

EXTRA-INFORMATIONEN: RESTAURANTS IN TRIEST

Triests beste Restaurants

„Wo sonst kann man so üppig wählen zwischen den deftigen Gerichten Zentraleuropas, dem Geschmack des Mittelmeeres und den Aromen aus fernen Ländern?“ schreibt Veit Heinichen im Vorwort seines kulinarischen Triest-Buchs „Stadt der Winde“. Wer in der k&k-Adria-Metropole Haubenküche genießen möchte, kann sich bedenkenlos an die Empfehlungen der wichtigsten Gourmet-Guides halten. Hier sind die Top-Restaurants der Stadt:

Harry's. Eindrucksvoller kann man in Triest kaum speisen: In Ambiente des Fin-de-Siècle mit Blick auf die imposante Piazza mit ihren abends beleuchteten Gebäuden. Nicht nur die Ölgemälde an der Wand können sich sehen lassen, sondern auch die Küche.

Das „Harry's“ kann auf eine große Geschichte zurück blicken. 1873 vom Architekten Eugenio Geiringer als Restaurant zum Grand Hotel Vanoli entworfen, strahlt es noch heute den Geist der Belle Epoque aus. Repräsentation war damals angesagt, der Standort am zum Meer hin offenen Hauptplatz Triests war ganz bewusst gewählt worden. Das Konzept eines First-Class-Hotels mit einem Restaurant, das auch von den Bewohnern der Stadt akzeptiert wird, ging sofort auf. Deshalb war das auch für Arrigo Cipriani, den legendären Gründer der „Harry's Bar“ in Venedig, interessant, der es ab 1972 betrieb. Und noch heute trifft sich Tout Triest im „Harry's“, wenn es etwas zu besprechen oder zu feiern gibt. Oder wenn man einfach gut essen möchte.

Möglichst klimaneutral zu kochen ist das Ziel des neuen Chefkochs. „Meine bevorzugten Zutaten sind Territorium, Saisonalität und – etwas überspitzt gesagt – null Kilometer“, meint Federico Sestan, 31, der am liebsten mit seinem Rennrad an seine Wirkungsstätte an der Piazza Unità kommt. Deshalb versucht er, weit gereiste Zutaten möglichst zu vermeiden. Stattdessen greift er lieber zu den besten Produkten der Region, die vorzugsweise nach biologischen Kriterien erzeugt werden. Neben bekannten Spezialitäten wie Wolfsbarsch aus Piran, Lardo aus Sauris oder dem in Höhlen gereiften Käse aus dem Karst bringt Sestan auch gerne unterbewertete oder gar vergessene Zutaten auf den Teller. „Dabei kommen mir meine familiären Wurzeln in Istrien zugute“, meint der gebürtige Triestiner. Seine Küchenlinie ist einfach und raffiniert zugleich, die Präsentation auf dem Teller höchst kreativ.

„Wir sind glücklich, einen jungen, ambitionierten Chef gefunden zu haben, der nun an der ersten Adresse seiner Heimatstadt mit seinem Können überzeugen möchte“, sagt Alex Benvenuti, Direktor des Duchi d'Aosta. Sestan kann auf eine solide Ausbildung zurückblicken: Schon während der Hotelfachschule sammelte er erste praktische Erfahrungen in der Antica Trattoria Suban. Nach Jahren der Wanderschaft, die ihn an die sardische Costa Smeralda, nach Bozen sowie in die Restaurants Miramonti l'Altro in Brescia (zwei Michelin-Sterne unter Chefkoch Philippe Leveille) und Le Calandre in

Padua (drei Michelin-Sterne unter Massimiliano Alajmo) führten, kehrte er in seine Heimatstadt zurück. Kulinarischen Triest-Kennern sind Sestans frühere Wirkungsstätten ein Begriff: Drei Jahre lang war er schon einmal – als Sous Chef unter Raffaele Mazzolini – im Harry's tätig, zwei Jahre in der Trattoria Risorta in Muggia und einige Monate im Restaurant Ai Fiori in Triest.

Ein mittelalterliches Kontorgewölbe, 150 Meter entfernt in einer engen Gasse des pittoresken Cavana-Viertels, gehört ebenfalls zum „Harry's“. Es dient dem Restaurant als Weinkeller, wird aber wegen seiner romantischen Atmosphäre auch gern für Verkostungen genutzt.

Harry's, Piazza Unit°a d'Italia, I-34121 Triest
Täglich von 12.30 bis 14.30 Uhr und 19.30 bis 22.30 Uhr,
Tel. +30-040-660606
info@harrysgrill.eu
www.harrysgrill.eu

Ami Scabars Kren – ganz ohne Tränen

Scabar: Triests kreativste Köchin. „Scabar schafft den Spagat zwischen Tradition und Innovation am besten“, urteilt der Guide „Gambero Rosso“ über das für seine Küchenleistung höchst bewertete Restaurant Triests und streicht die kreativen Fischgerichte besonders heraus. Giorgio und Ami Scabar führten den Familienbetrieb am hügeligen südlichen Stadtrand an die Spitze der Gastronomie der gesamten Region. Giorgio ist als Sommelier für die Weinauswahl zuständig und seine Schwester Ami, Quereinsteigerin aus einer Karriere im Management, für die Küche. „Ich habe meine Berufung zum Beruf gemacht“, sagt sie, die heute als eine der ganz wenigen weiblichen Spitzenköche Italiens gilt, lächelnd. Damit keine Missverständnisse aufkommen: Die typischen Gerichte der italienischen Küche oder den klassisch zubereiteten Fisch vom Grill sucht man bei ihr vergebens. Dafür hat es die Powerfrau geschafft, aus den traditionellen Produkten der Region höchst kreative Gerichte zu schaffen, die begeistern. Im deutschsprachigen Raum ist sie nicht zuletzt durch ihre Kochbücher und TV-Auftritte bekannt.

Derzeit beschäftigt sie sich mit dem Thema „Kren“, den sie – anders als in der ehemaligen k&k-Hafenstadt üblich – nicht in altösterreichischer Tradition über deftige Gerichte reibt, sondern zu nie da gewesenen Kompositionen verarbeitet, die köstlich schmecken, ohne dabei Tränen zu verursachen. Dazu kocht sie ihn erst einmal in einer Reduktion aus dem autochthonen Weißwein Vitovska und Weinessig ein. Vermischt mit einer Sauce aus frischen Tomaten, Orangen und etwas Ingwer kommt er dann etwa über gebratene Gamberi (Garnelen), verrührt mit Wasabi wird er zu Tintenfisch serviert. Der absolute Höhepunkt eines Kren-Menüs aber nennt sich „L'espressione del territorio“, was in etwa „Geschmack der Region“ bedeutet: Es handelt sich dabei um eine beinahe süchtig machende Kombination aus cremiger Polenta, einer Honig-Essig-Sauce,

Stockfisch mit Jamar, dem Höhlenkäse aus dem Karst, und der Kren-Wein-Reduktion. Wer doch etwas konservativer genießen möchte, sollte etwa Tris vom Baccalà (einmal klassisch-cremig, einmal als Filet mit Honig vom Karst und einmal asiatisch mariniert) oder Cevapcici vom Thunfisch probieren. Oder ein Vitovska-Risotto mit sanft gerösteten Jakobsmuscheln. Oder Meeresfrüchte, wie Canocchie (Heuschreckenkrebs). Deren Frische und Qualität resultiert nicht zuletzt aus der Zusammenarbeit mit einem Fischer vor Ort, der frühmorgens erst dann den Fischmarkt ansteuert, wenn Ami Scabar bereits aus seinem Fang gewählt hat.

Zusammen mit ihrem Lebensgefährten, dem seit über 20 Jahren in Triest lebenden deutschen Krimiautor und Schriftsteller Veit Heinichen, hat sie einen kulinarischen Triest-Reiseführer verfasst (Heinichen/Scabar: „Stadt der Winde“, Sanssouci im Carl Hanser Verlag, München 2005, ISBN 3-7254-1376-2).

Das Restaurant am Stadtrand ist nicht leicht zu finden. Wer mit dem Taxi kommt, hat es besser: Der kann die moderat kalkulierten Weine der Region ohne Gefahr genießen.

Scabar
Erta S. Anna 63, I-34137 Triest
Montag Ruhetag
Tel. +39-040-810-368, Fax +39-040-810-696
www.scabar.it

Weitere Restaurants in Triest

Le Terrazze. Romantischer als hier im Schönwetter-Bereich des Restaurants im Hotel Riviera kann man kaum einen Abend am Meer verbringen: Man sitzt bei Kerzenschein hoch über der Adria und lässt den Blick vom Leuchtturm Grados bis hin zum Lichterschein Triests schweifen – und entdeckt, quasi in nächster Nähe, das ehemalige Habsburger-Schloss Miramare.

Nach Auslaufen des Vertrags mit dem bisherigen Betreiber übernahm Susy Benvenuti die Leitung des Restaurants. Zuvor war sie in dieser Position bereits im „Harry’s Grill“, dem Restaurant des Grand Hotel Duchi d’Aosta, tätig, wo sie für den gelungenen Relaunch die Verantwortung trug. Auch das Frühstück zählt nun zu ihrem Aufgabenbereich.

Für das „Le Terrazze“ hat sie den 34 Jahre alten gebürtigen Triestiner Riccardo Knez als Koch engagiert, der auf Wanderjahre in Top-Häusern zwischen Grado, Alta Badia und Wien (Hotel Imperial unter Siegfried Kröpfl) zurückblickt. Zuletzt war Knez Chefkoch im Restaurant des Fünfster-Hotels San Clemente Palace in Venedig.

Knez steht im „Le Terrazze“ für eine unkomplizierte mediterrane Küche, er bevorzugt dafür frische Produkte der Region: Fisch aus der Adria, Fleisch aus Friaul, Schinken und

Speck aus Sauris und Gemüse aus dem Karst. Was der neue Chef daraus macht, begeistert die Gäste – und nicht nur die des Hotels: Seit sich der Relaunch des Restaurants in Triest herumgesprochen hat, schätzen auch die Triestiner wieder das „Le Terrazze“. Sein persönliches Lieblingsgericht ist nicht übrigens typisch für die Region und deshalb auch nicht auf der Karte zu finden – er macht es aber gerne auf Bestellung: Wiener Schnitzel.

Die Terrasse mit der spektakulärsten Aussicht an der Oberen Adria ist übrigens noch schöner geworden: Für die Open-Air-Bereiche des Hotel Riviera wurden neue Tische und Stühle sowie ein neuer Sonnenschutz angeschafft. „Wir wollten in diesem Bereich ganz bewusst keine der heute so weit verbreiteten Lounge-Möbel“, begründet Susy Benvenuti die Entscheidung für klassisches Outdoor-Mobiliar: „Das passt nun stimmig – sowohl zu dem Stil der 1960er-Jahre, der das Restaurant prägt, als auch zum Flair des Altbaus, der zu Beginn des 20. Jahrhunderts entstanden ist.“ Die riesigen Sonnenschirme auf der hoch über dem Golf von Triest gelegenen Terrasse sind übrigens wetterfest.

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

Ai Fiori. Vlada und Stane Pucer betreiben das traditionsreiche Fischrestaurant mit seiner klaren traditionell ausgerichteten Küchenlinie.

Trattoria Ai Fiori
Piazza Hortis, 7 I-34124 Triest
Tel. +39-040-300-633

Nero di Seppia. Giulio Cusma und seine Frau Valentina betreiben dieses ausgezeichnete Fischlokal. Die Frische der Zutaten steht im Mittelpunkt, ob es nun um Canocchie (Heuschreckenkrabben) geht oder um die Sardoni aus dem Golf von Triest, die gerne mit Bigoli (einer kräftigen Pasta) serviert werden. Berühmt ist hier auch der Stockfisch, der als flaumiger Baccalà mantecato auf den Teller kommt.

Trattoria Nero di Seppia. Trattoria
Via Luigi Cadorna 23
I-34123 Trieste
Tel.: +39-040-301 377, +39-339-153 9039
www.trattorianerodiseppia.com

Pepenero Pepebianco. Schwarzer Pfeffer, weißer Pfeffer: So nennt sich das stylische Restaurant von Michele Grandi und Ambra Declich in der Nähe der Piazza Libertà, nur eine Quergasse von jener entfernt, in der die Tram nach Opicina Anlauf für ihre Steilstrecke nimmt. Kaum zu glauben, dass das Lokal einmal ein heruntergekommener Lagerraum war. Stein, Holz und Alcantara prägen das Ambiente, und eine ambitionierte Küche mit ungewohnten, aber köstlichen Kombinationen das Angebot. Etwa Kastanientagliolini mit Gamberi und kross gebratenem geräucherten Schinken.

Ristorante Pepenero Pepebianco

Via Rittmayer 14/a

I-34134 Trieste

Tel.: +39-040-7600 716

info@pepeneropepebianco.it

www.pepeneropepebianco.it

Presseinfo:

Ruth Zeillinger, Tel. +43 (0) 664/254 57 97

ruth.zeillinger@rzpr.at, www.rzpr.at