

LESERREISE FEINSCHMECKER ISTRIEN | 2024

TERMIN

DO, 17.10.
BIS
SO, 20.10.2024

MINDESTTEILNEHMERZAHL: 10 PERSONEN / MAX. 15 PERSONEN



17.10.2024 | DONNERSTAG

- 11.45 Uhr Ankunft für Fluganreisen am **FLUGHAFEN RIJEKA/KRK**, wo unsere erfahrene deutschsprachige Reiseleiterin und unser Minibus (Mercedes Sprinter) die Gäste empfangen und nach Vodnjan bringen.
- 12.45 Uhr Ankunft der mit eigenem Auto Anreisenden im **GRAND PARK HOTEL ROVINJ 5***, www.maistra.com/de/unterkunft/grand-park-hotel-rovinj, wo das Auto bis zur Abreise in der Parkgarage geparkt wird. Begrüßung und Shuttle nach **VODNJAN**.
- 13.30 Uhr Gemeinsamer Treffpunkt mit Begrüßungssekt, Olivenöl-Verkostung und kleinem Imbiss in der **MANUFAKTUR CHIAVALON** in Vodnjan, www.chiavalon.hr.
Die Brüder Sandi und Tedi Chiavalon zählen zu den herausragenden Olivenölproduzenten Kroatiens, gewinnen international Auszeichnung um Auszeichnung und sind seit Jahren im italienischen (!) Olivenölführer „Flos Olei“ unter den allerbesten der Welt gereiht. Zuletzt waren sie auch im Juni 2024 im FEINSCHMECKER-Ranking unter den 50 besten Ölen der Welt
- 14.30/15.00 Uhr Weiterfahrt nach Novigrad und einchecken im **Hotel Blu Mare** (Neueröffnung), www.blumarehotel.com.



NOVIGRAD ist ein historisches, von einer mittelalterlichen Zinnenmauer umschlossenes Miniaturstädtchen auf einer Halbinsel, das nicht zuletzt für seine erstklassigen Fischrestaurants ein Begriff ist.

17.30 Uhr Offizielle **BEGRÜSSUNG** und **APERITIF** zum Sonnenuntergang im Hotel Blu Mare, dessen Lage den ultimativen Sundowner garantiert.

18.30 Uhr Abendessen gleich nebenan im **RESTAURANT DAMIR E ORNELLA** (Gault Millau 3 Hauben), das unter Gourmets Kultstatus hat. Eine Legende ist das Restaurant wegen seiner Fischmenüs, bei denen die ersten drei Gänge an Fisch und Meeresfrüchten roh sind. Aber dies in so fantastischer Qualität (siehe auch FEINSCHMECKER-Tipp in Ausgabe (7/2024), dass die Illy-Dynastie oder die Benettos schon mal mit dem Motorboot anreisen. <https://damir-ornella.com/>



ACHTUNG: die Menüs werden ausschließlich nach Tagesfang zusammengestellt, es gibt KEINE Alternativmöglichkeiten bei den einzelnen Gängen. Wer keinen rohen Fisch essen möchte, erhält ein alternatives Menü im Restaurant des Hotel Blu Mare. Dies sollte aber schon vor Reiseantritt bekannt gegeben werden!

18.10.2024 | FREITAG

09.00 Uhr Fahrt in die nahe **TRÜFFELREGION MIRNATAI** mit ihren Eichenwäldern, Weingärten und Olivenhainen. Vor 25 Jahren wurde hier die größte weiße Trüffel der Welt (1,3 kg) gefunden, die auch sofort in Guinnessbuch der Rekorde kam. Die Eichenwälder des Mirnatales weisen völlig identische Bedingungen auf wie die Wälder im Piemont und mittlerweile bewerten sowohl internationale Gourmets wie auch die Piemonteser selbst die weißen Trüffeln aus Istrien gleichwertig mit jenen aus Alba.



*Zauberhaft sind im **MIRNATAL** auch die steinernen Miniaturstädte und Dörfer, die die grüne, hügelige Landschaft prägen. So wie das Burgenstädtchen Motovun, um das sich die Weingärten des Teran ausbreiten.*

10.15 Uhr Geführte Trüffelsuche durch die Eichenwälder bei Trüffelmanufaktur **MIRO TARTUFI**, <https://miro-tartufi.com/de/>.

12.00 Uhr Verkostung kleiner, typisch regional istrischer Trüffelgerichte als Mini-Mittagslunch (**MIRO TARTUFI**).



13.30 Uhr Rückkehr ins Hotel und Zeit zur freien Verfügung, perfekt um mal entlang der **historischen Altstadt NOVIGRAD rund** um die Halbinsel zu spazieren und in einer der Sundowner-Bars vor der Kulisse der Segelyachten und Motorboote die mediterrane Adria-Atmosphäre zu genießen.

Bei Interesse kleine Spirituosenverkostung im nahen Shop der Manufaktur Aura, deren Teranino im Mai 2024 auf der London Spirits Competition 2024 nicht nur die Gold Medaille gewonnen hat, sondern auch zum Liqueur of the year 2024 gewählt wurde.

17.00 Uhr Fahrt zum **WEINGUT KOZLOVIĆ** ins Weintal von **MOMJAN** mit kleiner Verkostung.



Das **WEINGUT KOZLOVIĆ**, www.kozlovic.hr, ist nicht nur architektonisch herausragend, auch qualitativ zählt es zu den besten Gütern Kroatiens. Für die internationale Spitzenköche-Vereinigung der Jeunes Restaurateurs (JRE) wird eine eigene rare Edition des Malvazija Santa Lucia produziert, es gibt aber auch weitere Raritäten wie den schon zu k.u.k.-Zeiten berühmten Muskat Momjan oder den Santa Lucia Noir.

18.00 Uhr Abendessen nur wenige hundert Meter vom Weingut Kozlović in der **KONOBA STARI PODRUM**, einem typischen Landgasthof, das historisches Flair mit lässiger Design-Bistro-Atmosphäre verbindet. *Der unglaublich gemütliche Rahmen für allerfeinste Mama-Küche, in der vom Brot bis zur Pasta alles selbst gemacht wird. Pilze und Trüffel kommen von privaten Sammlern aus der Umgebung, Wild aus den nahen Wäldern. Und alles, was da in der Küche oder am offenen Feuergrill gart und brutzelt, wird dann in großen Schüsseln zum Teilen aufgetragen.* www.kroati.de/kroatien-infos/konoba-stari-podrum-momjan.html

19.10.2024 | SAMSTAG

Auschecken im Hotel

09.00 Uhr Abfahrt im Reisebus mit Stopp in **POREČ**, dessen Altstadt mit der Basilika (herausragende byzantinische Mosaik) **UNESCO-Weltkulturerbe** ist. Die historischen Gassen sind noch immer im 2.000 Jahre alten, römischen Raster angelegt und die von einem römischen Turm flankierte Haupt-Flaniermeile heißt noch immer Decumanus.



Die Palazzi der Gassen weisen prächtige venezianische Fensterbögen auf, es gibt aber auch römische Tempelreste und ein römisches Gebäudeensemble.

12.00 Uhr Kleiner Lunch auf der Strecke.

13.30 Uhr Weiterfahrt nach Rovinj und Einchecken im **GRAND PARK HOTEL** in **ROVINJ** (5 Sterne).



Je nach Interesse Stadtführung oder Zeit zur freien Verfügung bzw. zur Wellness im Hotel. Das Grand Park Hotel in Rovinj gilt als Flaggschiff der kroatischen Hotellerie sowohl hinsichtlich Architektur wie auch Interieur-Design.

So wurden die Zimmer von einem Mailänder Designer gestaltet. Fantastisch ist der Blick auf die Bucht von Rovinj über Luxus-Marina und Insel Katarina auf die wie eine Filmkulisse wirkende Altstadt.

www.maistra.com/de/unterkunft/grand-park-hotel-rovinj



ROVINJ zählt zu den schönsten Städten im Mittelmeer und ragt wie eine Muschel in die Adria. Die altitalienisch anmutenden Altstadtgassen winden sich hinauf zum höchsten Punkt, der von der Basilika der Hl. Euphemia und einem dem Campanile von Venedig nachgebauten Glockenturm überragt wird.

Kein Wunder, dass Rovinj und das Grand Park Hotel zum Treffpunkt der internationalen Prominenz wurden und sich dort auch schon Hollywood-Stars wie Salma Hayek einquartiert haben.

19.00 Uhr Begrüßung durch Dir. **Peter Lösch** und Küchenchef **Jeffrey Vella** im Signature-Restaurant Cap Aureo im Penthouse des Grand Park Hotel mit prachtvollem Panoramablick.
Gourmet-Degustationsmenü mit genussvollen Einblicken in die Welt der istrischen Spitzenprodukte, umgesetzt von einem der besten Köche des Landes (Gault Millau 4 Hauben), begleitet von entsprechenden Weinen, die zum Ausdruck bringen, weshalb Kroatien derzeit auch als Weinland international Renaissance feiert.

20.10.2024 | SONNTAG

Heimreise oder individuelle Verlängerung.

Transfer für Flugreisende in Begleitung unserer Reiseleiterin zum Flughafen Rijeka/Krk