



buon appetito

Unsere kulinarische Alpe-Adria-Rundreise: Acht Lokale, die wir für Sie getestet haben. Mit (bis zu fünf) Sternen für Küche, Keller und Ambiente. Empfehlenswert sind alle, deshalb sagen wir: buon appetito.

TESTGAUMEN: HEINZ GRÖTSCHNIG, WERNER RINGHOFFER

Kärnten

1 Urbani: Spitzenköchin

Patricia Kaspar, Kärntens jüngste Spitzenköchin, hat ihr Know how in Londoner Spitzenhäusern (Aikins, Nobu, Dorchester) aufgerüstet. Mit Thomas Unterberger bekocht die 23-Jährige drei gemütliche mediterrane Stuben im Villacher Vorort Lind. Als Einstimmung gibt's herrlich leichtes Fischmousse, geräucherter Lachs und Forellenkaviar. Das Carpaccio vom Octopus, hauchdünn geschnitten mit Sprossen, Safran, und Charlotten-Tomaten-Vinaigrette, ist gut und natürlich hausgemacht. Das Attribut Weltklasse wollen wir der Kokosschaumsuppe mit Wuantan-Tascherl verleihen – ein leichter Traum. Eine köstlich ausbalancierte Mischung aus cremig, salzig und leichtem Biss ist die gegrillte Ja-

kobsmuschel auf schwarzem Risotto mit Safranschaum, sehr gut auch die Entenbrust auf Basmatireis mit Wokgemüse. Dass die Patisserie Patricia's Leidenschaft ist, verrät die große Klasse des Dessert-Trios: Topfenknöderl im Weichselragout, Schokotörtchen auf Waldbeeren, Passionsfruchtsorbet. Michaela Kaspar & Team sorgen für charmant dezenten Service.

URBANI WEINSTUBEN, Villach-Lind, Meerbothstr. 22, (0 42 42) 28 105, Samstag, Sonntag zu, Küche, Preise: leicht gehoben, günstige Mittagsmenüs!

Küche: **
Keller: ***(*)
Ambiente: ******



Italien

2 Marisa: Mama Venezia

Gegen Marisa spricht: Sie steht als Geheimtipp schon in einigen Venedigführern. Für Marisa spricht: Diese einfache Osteria ist schwer zu finden. Und: Eine wie Marisa lässt sich sowieso nicht so leicht „touristisieren“. Denn sie ist der typische italienische Mama-Typ, mit dem rundlichen Iss-was-g'scheit's-Lachen. Deshalb haben auch ihre alten Stammgäste, die Arbeiter aus dem Viertel, die Gondolieri, absolute Priorität. Die werden kräftig verköstigt, mit zartem Prosciutto, mit Riesenportionen Spaghetti Bolognese oder Risottos mit Hammelfleisch, mit zart-saftigem Kaninchen mit Artischocken. Dazu gibt's einfache Hausweine, danach den obligaten Kaffee mit Grappa. Und ganz de-

nach eine verblüffend niedrige Rechnung.

DALLA MARISA, Venedig, Fondazione San Giobbe (unweit vom Hauptbahnhof), Tel. (00 39 041) 720 211, So., Mo. zu. Preise: günstig

Küche: ***(*)

Keller: *

Ambiente: **



3 In Plait: Essen & Lesen

Wirte gibt's, die gibt's normalerweise nicht: William, Mosaikmacher und Bäcker, sowie Stefania, Lehrerin, haben in Cervicento nahe Tolmezzo ein Haus geerbt. Da war Platz für ihren ewigen Traum: eine Osteria. Aber nicht irgendeine – das Interieur ist ein bunter Mix vieler Möbelstile plus Regale voller Bücher über Kaminen. Das „In Plait“ ist nämlich auch Buchhandlung – Stefania kocht ja auch wie aus dem besten Kochbuch. Mit viel Liebe und Überlieferung. Baccalao-Kräuter-Mus, geräucherter Forelle mit Apfel, Sellerie und Pfeffer und Griesgnocchi mit Räucherherring. Sodann mit Tomaten gefüllte und mit Mohn bestreute Tortellini, danach Minifleischlaser mit Spargel und Bohnen sowie allerfeinstes Schokoeis mit marinierten Erdbeeren. Essen gibt's ausnahmslos nur auf Vorbestellung, die Weine sind fair kalkuliert und die Wirtsleute immer für einen Plausch zu haben.

IN PLAIT, Cervicento (18 km von Tolmezzo), Via di Siot 51, (00 39 04 33) 77 84 12, Essen nur auf Vorbestellung! Preise: günstig

Küche: ****

Keller: ***

Ambiente: ****(*)

Sale e Pepe: Authentico!

4 Diese so angenehme antiquarische Osteria hat nicht Salz und Pfeffer, sondern Herz. Mit viel Liebe zu Produkt und Detail schaffen es die Wirtsleute Teresa und Franco, die Gäste in die hügelige Grenzregion zu Slowenien zu locken. Teresa verfeinert alte, überlieferte Rezepte ohne Chichi, sie hat eine feine Würzhand und viel Liebe beim Anrichten. Der Küchengruß, eine mit Rahm verfeinerte cremige Polenta, eröffnet einen Genussreigen: Feiner süßsaurer Fischsalat mit Radicchio, Pignoli und Rosinen, ein wunderbar lockeres Pilzsoufflé auf Montasio-Fonduta, leichte Bohnencreme mit gebackenem Gerstennockerl, mit Bergkäse überbackene, herzhaft würzige Kohl-Crespelle und als Hauptspeise butterweiches Entenconfit in Bitterschokosauce überzeugen verwöhnteste Gaumen, die Weinkarte nennt viele edle Tropfen zu faszinierend kleinen Preisen. Und nach dem Essen fährt man über die Panoramastraße via Castelmonte retour ins schönste Weinfräul.

SALE E PEPE, Stregna (östlich von Cividale), (00 39 04 32) 72 41 18, Di., Mi. zu. Preise: Etwa 30 Euro für drei Gänge.

Küche: ****(*)

Keller: ****

Ambiente: ***(*)

Istrien

5 Milan: Purer Fisch

Die große Fischtheke zeigt, wo's im „Milan“ langgeht: zum reinen Fisch ohne Schickschnack. Vjelko Matic klappert täglich den Fischmarkt in Pula nach den frischesten Stücken ab und sein Koch darf dann Meer draus machen: Etwa ein Muschelmix aus Capesante (superzart), Tartuffi di Mare (taufisch) und Mussoli (etwas bissfest). Sodann subtil scharf gewürzte Tagliatelle mit Meeresfrüchten. Als Hauptgang lässt ein perfekter Sankt-Peters-Fisch den Gaumen jubelieren. Wahnsinnig fein, mit Spinat und (etwas weichem) Broccoli. Alternativ gibt's naturgebratenes Seeteufelschwänzchen – seeteufelisch gut! Das Lokal ist gepflegt und von einfacher Eleganz, nette Zimmer im ersten Stock beantworten die kroatische 0,0-Promille-Frage mit einem „trink ohne Sorge die besten kroatischen Weine.“

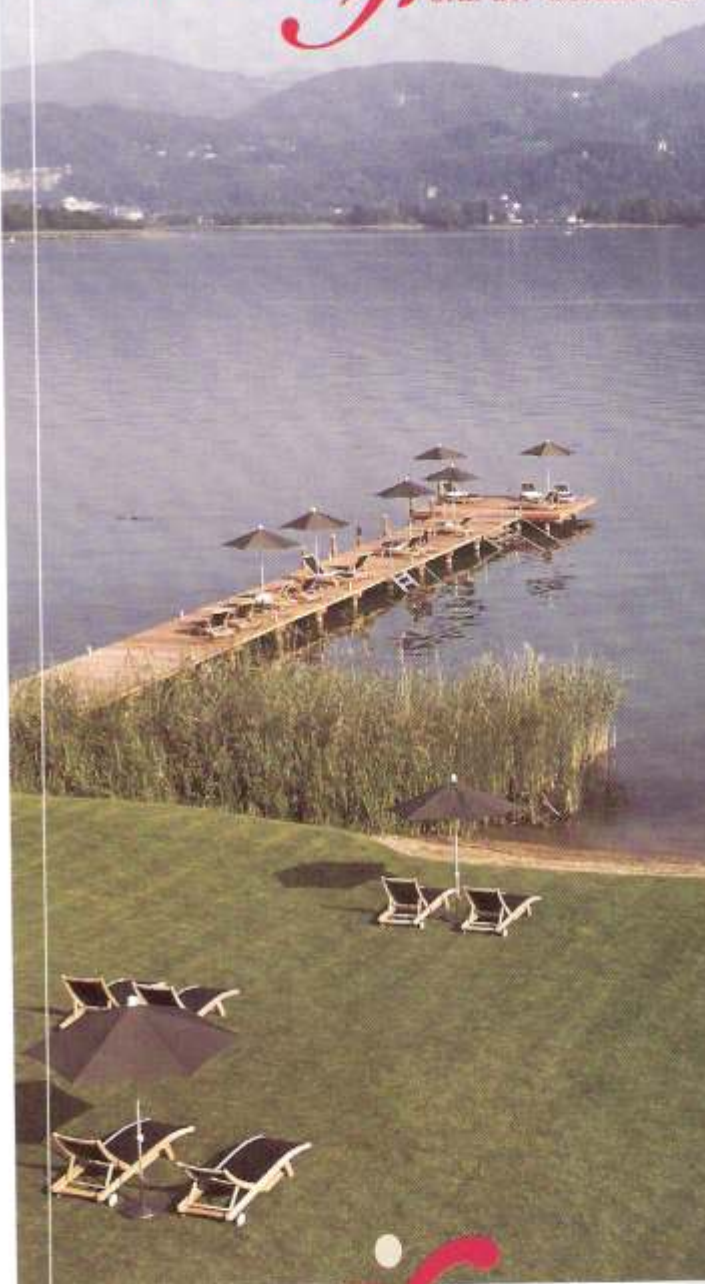
HOTEL RESTAURANT MILAN, Pula, Stoja 4 (am Stadtrand), Tel. (00 385 52) 300 200, ganzjährig geöffnet. www.milan1967.hr, Preise: Gehoben.

Küche: ****(*)

Keller: ****

Ambiente: ****

Die sinnlichste Form der Gesundheit.



VIVA

Das Zentrum für
MODERNE MAYR MEDIZIN



A-9082 Maria Wörth – Tel.: +43/4273/31167

www.viva-mayr.com

Steiermark

8 Rosenapfel: Mit Links

Georg Brugner und Sonja Stix, zwei Linkshänder, beleben Ilz mit dem fruchtig-saftig-steirischen „Rosenapfel“. Außerlich entspricht der Hausherr nicht dem Landklischee: lange Haare, Piercing, Tattoo auf dem Oberarm, die Bikerkluft von früher hat er aber abgelegt. Und das Essen hat auch nichts Ländliches. Alles frisch gekocht, auch die Saucen, die Wartezeit lohnt sich. Riesengarnelen im Reisblatt mit Semmelknödel-Carpaccio und Safransauce, Rumpsteak mit ausgezeichnetem Schwammerl-Kürbis-Risotto, Fischzopf vom Zander, Hieferschmerz mit Semmelkren, Poutenroulade mit Kürbis – alles sehr überzeugend. Kein krampfhaftes Kreativfeuerwerk, sondern puristische und ehrliche Küche. Dazu schmeckt das sehr persönliche, freundliche Service.

ROSENAPFEL Ilz 252, (0 33 85) 210 89, www.rosenapfel.at, Di. zu. Preise: günstig

Küche: ***(*)

Keller: **

Ambiente: ***

6 Blu: Für Verliebte

Die Lage ist Wahnsinn: Die Tische auf einem Felsen direkt am Meer platziert, die Altstadt von Rovinj steht eine Bucht weiter malerisch Kulisse. Boote ziehen vorbei – und Herr Ober präsentiert eine Platte frischest herschauender Fischlein. Vorweg gibt's köstlich krosses Piz-zabrot mit Öl. Den Jakobsmuscheln hat der Haubenkoch ein zu großes Haubert aus Brösel aufgesetzt, der Octopussalat mit Kartoffeln ist gut, die Salzsparsamkeit lässt sich mit dem Streuer beheben. Was das hauchdünne Silberblatt am schwarzen Risotto sucht? Vielleicht einen Gast, der auf Neureichtum reflektiert? Es schmeckt gut, wie auch der kleine Rombo in Kräutersauce mit Wirsingküchlein. Vom Hauswein muss man abraten, es sei denn, Sie lieben Essigwasser. Aber die Location bietet einfach Meer – für Verliebte und Träumer.

Hi.U. Rovinj, Val del Lesso 9 (ca. 5 km vom Zentrum), Tel. (00 385 52) 81 12 65, Preise: Gehoben.

Küche: ***(*)

Keller: ***

Ambiente: ****(*)

Slowenien

7 Torkla: Antipastooooh!

Wer sucht, der findet: Auch dieses geschmackvolle Landhaus in den engstraßigen Hügeln über Portorož, mit seinem edlen Natursteinambiente und der Weitblickterrasse. In der Küche dominiert Fisch, der Meeressantipastoteller entzückt mit supermürbem Octopussalat, taufrischen Tartuffi di Mare und Tunfisch-Carpaccio, nur die Gamberipastete war ein wenig trocken (es gibt hervorragende Weine zum Spülen!). Das schwarze Risotto, kernig mit würzigem Tintenaaroma, überzeugt. Septiker, an den Scampi-Pilz-Tagliatelle hat uns nur ein wenig der Sand gestört. Fische gibt's in allen Variationen, auch Filetsteaks werden gerne serviert. Als Abschluss sollten Sie die Schokocreme mit Trüffel nicht verpassen. Unwiderstehlich cremig!

TORKLA, Korte 44, Gemeinde Izola, im Hinterland von Portorož, (00 38 65) 64 21 510, Mo. zu. Preise: leicht gehoben

Küche: ****

Keller: ***

Ambiente: ****



Steiermark

8 Rosenapfel: Mit Links

Georg Brugner und Sonja Stix, zwei Linkshänder, beleben Ilz mit dem fruchtig-saftig-steirischen „Rosenapfel“. Außerlich entspricht der Hausherr nicht dem Landklischee: lange Haare, Piercing, Tattoo auf dem Oberarm, die Bikerkluft von früher hat er aber abgelegt. Und das Essen hat auch nichts Ländliches. Alles frisch gekocht, auch die Saucen, die Wartezeit lohnt sich. Riesengarnelen im Reisblatt mit Semmelknödel-Carpaccio und Safransauce, Rumpsteak mit ausgezeichnetem Schwammerl-Kürbis-Risotto, Fischzopf vom Zander, Hieferschmerz mit Semmelkren, Poutenroulade mit Kürbis – alles sehr überzeugend. Kein krampfhaftes Kreativfeuerwerk, sondern puristische und ehrliche Küche. Dazu schmeckt das sehr persönliche, freundliche Service.

ROSENAPFEL Ilz 252, (0 33 85) 210 89, www.rosenapfel.at, Di. zu. Preise: günstig

Küche: ***(*)

Keller: **

Ambiente: ***