

EXTRA-INFORMATIONEN: TRIESTS MEHLSPEISEN, KONDITOREIEN UND EISSALONS

Mehlspeisen in Triest

Triest ist eine Stadt der süßen Versuchungen. Die Triestiner Dolci, die in den vielen Backstuben und Konditoreien entstehen, spiegeln immer auch die multikulturelle und von den Habsburgern geprägte Tradition der Stadt. Sie stammen aus den Kronländern der Monarchie, vom Balkan, aus Griechenland und aus dem Orient – und sind in ihrer Heimat oft schon vergessen.

Etwa der Presnitz, den Frau Penso in ihrer Pasticceria in der Via Diaz fertigt – ein gleich nahrhafter wie köstlicher Traum aus kandierten Orangen, Nüssen, Mandeln, Pinienkernen, Rosinen, Rum und Marsala in feinem Blätterteig. Aber auch ihre Dobostorten sind berühmt.

Pasticceria Penso, Via Diaz 11, 34121 Trieste,
Tel. 0039-040-301-530

Oder die Rigójancsi aus der historischen Bomboniera, einer 1875 von ungarischen Juden gegründeten Konditorei – von Gérbeaud in Budapest stammende Schokoladentörtchen. In der Bomboniera mit ihrem erlesenen Ambiente und ihren 100 Jahre alten Mobiliar bekommt man auch wunderbare hausgemachte Pralinen, Dobostorten und Krapfen.

La Bomboniera, Via XXX Ottobre 3, 34125 Trieste

Oder Putizza und Pinza aus dem Caffè Pirona, das sich seit 1900 so gut wie gar nicht verändert hat. Das kleines, elegantes Lokal, das einst von James Joyce besucht wurde, bietet außerdem noch Fave triestine, rosa, weiße und braune Kugeln aus Mandelmasse mit Rosenöl, Apfelstrudel und Marzipan.

Pasticceria Pirona, Largo Barriera Vecchia 12, 34125 Trieste

Heiß auf Eis ist ganz Triest fast das ganze Jahr über: Mit Ausnahme von einigen Wochen zu Jahresbeginn herrscht in der Via Ghega am Rande des Theresianischen Viertels Hochsaison im Eissalon. Das schlichte Schild „Zampolli“ lockt seit hundert Jahren Naschkatzen aus Triest und aller Herren Länder in den stuckverzierten Salon. „Wie viele andere Eiserzeuger kommt auch unsere Familie aus den Dolomiten“, erzählt Franco Zampolli, der mit seinem Bruder Giulio jedes Jahr 80 Sorten ins Programm nimmt. Davon stehen immer je nach saisonalem Angebot des Marktes mindestens 40 Sorten zur Wahl. Darunter nicht nur Klassiker wie Erdbeer, Schokolade und Pistazie, sondern auch ausgefallenerer wie Strudel, Pinolata (aus Pinienkernen), Mousse St. Honoré und Zuppa Inglese. Besonderer Tipp: Chioccolata al Peperoncino – süß auf der Zunge, aber scharf im Abgang.

Gelateria Zampolli, Via Ghega 10, 34132 Triest, Tel. +39-040-364-868

Triests schönste Konditorei

La Bomboniera ist die letzte noch im Originalzustand erhaltene Jugendstil-Konditorei Triests. In den Schaufenstern und Vitrinen türmen sich je nach Jahreszeit Bonbons, Pralinen, Putizen, Marzipangebäck aus der jüdischen Tradition, Torten, Presnitz. Hier wird seit 1850 nach bewährter k&k-Konditoreitradition gearbeitet. 1850 wurde La Bomboniera von der ungarischen Familie Eppinger gegründet. Die Bäckereien kommen noch aus dem holzbefeuerten Original-Backofen, der aus dem Jahr 1850 stammt. Berühmt ist die Konditorei aber auch für ihre handgeschöpften Schokoladen, die es – nur in der kalten Jahreszeit – in mehreren Sorten offen zu kaufen gibt.

La Bomboniera, Via XXX Ottobre, 3, I-34122 Triest.

Dienstag bis Samstag 9 bis 13 Uhr und 17 bis 20 Uhr, Sonntag 9 bis 14 Uhr, Montag geschlossen.

Tel. +39-040-632752

Saint Honorè: Schoko-Tram und tolle Torten

„Pâtisserie war schon immer meine Passion“, sagt Roberto Mosenich, „während meiner Zeit als Koch versuchte ich immer, meine Kenntnisse darin zu perfektionieren.“ 1989 war es dann so weit: Nach Stationen als Chefkoch in München und Leiter eines Fischrestaurants in Muggia wagte er den Schritt in die Selbständigkeit – mit einer kleinen, feinen Konditorei in Opicina, dem Ort am Karst-Rand oberhalb von Triest. Den Namen dafür lieh er sich von seiner Lieblingstorte, der „Saint Honorè“, die er gleich am ersten Tag zubereitete und fotografierte. Das Foto hängt heute in seinem Büro. Damals wie heute arbeitet Mosenich noch immer voll in der Fertigung: „Ich bin der einzige Mitarbeiter der mir treu geblieben ist, die anderen machten später selber Karriere.“ So wie Chef-Pâtissier Fabio Savarin, der nach den Wanderjahren wieder zurück nach Opicina kam. 1992, als die Zahnradbahn, die Triest mit Opicina verbindet, ihren 90. Geburtstag feierte, gratulierte er mit einem Schoko-Konfekt in Form eben dieser Tram – bis heute das Zugpferd des Sortiments. Die mit einer Nougat-Masse gefüllte Mini-Strassenbahn gibt es mit Milch- oder Bitterschokolade. Fünf Jahre später erfolgte dann der Durchbruch über die Grenzen der Region. Mosenich verfeinerte das Sieger-Dessert der Konditoren-Weltmeisterschaft zu seinem „Orocolato“: Ein Traum aus sieben Schichten hauchdünner Schokoladen-Blättchen, Schokomousse und Creme Bavaoise. Kalorien zählen verboten! Im gleichen Jahr kam auch die erste Torte-Eigenkreation auf den Markt, die Torta Carsolina (Karst-Torte), mit Nüssen und Mandeln aus der Region.

Zum Standard-Programm von Saint Honorè gehören köstliche Mürbteig-Kekse mit Vanille, Nüssen, Kakao, Kokos (Sablé, ein Mürbteiggebäck ohne Ei), Tarteletts mit Marmelade, Putzen, Pinzen und Cremeschnitten.

Im Herbst 2007 setzte Mosenich auch seiner Heimatstadt ein süßes Denkmal: Seine „Torta Trieste“, die glutenfrei aus Reismehl, Schokolade, Nüssen und Mandeln

hergestellt wird, hat voll eingeschlagen und gilt als ideales Mitbringsel.

Pasticceria Saint Honorè
Via di Prosecco, 2
Opicina
I-34016 Trieste
Tel. +39-040-213055

Ausgerechnet Schokolade

Köstlichkeiten, von Hand gemacht. Triest-Kenner mit einem Faible für Süßes mußten sich bislang in die Vororte der Stadt begeben, um handgeschöpfte Schokolade erster Güte zu erstehen: Etwa zu Otá nach Bagnoli oder zu Saint Honorè nach Opicina. Jetzt reichen ein paar hundert Meter Fußmarsch vom Grand Hotel Duchì d’Aosta: Die Confiserie Orocolato, selbst ein Design-Erlebnis ersten Ranges, ist quasi die Stadtfiliale letzterer. Hier gibt es im Sommer an die zwanzig Sorten Mignons – das sind kleine süße Häppchen – und prächtige Eiskreationen, im Herbst und Winter 48 Sorten Pralinen und fünf Sorten Schokolade in Tafeln. Geheimtipp für Schokoholics: Orocolato, ein ganzjährig erhältlicher Schoko-Dessert-Traum aus sieben Schichten hauchdünnen Schokolade-Blättchen, dunklem Schokomousse und Creme Bavaoise.

Orocolato, Via Cassa di Risparmio, 9, I-34100 Triest
Montag bis Samstag 9.00-13.00 und 15.30 bis 19.45
Tel. +39-040-638-193
www.sainthonore.it

Kreatives aus Schokolade

Chocolat: Schokolade ganz neu genießen. Feinste Schokolade aus Venezuela, selbst importiert: Das ist die Basis für all die Spezialitäten, die Fedon Aloa in ihrem Tempel für Schokoholics selbst herstellt.

In der kalten Jahreszeit hält sie in dem kleinen, glamourös-theatralisch dekorierten Gassenlokal im Cavana-Viertel für ihre Gäste stets einen Topf mit der für den Mittelmeerraum typischen dickflüssig vor sich hin köchelnden heißen Schokolade bereit, in der warmen Jahreszeit verwandelt sich ihr Schoko-Paradies in eine Eishöhle, Spezialität – wie könnte es anders sein – selbstgemachtes Schokoladeneis.

Außer im Hochsommer gibt es neben Schokoladen in jeglicher Form und Schattierung auf der Braun-Farbskala auch selbst gefertigte Pralinen – aber nicht irgendwelche. Nur hier gibt es neben Fedons Kreationen aus Schokolade mit Kardamon oder Zimt auch Meisterstücke mit Rosmarin, Salbei, Veilchen und Bohnenkraut aus dem Karst.

Chocolat
Gelateria e cioccolateria di Fedon Aloa
Via Cavana, 15/b
I-34124 Triest
Tel. +39-040-300-524

Jazzin: Der coolste Eissalon jenseits der Alpen

Eissalons gibt es viele in Italien, aber keiner ist so stylish wie der von Luigi Sartori und Sara Castellani. Die Gelateria Jazzin nennt sich „Pasticceria del Gelato“ (Eiskonditorei) und bietet neben täglich 20 Sorten Eis auch das wohl innovativste Programm eines mitteleuropäischen Eissalons.

Verführerisch glänzen da die Eispralinen in der Kühlvitrine, gefertigt aus weißer, heller oder dunkler Schokolade und gefüllt mit Eis von Erdbeeren, Nüssen, Kaffee, Mandeln, Pistazien und Nougat. Gleich anschließend stehen die Mini-Torten Spalier, quadratische Stücke verschiedener Geschmackskompositionen aus Früchten oder Nüssen bis hin Schokolade-Variationen, alles aufwendig verziert. Daran reihen sich dutzende Eis-Kompositionen in transparenten Bechern, mitnahmefertige und köstliche Kunstwerke. Sartori, der nach seinen Lehr- und Wanderjahren in deutschen Eissalons in eine Gelateria nach Grado zurückkehrte, bevor er sich selbständig machte, ist ständig auf der Suche nach innovativen Geschmackserlebnissen. So krönt er ungesüßtes Joghurteis mit einigen Tropfen handwerklich hergestellten Olivenöls aus der Region. Oder kombiniert Mascarponeeis mit marinierten Erdbeeren und Balsamico-Essig.

Gelateria Jazzin
Via Mercato Vecchio, 1/D
I-34121 Trieste
Tel. +39-33175-08768, jazzints@libero.it

Info:

*Hotel Riviera, I-34010 Triest,
Strada Costiera 22, Tel. +39-040-224-551, Fax +39-040-224-300,
info@rivieramax.eu, 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, www.duchi.eu*

Presseinfo:

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