

Süßes (er)leben in Triest

Sobald es draußen kälter wird, beginnen Triests Schokoladenmacher, Patissiers und Konditoren wieder mit ihrer Arbeit. Drei Viersternhotels in Triest bieten Naschkatzen nun die Möglichkeit, das süße Leben in der Adria-Hafenstadt im Winter voll auszukosten. Das Wochenend-Paket „Süße Versuchung“ (ab 192 Euro p.P. inkl. zwei Nächten im DZ) ermöglicht Schokoholics und Liebhabern mitteleuropäischer Süßspeisenkultur Einblicke und Verkostungen, die anderen verwehrt bleiben – und kreative Geschmackserlebnisse, Etwa von Triests Spitzenköchin Ami Scabar, die exklusiv ein komplettes Dinner rund um das Thema Kakao zubereitet.

Wer in der kalten Jahreszeit zum ersten Mal durch die Fußgängerzone in Triests mittelalterlichen Cavana-Viertel schlendert, kann sich über den weißen Tisch vor einem kleinen Lokal nur wundern. Doch sobald man in das glamourös-theatralisch dekorierte Gassenlokal eintritt, wird klar, warum er stets voll besetzt ist: Der Raum ist klein und das Verlangen nach der dickflüssigen heißen Schokolade, die in einem großen Topf vor sich hin köchelt, groß. „Chocolat“: Fedon Aloa macht alles selbst – sie importiert die Kakaobohnen, fertigt alle Produkte, die ihrem Laden diesen Namen gaben, und schenkt Tasse um Tasse aus. Eine davon ist, nebst Kostproben ihrer Pralinen-Kompositionen, für die Gäste reserviert, die das Wochenend-Paket „Süße Versuchung“ gebucht haben.

Das süße Winterleben beginnt gleich am Freitag beim Beziehen des Zimmers. Dort erwartet einen gleich eine Flasche Dulcis in Fundo, der rare Süßwein des Karst-Winzers Matej Lupinc. Einige Stockwerke darunter, im Restaurant, ist bereits ein Tisch reserviert. Nach dem Abendmenü lässt der Küchenchef ein spezielles Schokoladen-Dessert auffahren.

Auf süße Entdeckungstour durch Triest geht es am Samstag. Der Rundgang, den die passend zum Thema zusammengestellten Unterlagen empfehlen, führt nicht nur zu Chocolat, sondern auch in die traditionelle Pasticceria Penso, in der der Meister im Rahmen einer Verkostung persönlich erklärt, wodurch sich die aus der Habsburger Tradition Triests hervorgegangenen Mehlspeisen namens Presnitz, Putiza und Rigójancsi unterscheiden. An den schönsten Konditoreien vorbei (oder auch nicht?) geht es dann zur Illyteca, einem modernen Concept Store der Kaffeerösterei Illy, wo man Schokolade- und Nougatspezialitäten aus ganz Italien probieren kann.

Das zweite Abendessen: Kakao einmal anders. Schon einmal eine Fisch-Terrine mit Kurkuma an einer Vinaigrette mit gerösteten und gemörserten Kakaobohnen probiert, oder Kakao-Ravioli gefüllt mit Ricotta aus dem Karst und Garnelen? Ami Scabar serviert beides in ihrem Restaurant als Antipasto vor einem Fisch, der mit Zitrusfrüchten und Kakaobohnen aromatisiert wurde. Und als Dessert für Naschkatzen „La Moretta“, ein Dreierlei von der Schokolade: Mousse und flüssige Schokolade (70%), dazu ihr hausgemachter Schokolikör. „Die Gerichte zum Thema Kakao zu entwickeln war eine besondere Herausforderung“, meint die Triestiner Spitzenköchin. Ein exklusives Erlebnis für die Gäste des „Süße Versuchung“-Pakets – bis zum Frühjahr: Denn dann möchte sie diese Kompositionen auch in ihr ständiges Repertoire aufnehmen.

**Das Wochenend-Paket „Süße Versuchung in Triest“
im ****Hotel Riviera**

(gültig an Wochenenden bis Ende März 2012, wochentags auf Anfrage):

- Zwei Übernachtungen im Doppelzimmer
- Frühstücksbuffet
- ein Abendessen im „Le Terrazze“, exkl. Getränke
- ein Abendessen im Restaurant „Scabar“, exkl. Getränke
- eine Flasche Süßwein von Matej Lupinc pro Zimmer
- Verkostungen in der Pasticceria Penso und bei Chocolat
- Unterlagen für eine süße Entdeckungstour durch Triest
- kostenloser Parkplatz
- kostenloses WLAN-Internet

Preis (pro Person im Doppelzimmer „Classic“):

November und Dezember 2011: **202 Euro**

Jänner bis März 2012: **192 Euro**

im **Grand Hotel Duchi d’Aosta**

(gültig an Wochenenden bis Ende März 2012, wochentags auf Anfrage):

- Leistungen wie im Hotel Riviera, ausgenommen kostenloser Parkplatz
- ein Abendessen im Restaurant „Harry’s“ statt im „Le Terrazze“

Preis (pro Person im Doppelzimmer „Classic“): **232 Euro**

im **Hotel Duchi Vis à Vis**

(gültig an Wochenenden bis Ende März 2012, wochentags auf Anfrage):

- Leistungen wie im Hotel Riviera, ausgenommen kostenloser Parkplatz
- ein Abendessen im Restaurant „Harry’s“ statt im „Le Terrazze“

Preis (pro Person im Doppelzimmer „Classic“):

November und Dezember 2011: **232 Euro**

Jänner bis März 2012: **212 Euro**

Informationen und Buchungen:

Hotel Riviera,

Strada Costiera 33, I-34010 Triest , Tel. + 39-040-224-551 Fax. +39-040-224-300,
info@rivieramax.eu, www.rivieramax.eu

Grand Hotel Duchi d´Aosta,

Piazza Unità d´Italia, 2, I-34121 Triest, Tel. +39-040-76-000-11, Fax +39-040-366-092,
info@duchi.eu, www.duchi.eu

Hotel Duchi Vis à Vis, Piazza dello Squero Vecchio 1, I-34121 Triest,

Tel. +39-040-76-000-11, Fax +39-040-366-092,
info@hotelvisavis.net, www.hotelvisavis.net

Presseinfo:

RZPR, Ruth Zeillinger, Tel. +43 (0)664 254 57 97
ruth.zeillinger@rzpr.at www.rzpr.at