

TARVIS

Golf & Genuß – senza confini



Es sind nur wenige Minuten nach der österreichischen Grenze, und dennoch stellt sich in Tarvis bereits das einzigartige „Bella Italia“-Gefühl ein, mit viel *Senza confini*. Dank des sehr komplexen linguistischen Hintergrunds wird hier nicht nur Italienisch und Friulanisch, sondern auch Slowenisch, Deutsch und Kärntnerisch gesprochen, und alle sind herzlich willkommen. *Benvenuti, amici!* Tarvis hat immer Saison, sogar, wenn es in Kärnten ruhig ist, wie zum Beispiel am 25. Dezember. Bei uns haben alle Geschäfte und Lokale zu, nicht so in Tarvis. Ganz im Gegenteil, alle Familien sind unterwegs, wünschen *auguri* und grüßen einander fröhlich. In den Bars und Restaurants herrscht reges und buntes Treiben. Diese Stimmung reift einfach Jeden mit, nicht nur zu Weihnachten!

Tarvis stellt sich vor

Das kleine Städtchen mit 4.500 Einwohnern liegt auf 754 Meter Höhe. Knapp nach der Grenze gelegen, war es schon immer die erste Cappuccino-Anlaufstelle für alle Italien-Reisenden und bekannt für seinen „Fetzenmarkt“- „Mercato di Tarvisio“ an der unteren Straße. Der mittlerweile überdachte Markt ist nach wie vor ein Magnet für viele Besucher: italienische Lederjacken, Schuhe & Co; und dann muss kräftig verhandelt werden. Tarvis hat sich aber ordentlich weiterentwickelt: der Tourismus boomt - im Sommer wie im Winter! Viele Italiener aus dem Flachland und vom Meer haben sich hier ihren Traum von den eigenen vier Wänden in den Bergen erfüllt. Das Skigebiet wurde ausgebaut, die Geschäfte im Zentrum sind très chic, die Delikatessenläden sind perfekt sortiert, die Bars und Restaurants immer voll. Sehr gute Qualität zu ziemlich günstigen Preisen, immer

geöffnet, 100%iges Italo-Flair. Kein Wunder, dass halb Kärnten täglich hier anzutreffen ist, im „ausgelagerten Wohnzimmer“.

Das Tarvis-Ritual und unsere Genuss-Empfehlungen

Wir haben hier – wahrscheinlich wie alle regelmäßigen Tarvis-Besucher – schon unser Ritual: 11:30 Uhr Ankunft, Tisch reservieren (ganz wichtig, denn um 13:00 geht der Ansturm los) und dann geht's zum Aperitivo: *Spritz Aperol* und *Gratta e Vinci*. Unsere Lieblingslokale: *Tschurwald*, *Adriatico* und das Restaurant am Golfplatz, *Ristorante Ilija*, je nach Gusto! Die beiden ersten befinden sich an der oberen Hauptstraße, der Via Roma, nur ein paar Schritte voneinander entfernt.

Den Aperitivo nehmen wir davor gleich uns Eck in der *Bar Commercio* an der Piazza Unità. *Benvenuti, amici! Come sempre?* ertönt es schon von der Bar. Zum

Spritz Aperol wird gerubbelt. Witzig, das machen wir nur hier. Vielleicht, weil bei den Rubbellosen in Österreich gleich „HDHD“ erscheint, und dann weiß ich schon, dass ich nix gewonnen hab' und brauch den Rest gar nicht freizurrubeln, wie öd. Das ist bei den italienischen „Gratta e Vinci“ anders. Bitte 4x um je 1€ „Porta Fortuna“ und 1x – speziell für meinen Franzl – „Turista per sempre“ um 5€. Was hast du als Glücksummern? Ha, schau, jööö, gewonnen. Reich wird man dabei ja nicht, aber es macht einfach richtig Spaß!

Ein weiteres Ritual ist, dass wir uns zwar immer die Speisekarte geben lassen, aber dann eigentlich eh immer dasselbe bestellen. Doof, oder? Aber es könnte sich ja einmal etwas ändern. So bestellen wir im *Tschurwald* unsere *Cozze*, die Miesmuscheln im Weißwein-Knoblauch-Sud und danach für meinen Franzl die gebackenen Tintenfische und für mich das *Fritto misto*, die gemischten Fische mit Sauce Tartare. Gianni's Spezialität sind wirklich die Fische; das hat er von seinem Papa. Aber auch seine Pasta ist köstlich, ebenso sein Carpaccio oder auch seine Pizzen. Da ist wirklich für Jeden etwas dabei.

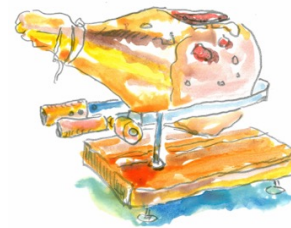
Im *Adriatico* ist es immer ein Flascherl Sauvignon Lis Neris, das Antipasto Misto di pesce, die gemischte Fischvorspeise, die Penne all' Arrabbiata oder der köstliche, frische Branzino oder die Orata ai ferri. Den espresso machiato samt Grappa nehmen wir abschließend im Stehen al banco – mit ein bißerl Schmähhühnen mit den Einheimischen. Übrigens gibt es auch 12



Zimmer, also, wenn Ihr übernachten wollt....

Tja, und bei *Ilija am Golfplatz*: da muss man sich wirklich von Ilija Pejic persönlich beraten lassen; ein Erlebnis für sich. Der golfende Chefkoch bringt seine gesamte Leidenschaft ein und das schmeckt man, sei es die einfache Pasta oder das mehrgängige Feinschmecker-Menü. Sein ganzjährig geöffnetes Restaurant ist seit 2017 im *Guida Michelin* vertreten, das höchstprämierte Golfrestaurant in ganz Italien und dementsprechend Anziehungspunkt für Gourmetsfreunde aus Nah und Fern.

Der Ausklang unseres Italien-Kurzurlaubs findet dann bei Laura statt. Laura führt gemeinsam mit ihrer Schwester Sonia und der Mama das kleine, feine Delikatessengeschäft *Tosoni*, vis-à-vis vom Markt. Das Geschäft ist seit 1968 im Familienbesitz. Es ist einfach Genuss pur, Laura zu beobachten, wie sie liebevoll den herrlich-zarten Prosciutto San Daniele hauchdünn schneidet. Mhhh, heute ist die



Burrata frisch geliefert worden. Bitte, ja, unbedingt. Und bitte noch einen Querschnitt aus dem regionalen Käseangebot. Ja, ja, er kann auch kräftig, stagionato sein. Dazu bitte die bunten Senfrüchte. Das wird eine herrliche italienische Jause zuhause. Während des Einkaufs genieße ich einen Becher Prosecco vom Fass. So macht Einkaufen richtig Spaß, oder?

Ach, ja, und dann hätten wir noch ein paar Kulinarik-Geheimtipps von Dr. Barbara Lager, Stadträtin in Tarvis - für Bildung, Tourismus und Gleichberechtigung:

„Die *Locanda Mandi* vor dem 1. Weißenseer See auf der linken Seite: ein Kleinod wo man an den Ausläufer der Weissenfelder Seen friulanische Küche und vegane Spezialitäten genießen kann; oder die Konditorei *Pasticceria Svetina Carla* in der Via Roma, wo in den 30er Jahren die ersten Brotkrampusse entstanden sind und noch die „Macheroni al Salto“ in der *Alten Hütte* in Camporosso; und den besten „Frico e Polenta“ im traumhaften *Rifugio di Brazza* auf den *Montasio* (ober Sella Nevea) genießen... in nur 30 Min. zu Fuß erreichbar... buon divertimento!..“

Traditionen und Feste, gli eventi!



Manchmal könnte man meinen, in Tarvis wird immer gefeiert. Auf alle Fälle gibt es seit vielen Jahren zahlreiche wiederkehrende Events, auf die wir uns immer freuen! Die wichtigsten davon sind: das *Alpenfest* im August, *Ein Prosit* im Oktober, eines der führenden Gastronomie-Events in Italien, das legendäre *No Borders Music Festival* im Juli und August, natürlich der *Krampus-Lauf* am 5. Dezember und *La Befana* am Abend des 5. Jäners, die gute Hexe, die allen braven Kindern viele Geschenke und Süßigkeiten bringt.

Golfen ohne Grenzen, mit viel Genuss und Spaß

Wer diesen Golfplatz noch nicht gespielt hat, hat wirklich etwas verpasst!

Die ehemalige 9-Loch-Anlage wurde 2012 von der österreichischen Palfinger-Gruppe übernommen und komplett neugestaltet: mit dem Stararchitekten Marco Croze aus Venedig wurden den vorhandenen neun Löchern ein massives Facelifting verpasst und weitere neun dazugesetzt. Der Platz liegt auf einem Plateau direkt oberhalb der Stadt, direkt im Dreiländereck, eingebettet von der beeindruckenden Berglandschaft zwischen Mangart und Monte Lussari. Es geht durch die Wälder und entlang der Seen. Jetzt macht Golfspielen hier wirklich Spaß! Im Mai 2013 wurden das neue Clubhaus und das Ristorante Ilija eröffnet. Hier muss man den Senza-Confini-Golftag unbedingt auch genussvoll ausklingen lassen!

Ein eigenes Châlet am Golfplatz gefällig?

Es gefällt Euch so richtig gut hier? Dann hätten wir da noch eine Immobilien-

Empfehlung: seit Sommer 2016 entstehen direkt am Golfplatz, neben Green 16, in mehreren Bauetappen hochwertige Doppelhäuser im traditionellen Holzbaustil der Region; perfekter Panorama-Bergblick inklusive! Ein wichtiger Aspekt für Investoren: die Châlets bieten auch sehr guter Renditemöglichkeit, denn die Ferienimmobilie kann ganzjährig genutzt werden und ist für Golfer, Mountaibiker, Wanderer und im Winter für Schifahrer und Langläufer ebenso attraktiv. Der Golfplatz mutiert im Winter zur FIS-Langlaufloipe. Das nenn ich kreatives Tourismus-Angebot, oder? Wer nicht kaufen will, kann auch mieten: ab € 1.600 pro Woche für ein Châlet mit 150 m² Wohnfläche, top ausgestattet mit Weinkühlschrank, Sauna & Co.



Monte-Lussari – dem Himmel ein Stückerl näher

Ist man schon in Tarvis, sollte man einen Besuch am **Monte Lussari** nicht verpassen. Der 1790m hohe Lussariberg ist der Hausberg von Tarvis, aber auch der Kärntner und der Slowenen, einfach *Senza Confini*! Kühnende Bergluft an einem heißen Sommertag, Schnee und Sonne im Winter, 360°-Fernblick unbegrenzt. Man ist am Monte Lussari, wie die Broschüre in der Wallfahrtskirche, der Kirche der Madonna



der drei Völker, verspricht, „dem Himmel ein Stückchen näher“.

Was die Wenigsten wissen: hier kann man auch übernachten, und das ist ein ganz besonderes Erlebnis. Wenn die letzte Gondel talwärts fährt, die Wanderer absteigen und die letzten Schifahrer abschwingen, wird es mucksmäuschenstill am Berg. Die letzten Stimmen verhallen und plötzlich nimmt man den gewaltigen Flügelschlag des vorbei gleitenden Falken wahr. Mit ein bisschen Glück erlebt man gleich einen der prachtvollsten Sonnenuntergänge und es kehrt eine unglaublich friedliche und beglückende Ruhe ein. Der Sternenhimmel ist unfassbar! Einfach stehen und staunen! Meine Empfehlung für alle kulinarischen Genüsse, als auch für die Übernachtung ist die **Locanda al Convento**, unter den Insidern einfach **Beim Jure** genannt.

Es ist gleich das zweite Haus, nur ein paar Schritte von der Gondelstation entfernt. Schankraum, Wirtsstube und eine prachtvolle, große Panoramaterasse. Beim Jure ist es immer knallvoll und dennoch rennt alles wie am Schnürchen. Der sympathische und immer erfrischend fröhliche **Jure Preschern** bemüht sich rührend um all seine Gäste. Die Spezialitäten: Hirschgulasch, *Gnocchi di Ricotta fresca con menta* oder das *Tris*, ein Pastadreierlei, und natürlich *Frico & Polenta*.

Um 16:00 Uhr ist aber dann finito, denn da kommen die alpinen Carabinieri, um die Gäste höflich aber mit Nachdruck zum Gehen bzw. zum Abfahren aufzufordern. Wir bleiben, denn wir hatten ein Zimmer reserviert! Jetzt dürfen wir noch ein Glaserl oder zwei genießen, freuen uns schon auf das köstliche Abendessen... und hoffen darauf, dass Jure wieder seine

Ziehharmonika rausholt. Auf dem Tisch stehend bringt er dann mit seiner Musik eine bombige Stimmung rein, unglaublich! Übrigens: die elf Zimmer, (teilweise sogar mit 40m2 und Traumblick auf die gegenüberliegenden Gipfel) sind gerade frisch renoviert worden; ihr könnt Euch freuen! Aber unbedingt mit langem Vorlauf reservieren, denn Jure ist mittlerweile eine Institution und meist über Monate im Voraus ausgebucht.



Der Monte Lussari ist zu jeder Jahreszeit einen Besuch wert. Das absolute Highlight ist für uns jedoch der 1. Jänner, denn da



findet die traditionelle *Fiaccolata del Monte Lussari* statt, ein Fackelzug von rund 250 Skilehrern und passionierten Skiläufern aus Slowenien, Friaul und Kärnten - alle in Tracht und mega-stolz, dass sie dabei sein dürfen ... **eben senza confini, con amici!**

Kontakte:

- ✓ **Allgemein zu Tarvis:**
<http://www.tarvisiano.org>
- ✓ **Golf Senza Confini Tarvisio:**
Via Priesnig 5, +39 0428 2047,
- ✓ office@golfsenzaconfini.com
- ✓ **Châlets am Golfplatz:**
Miete office@golfsenzaconfini.it
Kauf: sulzbacher@golfsenzaconfini.com
- ✓ **Ristorante Ilija: +39 0428 645 030, info@ilijaristorante.it**
- ✓ **Bar Ristorante Tschurwald:**
Via Roma 8, +39 0428 40534
- ✓ **Bar Ristorante Albergo Adriatico:**
Via Roma 59,
+39 347 159 6610
- ✓ **Bar Commercio, Piazza Unità**
- ✓ **Tosoni Delikatessengeschäft:**
Via Vittoria Veneto 53, +39 0428 2654
- ✓ **Monte Lussari, Rifugio Locanda al Convento "da Jure":**
+39 338 178 1133,
info@rifugioalconvento.it