



# TRIENT – GOLF & GENUSS IN DER „CITTÀ DEL CAFFÈ“

In der Mai-Ausgabe stellen wir die Altstadt von Triest, das Hotel Savioa Palace, die ganz spezielle Kaffeekultur und den Golfplatz von Triest vor. Lesen Sie in dieser Ausgabe unsere Restaurant- und Bar-Empfehlungen, entdecken Sie mit uns die Stadt für Genießer, wohnen Sie im legendären Duchi D'Aosta im historischen Zentrum oder am Meer im Riviera & Maximilian's, finden Sie wertvolle Tipps für Ausflüge rund um Triest und begleiten Sie uns auf eine Golfrunde in Lipica.



dinen, Sardellen, Makrelen, Tintenfische und Muscheln (die Muschelbänke vor Duino sind von weitem zu sehen).

Welches Lokal welchen Schwerpunkt hat, erkennt man oft an der Bezeichnung: das für Triest so typische »Buffet« (oder auch »Trattoria«) ist auf Hausmannskost spezialisiert; meist mit Selbstbedienung. Die Klassiker in Triest:

- **Buffet da Pepi** – das wohl bekannteste; in der Via della Cassa di Risparmio, zwischen der Piazza della Borsa und dem Canal Grande
- **Buffet Vecio Marascutti** – eines der ältesten Buffets (1914), liebevoll renoviert, ein paar kleine Tische und eine Bar. Hier wird bedient.



- **Trattoria Da Giovanni** – sehr beliebt bei den Einheimischen. Ma steht an der urigen Holzbar, bestellt einen Bianco oder Rosso aus einem der großen Holzfässern; dazu schneidet die Signora liebevoll ein paar Scheiben von der großen Mortadella und den beiden Schinkenbeinen ab: Prosciutto crudo und cotto mit Kren und Senf. Mhhhh, duftet das! Sempel, gemütlich, gut!
- **Antica Trattoria Suban** – ein bisserl außerhalb der Innenstadt. Familienbetrieb seit 1865. Die meisten »Ristoranti« bieten hingegen eine sehr umfangreiche Fischauswahl.

## UNSERE RESTAURANT-EMPFEHLUNGEN:

- **Ami Scabar** – das wohl berühmteste Gourmet-Restaurant in Triest

Ami, auch bekannt durch ihre zahlreichen Kochbücher und eigene TV-Koch-Show, schwingt hier den Kochlöffel, ihr Bruder Giorgio ist als Sommelier die perfekte Ergänzung dazu.



## Aperitivo in Triest

Der Aperitivo ist eine eigene Kultur in Triest. Laut Definition ist es »ein meist alkoholisches Getränk, das vor dem Essen konsumiert wird, um den Appetit anzuregen und auf die bevorstehende Mahlzeit einzustimmen.« Grundsätzlich gilt das ja auch für Triest, ABER: hier werden ergänzend zu den Drinks alle möglichen Köstlichkeiten aufgeföhren, je nach Lokal in unterschiedlicher Ausgestaltung und teilweise in einer Großzügigkeit, dass man nach dem zweiten Drink schon ganz schön satt ist.



Standard sind die überall gereichten Chips, Nüsse und Oliven, aber die Bandbreite reicht hier von kleinen Tramezzini, grob gewürfelte Mortadella, hauchdünn geschnittenem Prosciutto und Käse, Mozzarella-Pomodori-Sticks, Mini-Frittura, Toastbrot mit lauwarmen Baccalà mantecato (Stockfischcreme) und, und, und. Wobei man gestehen muss, dass die Triestiner sehr zurückhaltend sind und selten alles aufessen. Aber die Versuchung ist sehr groß ...

## UNSERE LIEBLINGS-BARS:

- **Caffè degli Specchi** – DER Hotspot an der Piazza dell'Unità d'Italia

Konsumiert wird auf die Schnelle im Stehen an der Bar, al banco oder gemütlich in der Sonne auf der riesigen Terrasse, direkt an der Piazza. Für die Barsteher: bezahlt wird im Vorhinein an der Kassa, bestellt wird an der Bar und als höflicher Connaisseur legt man 5–10% der Summe in Münzen zum Kassensbon dazu. Bevor der Drink serviert wird – natürlich ein Spritz Aperol, kommen die Chips in einem großen Marmeladeglas, dann ein schmaler Teller mit vier kleinen Sandwiches.



Für die Süßen: das Specchi ist ein wahres Schokolade-Paradies. Der Eigentümer Giuseppe Fagiotto und sein Sohn Riccardo inszenieren hier die eigene Peratoner-Schokoladewelt aus Pordenone, von den zartesten Pralinen bis zu Croissants und Krapfen, dick mit Schokolade gefüllt, cremigem Tiramisu und anderen Verführungen, phantasievoll verzierten Torten, die in der Vitrine zu bewundern sind, und einer unglaublich guten, zähflüssigen »Cioccolata calda«, die sich wie

dicker Pudding löffelt. »Con Panna?«, fragt die charmante junge Lady mit Mandelaugen und verführerischem Augenaufschlag. Na klar! Ich sag' nur »bomba, la bomba«, Um alle in den Genuss ihrer Schokolade kommen zu lassen, wird zu jedem Caffè ein kleiner Fingerhut mit der heißen Köstlichkeit gereicht, mhhhhh!

Wer lieber eine Tasse Tee bevorzugt: die Auswahl im Specchi ist gigantisch. Die einzelnen Sorten sind in durchnummerierten knallroten Dosen abgefüllt und wunderschön in einem eigenen Regal präsentiert.

- **LYFE-Bar** – cool, jung und immer voll

Vom Specchi geht man entlang des Rathauses ein paar Schritte gerade aus und gelangt in die Via di Cavana zu unserem nächsten Aperitivo-Zielpunkt, der LYFE-Bar an der Piazza Cavana. Schon von weitem sieht man die großen roten Schirme unter denen sich die Grüppchen gut gelaunter Gäste tummeln und man hört auch schon die lässige Musik. Das LYFE ist trendig.



Die geschwungene Wand hinter dem Tresen der schmalen Bar ist mit einer Schwarz-Weiß-Fototapete überzogen: La Dolce Vita, gepflegte, elegante Herrschaften, Zigarettenstummeln, Spielkarten, Champagner und

Martini-Cocktail. Das Martini-Glas mit der grünen Olive ist auch integrierter Bestandteil des Logos, deshalb »LYFE« und nicht »LIFE«. Öffnungszeiten: täglich, 07:00 bis 23:00, wobei die Aperitivo-Zeit ein mega Gewurr! ist; das liegt sicher auch an den großzügig aufgetragenen Köstlichkeiten, die an der Bar auf Platten dargereicht werden. Jeder nimmt sich einen Plastikteller und bedient sich nach Lust und Laune. Buon divertimento e tanti saluti an den Capo Tizian.

- **Caffè VATTA in Opicina** – die Gambero Rosso Bar No 1

Die einzige Strassenbahn von Triest, die „Tram No 2“ führt steil bergauf in den Karst und in den Vorort Opicina. Diese Fahrt sollte man sich nicht entgehen lassen! Von der Endhaltestelle sind es nur ein paar Schritte entlang der Hauptstrasse zum VATTA, der besten Bar of town.



Ein chicer Treffpunkt von DI-SO, 06:00–23:00; hier nimmt man vor dem Büro einen Caffè al banco, also im Stehen, blättert »Il piccolo« (die lokale No 1 Tageszeitung) durch, tauscht ein bisserl später bei einem Aperitivo die News aus oder genießt eine der Salatkreationen oder eine Pasta; dann wechselt das Programm, es geht weiter mit Gelato, Aperitivo und schon wird alles für's Dinner vorbereitet. Ein »360°-Gastronomie«-Konzept, umgesetzt mit vorbildlichem Teamgeist

und viel Leidenschaft, die auch die Gäste spüren. Das VATTA ist immer fröhlich voll. Vom Gastro-Führer Gambero Rosso, meiner Lieblingslektüre für eine genussvolle Italienreise, mit drei Kaffeebohnen und drei Tassen ausgezeichnet, das ist das Maximum! Damit wurde das VATTA zur besten Bar und zum besten Kaffeehaus von Triest gekürt, Complimenti an die Eigentümer Boris, seinen Sohn Alex, Paolo und Franco!

## Triest, eine Stadt für Genießer

Verhungern und verdursten werden Sie in Triest sicher nicht, das verspreche ich! Selten habe ich eine so große Dichte an Bars, Konditoreien, Weinlokalen, Trattorias, Buffets und Restaurants angetroffen, und dann auch noch die Osmize (Heurigen) mit den Köstlichkeiten aus der eigenen Produktion, vom Käse bis zum Schinken, Olivenöl und dem Wein.

Die Küche bietet – dank der vielfältigen historischen Einflüsse und der Lage zwischen der Adria und dem trockenen Karst – einen ungewöhnlich breiten Querschnitt aus österreichisch-ungarischen, venezianischen und slowenischen Spezialitäten, aber auch aus Istrien und Dalmatien. Die deftige »Jota«, eine Suppe aus Bohnen, Sauerkraut und Speck ist ebenso ein fixer Bestandteil der Küche wie Gulasch, Kalbshaxen, Kaiserfleisch und gekochter Schinken mit Kren und Sauerkraut, Liptauer, Zwetschkenknödel, Palatschinken (Palacinc), Strudel (Strucoli) oder der süß gefüllte Germteig, wie die Putizza. Und das alles neben Fisch und Meeresfrüchten. Die Vielfalt der Meeresfauna und die hohe Wasserqualität im Golf von Triest sind ideal für einen artenreichen Fischbestand. Hier findet man die seltene und köstliche Meeresspinne (Grancevola), die es vor allem in der kalten Jahreszeit frisch gibt, ebenso wie Heuschreckenkrabbe (Canoce), Scampi, Sar-

Die Karte: ein gelungener Spagat zwischen Tradition und Innovation. Eine kurze Taxi-Strecke vom Zentrum entfernt.

- **La Dama Bianca in Duino** – eine Institution direkt am Meer

Die Lage: einzigartig! Direkt im winzigen Fischerhafen von Duino, ca. 20 Minuten von Triest entfernt.



Achtung: die enge Strasse, die bergab zum Hafen führt hat viele Schlaglöcher. Nichts für tief gesetzte Sportscares. Wer einmal hier zu Mittag gegessen hat, wird süchtig nach diesem Paradies. Gehobene Küche, sehr umfangreiche Weinkarte, gehobene Preise. Sehr beliebt bei den Österreichern.

- **Al Molo in Grignano** – Bruno & Matteo kennt man eben und liebt sie!

Der Yachthafen von Grignano liegt kurz vor Triest. Man kann auch mit dem Bus hierherfahren!



Matteo leitete eine Disco in Cortina, Bruno war Modespezialist in Mailand. Beide waren sie schon immer Genießer. So entstand 1991 die Idee zum eigenen Lokal, und das an einem der schönsten Plätze der Küste. Hier sitzt man mit uneingeschränktem Blick auf Motorboote und Segelyachten und genießt dabei passionierte Küche vom Feinsten, mit klarem Schwerpunkt auf Fisch.

- **La Risorta in Muggia** – wirklich einen Ausflug wert!

Muggia liegt an der rechten Bucht-Seite von Triest, ca. 20 Minuten mit dem Auto, oder – very nice – mit der Fähre.



Das La Risorta liegt direkt im Hafen. Maritime Einrichtung, weißes Holz, Nut- & Federbretter und dazwischen knallbunte Deko-Elemente. Fisch, Fisch, Fisch! Am besten das „Grand Menu“ bestellen, einfach Stefano Blasotti's Best of! Im Sommer ist die Terrasse mit Blick auf Triest geöffnet.

- **Chimera Bacco** – Gourmet-Juwel im Zentrum

Versteckt und doch nur wenige Schritte von der Piazza dell'Unità d'Italia entfernt. Das Ambiente: gemütlich in Weiß-Flieder. Lo Chef Luca Morgan zelebriert Fisch ebenso wie Fleisch. Das Filetto mit Gänseleber ist köstlich!!!

- **Antica Ghiacceretta** – elegantes, chices Fischrestaurant im Zentrum

Alle, die rohen Fisch lieben, sollten auch hier das Crudo probieren: Austern, Tonno, Scampi, Canoco und Mormora, alles frisch aus den hiesigen Golfgewässern. Köstlich auch der hausgeräucherte Lachs, lauwarm im Stück mit Ricotta-Creme und Spaghetti aus Gemüse oder der Rombo mit Kartoffelkruste.

- **Diaz2** – casual, easy going, gemütlich, witzig

Einer DER sozialen Innenstadt-Treffpunkt für eine ganz bestimmte Gästeschar, die den Wirbel mögen, denn das Diaz2 ist immer voll und hier herrscht laute Stimmung.



Ab 10:00 starten die Herren mit einem caffè al banco, gehen nahtlos zum Aperitivo über und der Rest der Familie kommt zum pranzo, zum Mittagessen nach. Zur Happy Hour sieht man sich dann

wieder. Die Spezialitäten: „Marinato Misto di Pesce“ (roher Thunfisch, Schwertfisch und Garnelen, mariniert mit Olivenöl, Zitronen und frischer Petersilie), „Gratinato Misto“ (überbackene Miesmuscheln, Jakobsmuscheln, Sardinen & Co), hausgemachte Pasta in allen Variationen, aber auch frischer Fisch und gute Steaks. Große Auswahl an offenen Weine!

### Ausflüge / Aktivitäten

- Besuch des Teatro Verdi
- Mit der Tram 2 nach Opicina
- Mit der Fähre nach Muggia, durch dieses verträumte Venezianische Fischerdorf bummeln und anschließend Mittagessen im La Risorta
- Eine Osmize-Tour (die Heurigenlokale im Karst) und dabei unbedingt eine Weinverkostung bei Benjamin Zidarich und Edi Kante einplanen
- Schloss Miramare: Pflicht!
- Das Castello von Duino (gut kombinierbar mit pranzo in der Dama Bianca)

### Golfspielen in Lipica

Ergänzend zum 18-Loch-Platz von Triest gibt es noch einen Golfplatz in der Nähe, den man sich nicht entgehen lassen sollte: Golf Lipica in Slowenien, nur 20 Minuten von der Triestiner Innenstadt entfernt; einfach die Hauptstraße bergauf fahren bis man links die Tafel »Lipica Turizem« mit einem weißen Pferd im Logo sieht. Jetzt sind es nur noch 2 km über die Privatstraße.



Die Zufahrt ist der Hammer: die Straße ist nach links und nach rechts durch einen schneeweißen Holzzaun begrenzt und dahinter laufen die Lipizaner herum, denn der Golfplatz liegt eingebettet in das Gestüt Lipica, eines der ältesten der Welt und der Geburtsort der Lipizaner.



Die über 400 Jahre alte Tradition der Zucht dieser eleganten weißen Pferde ist nach wie vor hier angesiedelt und stellt eines der schönsten Natur- und Kulturdenkmäler Sloweniens dar. Von April bis Oktober werden Pferdevorfürungen der klassischen Reitschule, aber auch Kutschfahrten und Reitkurse angeboten. Ergänzend zum Gestüt beherbergt das Areal auch ein Hotel, ein Restaurant, ein Casino und einen 9-Loch-Platz mitten drinnen.



Auch hier steht Golf nicht im Vordergrund, wobei ich dennoch gestehen muss, dass der Platz super gepflegt und landschaftlich mit seinen kleinen Hügeln sehr reizvoll ist. Der Golfplatz ist ganzjährig geöffnet.

### Wohnen im Grand Hotel Duchi D'Aosta

Selbstverständliche Eleganz und Herzlichkeit prägen dieses Hotel. Hier ist man kein anonymes „Hoteltunde“, man ist „Gast der Familie Benvenuti“... und das in einem der schönsten und elegantesten Stadtpaläste von Triest. Die persönliche und ungewöhnlich herzliche Handschrift der Eigentümerin Hedy Benvenuti und ihrer beiden Kinder Susy & Alex spürt man einfach immer und überall, vom Check-In bis zum Restaurant; und alle Mitarbeiter leben diesen Esprit mit. Die

Lage: zentraler geht's nicht... direkt an der Piazza dell'Unità d'Italia.



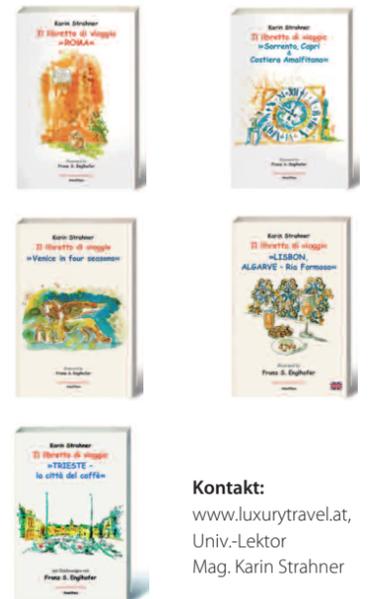
Die Atmosphäre: Damast-Vorhänge, Silberbesteck, schwere Silberkerzenleuchter, Ölbilder in dicken Goldrahmen, Lederbänke, Stühle mit Samtbezug in sattem Kaminrot, ... einfach gediegen und cosy. Und vor allem: alles ist blitzblank, der frisch abgeschliffene Holzboden glänzt wie neu, das Silber wird ständig poliert. Die Zimmer sind klein, aber super gemütlich ... und Bora-fest, dh die Fenster schließen wirklich dicht, das ist nicht so selbstverständlich! Das besondere Highlight: mit der Hotelkarte gelangt man mit dem Aufzug direkt in die SPA mit Pool & Dampfbad. Entspannung pur nach einem langem Stadtspaziergang. Und wer im Sommer lieber am Mare sein möchte: im schönsten Triestiner Küstenteil bei Grignano liegt das dazugehörige Hotel „RIVIERA & Maximilian's – Hotel & Spa“, ein MUST!!!

**Autorin:** Univ.-Lektor Mag. Karin Strahner, Chefin des exklusiven Wirtschaftsclubs KS.-Circle ([www.ks-circle.com](http://www.ks-circle.com)), Journalistin und Herausgeberin von [www.LuxuryTravel.at](http://www.LuxuryTravel.at), die Reiseinformations-Plattform für anspruchsvolle Genießer.

**Illustrationen:** Dr. Franz Engelhofer, Jurist, internationaler Finanzstrategie und leidenschaftlicher Maler. Mehr zum Künstler: [www.CorporateArts.at](http://www.CorporateArts.at)

„**Libretto di viaggio**“ © Univ.-Lektor Mag. Karin Strahner & Dr. Franz Engelhofer Die einzigartigen Reisebüchlein des sympathischen Power-Couples. Sie schreibt, er zeichnet – bewährt charmant, amüsant, genussvoll und mit vielen wertvollen Tipps.

**Bis dato erschienen:** „Rom“, „Sorrent, Capri & Amalfi-Küste“, „Venedig in vier Jahreszeiten“, „Lissabon, Algarve – Ria Formosa“ mit Schwerpunkt GOLF und ab Oktober 2016: „Triest – la città del caffè“.



**Kontakt:**  
[www.luxurytravel.at](http://www.luxurytravel.at),  
Univ.-Lektor  
Mag. Karin Strahner

[karin.strahner@luxurytravel.at](mailto:karin.strahner@luxurytravel.at), +43 664 13 00055

### Auf einen Blick für Ihre Anfragen:

Alle Restaurants und Bars finden Sie auf [www.LuxuryTravel.at](http://www.LuxuryTravel.at)

**Hotel:**  
**Duchi D'Aosta**  
Piazza Unità d'Italia 2, 34121 Triest, Italien  
Tel: +39 040 7600011, E-Mail: [info@duchi.eu](mailto:info@duchi.eu)  
<http://www.duchi.eu>, ganzjährig geöffnet

**Golf Lipica**  
Lipica 5, 6210 Sezana, Slowenien,  
Tel: +386 (0)5 739 1724 oder mobil:  
+386 (0)30 642 599,  
[golf@lipica.org](http://golf@lipica.org), [www.lipica.org](http://www.lipica.org)