

# Wein.Genuss in und um Triest

Stadt der Winde, Metropole des Kaffees,  
Schmelztiegel unzähliger Kulturen und Völker –  
Triest hat viele Namen und Eigenschaften, ist  
vor allem aber eines – eine Stadt des Genusses.



Canale Grande – Lebensader von Triest und Herz des Borgo Teresiano mit Blick auf die neoklassizistische Kirche Sant'Antonio Nuovo, die größte Kirche der Stadt



Il gratinato misto im „Antica Ghiacceretta“ – ein Mix aus verschiedenen frischen gratinierten Muscheln und unverzichtbarer Genuss

Mit all ihren ethnischen, kulturellen und österreichischen Einflüssen ist Triest eines: ein wunderschönes Stück Italien, das einen verzaubert. Schon die Anreise entlang der Küstenstraße über Monfalcone, Duino und Miramare ist mehr als einen Stopp wert, um im tiefen Blau der Adria zu versinken, die befreiende Meeresbrise aufzusaugen und sich gedanklich auf die bevorstehenden lukullischen Verheißungen einzustimmen. Triest und ihre Bewohner blicken auf eine vielfältige und äußerst schwierige Geschichte zurück, geprägt von langjährigen Territorialstreitigkeiten, aus denen eine unvermeidliche Zerrissenheit entstand, die das multikulturelle Zusammenleben nicht immer einfach macht. Die Küche der Region jedoch profitiert von den Einflüssen aus der k.k. Monarchie, den böhmischen Wurzeln sowie den Gewürzen der Levante. In der „Cucina mare e monte“ finden sich Fische und Meeresfrüchte der Adria und Gemüse und Fleisch des Hinterlandes zu relativ gleichen Teilen. Der Slow-Food-Tourismus erfreut sich hier an der Rückbesinnung auf Traditionen. Die Triestiner richten in der Küche wie im Weinbau ihr Augenmerk auf Nachhaltigkeit und Regionalität, und das lohnt sich. Denn genau diese Wertschätzung gegenüber den Produkten der Natur in Verbindung mit italienischem „dolce vita“ hat in Triest eine Genussskultur entstehen lassen, die ihresgleichen sucht.

## Gran Malabar

Direkt neben der weit über die Stadtgrenze hinaus berühmten Drogerie Toso, deren Verkaufsraum seit 1906 nicht mehr verändert wurde, befindet sich an der Piazza San Giovanni die „Gran Malabar“. Der Fixpunkt für Weinliebhaber in Triest. Auf knapp 60 Quadratmetern findet von frühmorgens bis spätabends ein ständiger Wechsel an Besuchern statt. Die „Gran Malabar“ ist nicht nur für ihr beachtliches Weinangebot bekannt, laut Triester bekommt man hier auch den besten Kaffee serviert. Über 50 Weine aus Italien und dem Rest der Welt werden glasweise angeboten, darunter findet sich auch ein Grüner Veltliner von Bernhard Ott aus Feuersbrunn am Wagram. Der Besitzer Walter Cusmich betreibt diese vinophile Institution bereits seit zwanzig Jahren und führt in unregelmäßigen Abständen die unterschiedlichsten Verkostungen durch. An die 700 Events mit zahlreichen Winzern aus dem In- und Ausland wurden in den letzten zwei Jahrzehnten den Gästen geboten. Nicht umsonst umfasst sein Keller an die 60.000 Flaschen.

### Gran Malabar

Piazza San Giovanni 6, 34122 Triest  
Tel. +39/040/636226, Täglich geöffnet!

## Le Bollicine

Viel Lila und ein wenig Schwarz – das sind die Grundfarben einer der angesagtesten Bars in Triest. „Bollicine“ heißt übersetzt: Bubbles – Kohlendioxidbläschen. Und genau darum dreht es sich in diesem schicken Lokal an der Piazza San Antonio. Kostet man sich an der Bar durch das monatlich wechselnde sprudelige Angebot, wird man mit den für Italien so typischen Stuzzichini – kleine Snacks – verwöhnt. Allerdings in exklusiver Form wie unterschiedlichste Mousses von Kichererbse oder Räucherfisch, kleine Salamiwecken mit Rucola, Mini-Tramezzini oder Caprese am Spieß. Trotz dieser feinen Amuse-Gueule sollte nicht auf den einen oder anderen Leckerbissen aus der Karte verzichtet werden. Neben exzellenten Antipasti mit Prosciutto und Grana warten alle Köstlichkeiten des Meeres, kalt oder warm. Preislich etwas hochklassiger, dafür aber äußerst originell angerichtet. Wer sich jedoch nicht gleich zu Beginn kulinarisch entscheiden kann, lockert mit ein paar Austern aus dem hauseigenen Aquarium seinen Gaumen. Am besten glückt dies mit Champagner übergossenen Fines de Claires. Apropos Champagner – zahlreiche Weinkühler laden ein, das umfangreiche Angebot an Schaumweinen aller Art zu begutachten. Allein der Sektkühler an der Bar bietet bis zu sieben eisgekühlte Köstlichkeiten, die glasweise zu genießen sind. An die 30 Positionen von Spumanti aus Franciacorta finden sich auf der Karte, über 80 Granden wie Krug, Pol Roger, Veuve Clicquot, Louis Roederer Cristal bis hin zu Bollinger Champagner R.D. Jéroboam 1988. Die Weißweine stammen aus Isonzo, Collio, Venetien und natürlich aus dem Karst, mit Malvasier oder der autochthonen Rebsorte Vitovska der drei Starwinzer Kante, Zidarich und Skerk. Das Angebot an Rotweinen reicht von Südtirol über Piemont, Toskana, Kampanien bis hinunter nach Sizilien. Wem das Weinangebot quer durch Italien noch nicht ausreicht, der findet sogar einen Zierfandel und einen Cabernet Sauvignon von Robert Mondavi aus Kalifornien. Hingehen, sprudeln und genießen!

### Le Bollicine

Piazza Sant'Antonio Nuovo 2b, 34212 Triest  
www.lebollicine.net, Tel. +39/040/771041

## Rex Gourmet

Im Anschluss an die Piazza della Borsa befindet sich in der Galleria Protti die Gourmet-Bar Rex, auch „Red Passion Lounge“ genannt. Diesen Namen verdankt die angesagte Bar einerseits ihrer stylischen Einrichtung, bei der sich die Farbe Rot von der Bar über deren Zubehör, Wände und Lichtelemente erstreckt. Andererseits spiegelt sich die rote Leidenschaft



Rex Gourmet – die angesagte Bar verströmt pure Lebensfreude und das zieht nicht nur die Jugend an



Buffet da Pepi – herzhaftes Potpourri in einer für Triest typischen gastronomischen Einrichtung: dem Buffet

aber vor allem in der typisch italienischen Marke „Campari“ wider: Dieses Synonym für pure Lebensfreude lacht nicht nur auf den Campari-Werbeplakaten von den Wänden, sondern ist auch Teil vieler der über 30 angebotenen Cocktails. Allerdings ist weder das flaschenweise Schaumweinangebot noch das im unterirdisch verglasten Weinkeller befindliche Weinangebot zu vernachlässigen. Im „Rex Gourmet“-Café wird gleich beim Frühstück kulinarisch durchgestartet. Die Speisekarte offeriert zahlreiche Club-Sandwiches und unterschiedlichste Baguettes für den schnellen Hunger sowie ein reichhaltiges Pasta-Angebot und 10 köstliche Salatvariationen. Unzählige Events sorgen in der sich von einem morgendlichen Frühstückscafé zu einer abendlichen hippen Bar wandelnden Lounge für Abwechslung. Ganz gleich, ob Jam-Sessions, DJs, Konzerte oder Ausstellungen, das „Rex Gourmet“ ist für Alt und Jung der ideale Treffpunkt.

## Rex Gourmet

Galleria Protti 1, 34121, Trieste

[www.rexgourmet.it](http://www.rexgourmet.it), Tel. +39/040/2452628

## Ami Scabar

Selbstverständlich ist es für die Vermarktung nicht unpraktisch, dass „Ami Scabar“ mit dem deutschen Krimi-Autor Veit Heinichen liiert ist und er ihre Küche immer wieder in seinen „Proteo Laurenti“-Bänden lobend erwähnt. Doch es ist kein Marketinggag, sondern beide, Autor wie Figur, wissen, warum sie dieses Lokal so häufig frequentieren. Ami Scabars Fischküche ist etwas ganz Besonderes: „Düfte, Geschmäcke, Tradition und Kreativität. All dies versuche ich in meinen Gerichten zu berücksichtigen“, schreibt sie in ihrem Buch „Triest – Stadt der Winde“. Die Vorspeisen kredenzt die temperamentvolle Köchin hauptsächlich aus rohem Fisch, unterschiedlich mariniert und garniert, wie Carpaccio di branzino oder di ricciola (beides € 15,-) oder Scampi crudo (€ 18,-). Bestenfalls fällt man jedoch gleich über die zu Recht „Sensazioni“ benannte gemischte Platte mit rohen Fischen (€ 20,-) her. Allerdings ist es hier generell von Vorteil, dem Ingwer nicht ganz abgeneigt zu sein. Die Zwischengänge versprechen pure italienische Pastakunst von Ravioli di pesce (€ 12,-), Panzarotti ai formaggi (€ 12,-) oder Risotti alla Vitovska e capesante (€ 12,-/Person). Als Hauptgang warten schließlich alle Delikatessen des Meeres in der Salzkruste, vom Grill oder aus dem Ofen. Selbst das oftmals eher verpönte Menu degustazione (€ 55,-/Person) lässt sich hier allemal sehen. Natürlich finden sich bei Ami Scabar nur die besten Weine auf der Karte, für die Bruder und Sommelier Giorgio Scabar verantwortlich zeigt. Mit der gleichen Leidenschaft wie seine Schwester in der Küche sucht er nur das Beste für seinen Weinkeller

zusammen. Über 130 Positionen zeugen von der ausgesprochenen Vielfalt und Kraft der doch kleinen Region des Karsts. Namhafte ausgezeichnete Weine aus der Toskana, dem Piemont, aus Frankreich und Istrien runden neben Prosecco, Franciacorta und Champagner das umfangreiche Angebot ab. Wer das kulinarische Triest besucht, muss hier gewesen sein.

## Scabar

Erta di Sant'Anna 63, 34149 Triest

[www.scabar.it](http://www.scabar.it), Tel. +39/040/810368

Montag Ruhetag!

## Buffet da Pepi

Der leider viel zu früh verstorbene Autor und Genießer Günther Schatzdorfer nannte das Buffet „eine Stätte unkomplizierter Nahrungsaufnahme, eine Art McDonald's des Fin de Siècle“. Mitten im Börsenviertel finden sich auf engster Fläche Bankdirektoren, Geschäftsleute, Arbeiter, Studenten und Pensionisten ein, um sich mit bodenständigen und kalorienreichen Speisen aus der altösterreichischen Küche zu verköstigen. Die Einwohner verweilen meist nur zum Zweck der Nahrungsaufnahme, jeder, der sich länger in der von Schweinereien aller Art dampfenden Gaststube aufhält, gibt sich deutlich als Tourist zu erkennen. Trotz der spartanischen Einrichtung, die an ein österreichisches Bahnlokal erinnert, und der aufs Wesentliche reduzierten Tischkultur geben sich seit über 100 Jahren hungrige Gäste schlichtweg die Klinke in die Hand. Von herzhaftem Geselchten und Rippchen über schmackhafte Zungen bis hin zu einem saftigen gekochten Beinschinken mit Kren fühlen sich eingefleischte Genießer wie im Paradies. Zur Auflockerung finden sich in der einladenden Vitrine köstliches Sauerkraut, allerlei sauer Eingelegtes, russische Eier und gebackenes Gemüse. Zum Trinken werden stilgerecht Bier und auch Wein vom Fass gereicht. Und für alle, die zur deftigen Küche eine sprudelige Alternative bevorzugen, ist der Prosecco auf jeden Fall empfehlenswert.

## Buffet da Pepi

Via della Cassa di Risparmio 3, 34121 Triest

[www.buffetdapepi.com](http://www.buffetdapepi.com), Tel. +39/040/366858

Sonntag Ruhetag!

## Antica Ghiacceretta

Nur ein paar Seitenstraßen der Piazza Unità d'Italia entfernt befindet sich ein stimmungsvoll illuminiertes Fischrestaurant. Neben dezent akzentuierten Lichtmomenten ist es die Farbe Weiß, die die zahlreichen bunten Gläser, hergestellt von einer alten toskanischen Glashütte, so



Antipasti misto freddo e gratinato im „Al Cavalluccio“ ist ein lukullischer Hochgenuss mit traumhaftem Blick auf das Meer



Matej Skerlj betreibt seine Osmizza in der Hochebene des Karsts hinter Triest, wo individuelle und charaktervolle Weine entstehen

lebensfroh hervorhebt. Zuvor beeindruckt jedoch die aus unzähligen Glasscherben zusammengesetzte Eingangstür: Die naturreine Fischküche setzt auf natives Olivenöl aus dem Karst und verbindet traditionelle Zubereitung mit Innovation und Flair: Die Antipasti reichen von rohem Fisch über Gemüsevorspeisen bis hin zu den typischen und geschmackvollen Gratinati Misti (€ 14,-). Als Zwischengang finden sich Pastagerichte für jeden Geschmack (€ 14,-) sowie Risotto di Mare für zwei. Den Hauptgang bestreiten neben dem täglich variierenden Fischangebot eine gemischte Fischplatte (€ 24,-), Steinbutt, Tintenfisch oder Schwertfisch vom Grill (€ 18,- bis 20,-). Für Fleischfans bietet die Küche feines Rinderfilet (€ 18,-). Unbedingt zu erwähnen ist die beachtliche Dessertkarte, auf der sich von Mousse au Chocolat über Crème brûlée, Ananas caramellato bis hin zum bekannten Strudel di mele für jeden Feinspitz ein krönender Abschluss findet. Die Weinkarte listet das Who's who der Triestiner Karst-Winzer: Malvasier 2009 von Edi Kante und Benjamin Zidarich, Vitovska 2008 von Kante sowie 2009 von Zidarich und beispielsweise einen Sauvignon blanc von Borgo del Tiglio aus dem Collio. Zum Aperitif werden selbstverständlich neben Prosecco auch Franciacorta und Champagner geboten. Das Service ist sehr freundlich und gleichzeitig dezent, aber immer zur Stelle. Ein Top-Restaurant, das damit aber keineswegs prahlt, sondern sich eher im Understatement übt.

#### Antica Ghiacceretta

Via di Fornelli 2, 34121 Triest  
www.anticaghiacceretta.com  
Tel. +39/040/3220207  
Sonntag Ruhetag!

#### Al Cavalluccio

Fährt man von Triest Richtung Osten, eröffnet sich an der Küste der unglaubliche Blick auf das Schloss Duino. Doch nicht nur das Schloss mit seinen unzähligen Besuchen berühmter Persönlichkeiten aus Adel und Kunst ist ein absoluter Fixpunkt. Direkt am Hafen von Duino befindet sich eines der besten Fischrestaurants – das „Al Cavalluccio“. Egal, ob im Sommer auf der einladenden Terrasse oder im Winter vom kleinen schmucken Lokal aus: Das Meer ist zum Greifen nahe und das schmeckt man auch. Hier findet der Feinschmecker die beste Antipasto misto freddo e gratinato. Als Zwischengang wird perfekte Pasta geboten, beispielsweise Tagliolini Mare e Monti, eine harmonische Verbindung von Steinpilzen und Garnelen, Spaghetti mit Meeresfrüchten oder Ravioli mit Seebarsch. Anschließend zergehen einem die gegrillten Calamari sprichwörtlich auf der Zunge, die Seezunge – unbeschreiblich. Die Dessert-

karte rundet mit Tiramisu, Crème Caramel und Sorbetto al Limone die Speisenfolge ab. Herzhaft zubereitet und mit Liebe angerichtet, vermittelt jeder Gang pure Lebensfreude. Dass das Restaurant trotz seines Bekanntheitsgrades noch immer von zahlreichen Italienern besucht wird, zum Business Lunch oder Familienausflug, zeugt einmal mehr von Qualität. Das namensgebende Seepferdchen findet sich auf den uralten Tonkrügen, in denen der Prosecco wie auch der Vino del Casa serviert wird, wie auch auf den Gläsern und dem Geschirr wieder. Der Patron und sein Service sind um das Wohl ihrer Gäste bemüht und schätzen kulinarische Genießer. Sie stehen in regem Kontakt mit den regionalen Winzern, deren Weine sich natürlich in der Weinkarte finden. Ein Besuch im „Al Cavalluccio“ ist der Inbegriff hervorragender italienischer Küchen verbunden mit regionaler Bodenhaftung und das Meer vor Augen – einfach La Dolce Vita.

#### Al Cavalluccio

Duino 61/D, 34011 Triest  
www.alcavalluccio.it, Tel. +39/040/208133  
Mittwoch Ruhetag!

#### Matej Skerlj Osmizza & Agriturismo

Begibt man sich nordöstlich von Triest in den Karst Richtung Prepotto, wo das Dreigespann der Karster Winzerelite beheimatet ist – Edi Kante, Benjamin Zidarich und Sandi Skerk –, gelangt man in den kleinen Ort Sales. Dort führt Matej Skerlj gemeinsam mit seiner Schwester einen kleinen Weinbaubetrieb mit Agriturismo. Beides ist aus der „Osmizza“, was übersetzt Buschenschank bedeutet, ihrer Großeltern entstanden, den diese 1965 eröffnet hatten. Die einladende Gaststube ähnelt uralten Heurigenlokalen in Wien und Umgebung. Die gemütliche Einrichtung ist durch und durch aus Holz, die Schank lädt auf einen abschließenden „Trepeltrunk“ ein und der Kamin sorgt auch während der kalten Jahreszeit für lauschige Abende. Hinter der Gaststube befindet sich der in den Felsen eingebettete Weinkeller; in dem die drei Weine von Skerlj, Malvasier, Vitovska und Terrano, zwei Jahre lang in Eichenfässern ruhen. Alle drei Weine werden in Handarbeit gelesen und auf natürliche Weise hergestellt. All diejenigen, die sich etwas ausgiebiger der Verkostung widmen wollen, können in einem der drei neuen vollausgestatteten Appartements übernachten. Ein Besuch lohnt sich allemal, um eine ganz besondere Region Italiens kennen zu lernen.

#### Agriturismo Skerlj

Sales 44, 34010 Sgonico/Triest  
www.agriturismoskerlj.com  
Tel. +39/040/229253