

## KULINARISCHE SPEZIALITÄTEN AUS TRIEST UND DEM KARST

### Der Käse vom Karst

**Dario Zidaric – eine Höhle sorgt für Reife.** Der Bauernhof im Karst ist nur einen Steinwurf von der slowenischen Grenze entfernt, und die 170 Kühe im Stall werden biologisch gefüttert. Zwei Mal in der Woche macht Dario Zidaric zusammen mit seiner Frau aus je 200 Litern Milch den Käse: Frischkäse, pur oder mit Kräutern wie z.B. Blüten von wildem Fenchel, und Hartkäse.

Die festen Käse, von denen zehn Laibe pro Monat geformt werden, verbringen vier Monate in der 70 Meter tiefen Grotte unter dem Stall, in die sie mit einem Seil hinuntergelassen und auch wieder hinaufgeholt werden. Der mit Pfeffer angebotene Käse hat einen aufwändigen Entstehungsprozess hinter sich: Nach zwei Monaten wird der Latteria-Käse gemahlen, mit gemahlenem Pfeffer und Obers gemischt, in seine endgültige Form gebracht und zwecks Reifung in die Grotte verfrachtet. Das Ergebnis begeistert Feinschmecker wie Käsekenner, speziell durch seine Harmonie zu Honig und Süsswein.

Käse ist ab Hof nur gegen Voranmeldung (wird gerne im Hotel organisiert) erhältlich.

Azienda Agricola Dario Zidaric, Loc. Prepotto 10 A, 34011 Duino Aurisina (TS)  
Tel. +39-040-201-178, [zidaric@tiscalinet.it](mailto:zidaric@tiscalinet.it)

**Kmetija Vidali** (Bauernhof Vidali). In Basovizza, hart an der slowenischen Grenze im Karst, liegt das Landgut mit dem Kuhstall, unter dem sich das auch am Sonntag geöffnete Käse-Verkaufslokal befindet.

Aus der Milch seiner 30 biologisch gefütterten Kühe erzeugt Vidali vor allem frische Rohmilchkäse: einen Ricotta, der auf der Zunge zergeht, einen Mozzarella und einen Stracchino, den Lieblingskäse der Frau des Staatspräsidenten, die von Vidali regelmäßig beliefert wird. Liebhabern festerer Käse empfiehlt sich der Latteria Caciotta, ein Schnittkäse, der je nach Reifungsgrad mild bis würzig schmeckt.

Vidali, Basovizza 308  
Tel. +39-040-226-713

## Der Honig vom Karst

**Fausto Settimi** aus Trebiciano wirkt mit seinen grauen, nach hinten zusammen gebundenen Haaren eher wie ein alternder Rockmusiker als ein berühmter Imker. „Der Honig ist berühmt, ich bin nur sein Produzent“, meint er bescheiden. Settimi betreibt sein Metier akribisch: Aus dem Staatsarchiv in Triest hat er sich alle k&k-Unterlagen, die Bienenzucht im Karst betreffend, kopiert und diese genauestens studiert. Das Ergebnis hängt in seinem Verkaufsraum gegenüber den Regalen: Dutzende Auszeichnungen. Die bedeutendste davon bekam er jüngst für seine Spezialität, einen Honig (Marasca) aus Blüte der Felsen- bzw. Steinkirsche (*Prunus Mahaleb*), die im Karst besonders gut gedeiht.

Apicoltori Settimi & Ziani, Trebiciano 237, 34012 Trieste  
Tel. +39-040-827-510

## Der Lachs aus dem Karst

**Unglaublich, aber wahr.** Triest liegt ja bekanntlich an der Adria, und die ist im Golf von Triest besonders fischreich. Bagnoli liegt am südlichen Stadtrand Triests, am Eingang zum Val Rosandra, einem wild zerklüfteten Tal am Fuße des Karstplateaus. Und mitten in Bagnoli lebt einer, der Fische räuchert. Das wäre an sich nichts Besonderes, würde er sich diese aus dem Meer holen. Doch Edi Zobec züchtet sich seine Fische selber – Lachse. Das passende Bier braut er sich gleich auch dazu.

Zobec ist vorbelastet: Schon sein Vater züchtete und räucherte Forellen. Seit 20 Jahren hilft er ihm, Lachse und Saiblinge, aufzuziehen. Das Wasser dazu entspringt einer eigenen Quelle, hat sieben Grad im Februar und zwölf im August. Die 20.000 Lachse sind schottische, und sie werden ganz bewusst nicht gemästet. Das bringt viele Muskeln, festes Fleisch und wenig Fett.

Fünf Jahre dauert es, bis ein Lachs zwei Kilogramm auf die Waage bringt und damit reif fürs Räuchern ist. Hölzer und Kräuter aus dem eigenen Garten spielen dabei eine wichtige Rolle. „Wenig Salz, wenig Rauch, keine Färbemittel und keine Konservierungsstoffe“, umreißt Zobec den Vorgang, dessen Ergebnis begeistert: Sein Lachs schmeckt deshalb viel milder, ganz anders als „Industrielachs“. Kranke Lachse hat er noch nie gehabt, obwohl er weder Medikamente oder Antibiotika einsetzt. Sein Karstlachs – Salmone del Carso – gilt unter Triestiner Feinschmeckern als Delikatesse.

**Sie kommen und kosten** ihn deshalb in Scharen. Jedes Jahr öffnet Zobec im Mai (2007 am 11. 5.) seine „Lachs-Buschenschank“, die er bis in den Herbst hinein ausschließlich am Wochenende betreibt. Dann servieren seine Frau und er den Gästen geräucherten oder marinierten Lachs, Lachspastete und Saiblinge, dazu selbst gebackenes Brot und naturtrübes, nicht pasteurisiertes helles Bier – manchmal auch Bock und Doppelbock. Fisch zum Mitnehmen gibt es das ganze Jahr über Freitag und Samstag von 8.30 bis 12.30, allerdings nur den geräucherten.

Edi Zobec, Bagnoli della Rosandra 244, 34018 San Dorligo della Valle (TS)  
Tel. +39-040- 8325063, [e.zobec@libero.it](mailto:e.zobec@libero.it)

## Prosciutto D’Osvaldo: Keine Angst vor San Daniele

**Kein Vergleich.** Wer Prosciutto aus Parma oder San Daniele mag, wird bei diesem aus Cormons jubeln – vorausgesetzt, er bekommt überhaupt davon zu kosten. Denn das ist nicht einfach. Lorenzo D’Osvaldo stellt pro Jahr nur 2.500 Stück der schmackhaften luftgetrockneten Keulen her. Die allermeisten davon sind bereits reserviert, für die Familien der berühmtesten Winzer aus dem Collio und für die besten Restaurants Italiens – unter ihnen „Harry’s Grill“ in Triest. In Cormons selbst kann man seinen Schinken in Josko Sirks Restaurant „La Subida“ und in der Enoteca am Hauptplatz probieren und auf der Zunge zergehen lassen. Was man auch unbedingt tun sollte, denn das Geschmackserlebnis ist einzigartig. Warum das so ist, bringt ein Besuch bei Lorenzo D’Osvaldo in seiner Fattoria – kein Industriebau, sondern ein schmuckes altösterreichisches Herrenhaus mitten in Cormons – ans Licht.

**Und so entsteht der Schinken.** Zuerst einmal nimmt D’Osvaldo seine Keulen nicht von jedem. Fünf Bauern aus der Umgebung züchten extra für ihn schwarze Wollschweine der englischen Rasse „Durok“, die sie hauptsächlich mit Getreide füttern, das ist für die Qualität des Fleisches wichtig. Im November ist es dann soweit: Die hinteren Keulen werden (nicht zu stark) eingesalzen. Faustregel dabei: So schwer der Schinken ist, so viele Tage bleibt er im Salz – eine Keule wiegt mindestens acht Kilogramm. Dann wird er mit frischem Quellwasser gewaschen und zum Räuchern aufgehängt. D’Osvaldo benützt eine große Räucherammer und kümmert sich persönlich um das Feuer. Er verwendet dafür Kirschholz, Rosmarin und die Äste eigener Lorbeerbäume. Das was im großen Kessel an verschiedenen Kräutern mit Wasser verdampft, ist sein Geheimnis. Nur soviel verrät er: „Wasser und Kräuter wie Melisse, dazu etwas Fenchel.“ Der Rauch steigt nach oben und umhüllt die Schinken, die dort zwei Tage lang bei 18 Grad hängen müssen und in dieser Zeitspanne vier bis fünf Prozent an Gewicht verlieren. Anschließend kommt der Schinken für ein Jahr in die Lufttrocknung – leicht erkennbar an den untertags geschlossenen Fensterläden: Sonne darf keine hinein. Dort verliert er bis zu 37 Prozent seines Gewichts und dort bekommt er auch seinen typischen Edelschimmel an der Oberfläche. „Bei Industrieprodukten ist das nicht der Fall“, sagt D’Osvaldo, während er ihn vom Endprodukt abwäscht. Fertig ist der unter Feinschmeckern unbestritten beste Prosciutto Oberitaliens.

**Apropos Prosciutto** – was heißt das eigentlich? Das Wort kommt von „Carne asciutto“ und das heißt auf Deutsch „getrocknetes Fleisch“. D’Osvaldo schneidet eine Scheibe davon herunter – mit einem langen und dünnen Messer: „So gehört es sich“, meint er. Die gleich präzisen wie dekorativen roten Schneidemaschinen sind nichts für ihn, den Puristen.

Prosciutti D’Osvaldo, Via Dante 40, I-43071 Cormons,  
Tel. +39-048-161-644  
[dosvaldo@libero.it](mailto:dosvaldo@libero.it)

**Masè** – alte Traditionen neu belebt. Wer immer in Triest Appetit auf Schinken verspürt, kann nicht an Masè vorbei gehen – du das ist auch ganz wörtlich zu nehmen: Betreibt der Kochschinken-Spezialist doch mittlerweile zwölf Geschäfte in der Hafenstadt. Angefangen hat alles – so wie meistens in Triest – durch Zuwanderer: Die Wurzeln der Fleischhauerfamilie Masè, die 1870 in die Stadt zog, liegen in Strembo, einem Ort in einem abgelegenen Tal nördlich des Gardasees im Trentino. Genau 100 Jahre später wurde die Produktion der Schinken und Wurstwaren vom Zentrum der Stadt ins Industriegebiet von San Dorligo verlegt. Von dort aus werden die 18 eigenen Filialbetriebe und viele der für Triest typischen Buffets beliefert, darüber hinaus steht vorbei kommenden Kunden auch der Masè-Market, ein Outlet-Store mit Spezialitäten zu kleinen Preisen, zur Verfügung. Berühmt ist Masè vor allem für seinen gekochten Beinschinken, der in bester k&k-Tradition, wie er in den Buffets mit einem langen Messer vom Knochen gesäbelt und mit einer Portion frisch geriebenen Krens serviert wird. Aber auch der händisch vom Knochen befreite und der Prager Schinken sind wie die vielen Würste, die nach überlieferten Rezepten hergestellt werden, eine Versuchung wert. Nicht nur höchst schmackhaft, sondern auch interessant ist ein Besuch des neuen Concept Stores von Masè mitten im Zentrum Triests, in der Via San Nicolò: Nicht nur, dass man hier alle Spezialitäten des Hauses sowie die besten Weine (viele sogar gekühlt!), Käse und Honige der Region bekommt, man kann vieles in Form von kalten Platten und regionaltypischem Fingerfood gleich an Ort und Stelle genießen. Damit schließt man nahtlos an eine typische k&k-Tradition an und belebt diese quasi ganz neu: Metzgereien und Selchereien, in denen man auch seinen “kleinen” Hunger stillen konnte, gab es überall in der Habsburger-Monarchie. Besonders ausgeprägt übrigens in Prag, der Urheimat aller Kochschinken...

Masè Concept Store  
I-34132 Trieste, Via San Nicolò, 22  
Tel. +39-040-372 0559

Salumi Masè S.p.A.  
I-34018 San Dorligo della Valle (TS), Via Jozip Ressel, 2  
Tel. +39-040-814 994  
[info@cottomase.com](mailto:info@cottomase.com), [www.cottomase.com](http://www.cottomase.com)

**Info:**

*Hotel Riviera, I-34010 Triest,  
Strada Costiera 22, Tel. +39-040-224-55, Fax +39-040-224-300,  
[info@rivieramax.eu](mailto:info@rivieramax.eu), [www.rivieramax.eu](http://www.rivieramax.eu)*

*Grand Hotel Duchi d’Aosta, I-34121 Triest,  
Piazza Unità d’Italia, 2, Tel. +39-040-76-000-11, Fax +39-040-366-092,  
[info@duchi.eu](mailto:info@duchi.eu), [www.duchi.eu](http://www.duchi.eu)*

**Presseinfo:**

*Ruth Zeillinger, Tel. +43 (0) 664/254 57 97, Fax +43 (0) 66477/254 57 97,  
[ruth.zeillinger@rzpr.at](mailto:ruth.zeillinger@rzpr.at), [www.rzpr.at](http://www.rzpr.at)*