrien“, erzählt Brečević, während er uns auf der Terrasse ein Glas „Sv. Jakov“ einschenkt. Tiefgelb im Glas, schwer und komplex am Gaumen, ist gleich klar, dass das kein gewöhnlicher Wein ist. „Wir produzieren alle unsere Weißweine mithilfe einer spontanen Gärung auf der Maische“, fährt er fort. „Das, was man heute als Orange Wine bezeichnet, ist eine traditionelle Technik in Istrien. Früher wurde es immer so gemacht, aber heute gibt es nur noch wenige Weingüter, die so arbeiten.“ Brečević schätzt, dass aktuell nur noch vier oder fünf Weingüter auf diese Weise Wein herstellen.

„Es ist lustig ... wenn man nach Frankreich fährt, hat es keine Tradition, Wein mit Spontanvergärung auf der Maische herzustellen, aber jetzt machen es alle.“ Für die istrischen Weingüter sei es oft einfacher, einen frischen Malvasia-Wein herzustellen, der im Sommer verkauft werden kann und den Weinkeller leert. „Bei unserer Art von

- BILDER:**
- 5 Hier entsteht das Olivenöl, das einmal zum besten der Welt gekürt wurde
  - 6 Weißwein aus Istrien: besonderer Geschmack durch Spontanvergärung
  - 7 Dimitri Brečević vom Weingut Clai ist stolz auf seinen natürlichen Anbau
  - 8 Bei Touristen sehr beliebt: Rovinj, das Hafentädtchen an der Westküste Istriens
  - 9 Eine spezielle Austernart wird im Limski-Kanal gezüchtet: flach wie ein Teller



6



7

Wein muss er in Fässern ausgebaut werden, was viel mehr Arbeit, Aufmerksamkeit und Investitionen bedeutet“, so Brečević. „Wir sprechen hier von einer ziemlich langen Mazeration, etwa zwei bis drei Monate, und danach bleiben sie zweieinhalb Jahre in großen Holzfässern.“ Wir werfen einen Blick in die Produktion, wo es in den offenen Bottichen fein vor sich hin blubbert. Die natürliche Hefe der Maische wandelt den Zucker zu Alkohol um. Am Ende will er uns unbedingt noch einen weiteren Raum zeigen: „Wir verwenden hier alles. Wir machen Grappa aus den Resten der Weinproduktion! Was dann noch übrig bleibt, wird als Kompost zum Düngen der Weinberge verwendet.“

Zurück auf der Terrasse. Die Sonne legt sich über die Hügel, und wir blicken über die Weinberge bis zum Meer. Die Weinregion wird wegen des steinernen Bodens mit hohem Kalkgehalt auch als „weißes Istrien“ beschrieben. „Wenn es stark regnet, bleibt das Wasser wegen der Steine nicht im Boden, was gut für die Reben ist, denn sie stehen nicht gerne im Wasser. Aber der Flyschboden speichert die Feuchtigkeit, sodass die Steine Feuchtigkeit zurückgeben können, vor allem im Sommer. Wir sind also ziemlich gut angepasst.“ Brečević spielt auf die Klimakrise an, denn auch hier herrschte letzten Sommer eine große Trockenheit. „Es war wirklich extrem: Die Vegetation setzte drei Wochen früher ein als normal“, sagt er. „Wir müssen uns einfach darauf einstellen.“



8

Um die Zusammenarbeit von Produzenten und Gastronomie in Istrien zu erleben, besuchen wir zum Abendessen das Cap Aureo – das erst kürzlich zum besten Restaurant Kroatiens gekürt wurde. Beim Betreten fällt der Blick durch die Panoramafenster auf die beleuchtete Altstadt von Rovinj, dem malerischen Küstenstädtchen an der Adria. Hier im Grand Park Hotel Rovinj interpretieren Jeffrey Vella, der auch zum Spitzenkoch des Landes gekürt wurde, und sein Team die istrische Küche neu: moderne Kombinationen mit einem Fokus auf Gemüse und rein lokalen Zutaten von kleinen Produzenten, begleitet von kroatischen Bioweinen.

Gang für Gang lernen wir die Köstlichkeiten Istriens kennen: Als Vorspeise gibt es knusprige „Istrische Tacos“, gefüllt mit Veli-Jože-Käse aus der begehrten Käseerei Latus und Haselnüssen. Dann ein cremiges Tiramisu mit Pilzen der Saison und Kaffeestaub. Steinbutt mit lokalem Ziegenbrie gekocht mit geräucherem Honig, einer Creme aus Weißbier, garniert mit Meerfenchel und wildem Fenchel. Und natürlich taucht im Menü auch der Trüffel von Prodan Tartufi auf, der einen Blumenkohl verfeinert, dazu einen mit Trüffeln gefüllten Krapfen. Seit Jahren unterstützt Vella die

lokalen Produzenten und erklärt: „Wir sind hier in einer so kleinen Region. Wenn ich bei kleinen Erzeugern einkaufe, unterstütze ich direkt eine ganze Familie.“

Vella führt die Einzigartigkeit der istrischen Küche auf ihren individualistischen Ansatz zurück: „Wenn man sich das Zentrum Kroatiens ansieht, ist die Küche von der ehemaligen österreichisch-ungarischen Monarchie inspiriert, in Dalmatien vom Mittelmeerraum. Hier gibt es einen echten Sinn für Lokalität. Natürlich haben wir auch italienische Einflüsse, aber nicht in demselben Ausmaß. Alles basiert auf frischen Produkten aus Istrien.“ Er fügt hinzu: „Und natürlich auf dem reichlich vorhandenen Olivenöl.“



9