

TRIEST: das kleine Wien an der Adria - eine Stadt für Entdecker und Genießer.



Triest gilt als *Perle der Adria* und wird liebevoll, voller Stolz und ganz offiziell auch *la capitale del caffè*, die europäische Hauptstadt des Kaffees genannt, und das zu Recht! Triest ist aber auch die Stadt der *Barcolana*, die Stadt des Lichts, die Stadt der Winde, allen voran der Bora, die Stadt der Wissenschaft, die Stadt der Kaffeehäuser und der Literatur, die Stadt der Gegensätze und Kontraste, die Stadt der religiösen Toleranz, ein Schmelztiegel der Kulturen, elegante Hafenmetropole ... und, und, und. Triest ist eine Stadt für Entdecker und Genießer.

Als Österreicher, speziell als Wiener (& Wienerin) lacht uns in Triest das Herz. Steht man an der *Piazza dell'Unità d'Italia*, überkommt einen ein sonderbar heimeliges Gefühl. Wenn man sich das Meer wegdenkt, ist Triest tatsächlich ein kleines Wien. Aber nicht nur angesichts der Architektur, auch bei der Kulinarik und der Mentalität. Kein Wunder, über 500 Jahre Einfluss durch die Habsburger haben ihre deutlichen Spuren hinterlassen und die Stadt nachhaltig geprägt. In den *Osmize* bestellen wir unser übliches Heurigen-Menü, bei den *Buffets* unseren gekochten Schinken mit Kren und in den Konditoreien den Germteigkuchen. Auch die Kaffeehäuser erinnern so sehr an Wien. Sogar das Fahrverhalten unterscheidet sich deutlich von jenem im übrigen Italien. Wie zuhause bleiben die Autos rücksichtsvoll

stehen, sobald ein Fußgänger die Straße betritt und zum Überqueren ansetzt. Es wird nicht so viel gehupt und gedrängelt, die Vorfahrten werden respektiert.

Auf den Spuren von Kaiserin Maria Theresia

Das Erbe aus Maria Theresias Zeit ist auch noch heute vielerorts sichtbar. Der Kaiserin wurde sogar ein eigener Stadtteil, *Borgo Teresiano* gewidmet. Von Einigen wird Triest sogar als *theresianische* Stadt bezeichnet.

Obwohl sie vielfache Mutter war, hat Maria Theresia ihre Funktion als Regentin eines Vielvölkerstaates und das Familienleben vereint. Die Lady muss wohl eine beeindruckende Visionärin gewesen sein. Sie sah das große Entwicklungspotenzial von Triest und es ist ihr gelungen, dieses auch voll auszuschöpfen. Die Regentin hatte sich dafür eingesetzt, dass die Stadt immer mehr wächst und der Handel floriert. Sie trug dazu bei, Triest -

neben Wien und Budapest - zu einem wichtigen Handelsknotenpunkt zu etablieren. Die Errichtung des Hafens *Porto Vecchio* war das Herzstück ihres Schaffens; sie errichtete aber auch wichtige Bildungseinrichtungen und setzte sich für religiöse Toleranz und für das friedliche Zusammenleben der Menschen aller Konfessionen ein, fernab der Glaubensgrenzen.

Es ist also nur allzu verständlich, dass viele Triestiner sich nach wie vor stark mit der Zeit der Monarchie verbunden fühlen.



In Summe: sobald man sich als Österreicher outet, fliegen einem die Herzen zu! Und wir Österreicher blicken wiederum mit Melancholie zurück, als Triest noch unser einziger Meerzugang und wichtiger Hafen war. Ein abendfüllendes Thema ...

Unsere Hotелеmpfehlung: das DoubleTree by Hilton Trieste

An der Piazza della Repubblica 1, 34122 Trieste.

Wir dürfen Euch hier unser absolutes Lieblingshotel vorstellen: das DoubleTree by Hilton Trieste, ein prachtvolles und perfekt renoviertes Stadtpalais im Herzen von Triest. ACHTUNG bei der Zufahrt: die letzten 300 Meter sind nur mit Sondererlaubnis gestattet. Aber entspannt Euch: es gibt weder Barrieren, noch Kameras. Es wird Euch niemand aufhalten! Als Gäste des Hotels dürft Ihr zufahren und in Ruhe ausladen, denn das Double Tree by Hilton Trieste hat sowohl die Sondergenehmigung für die Zufahrt zum Hotel, als auch vier gekennzeichnete Halteplätze zum Aus- und Beladen: direkt vor dem Hotel - gleich im Anschluss an die Busstation - und in der via S. Caterina.

Die Lage ist perfekt: eingebettet zwischen dem Maria-Theresia-Kanal, dem *Teatro Verdi*, der *Piazza dell'Unità* und der eleganten Fußgängerzone mit Shops, Shops, Shops und ihren zahlreichen fröhlichen Bars und kleinen Lokalen.

Das Hotel besticht aber nicht nur durch seine Lage. Es ist der Zauber der Architektur aus der Kaiserzeit: hohe Prunkräume, Marmorsäulen, Löwenkulpturen im Foyer, eine alte Bibliothek mit knarrendem Fußboden. All das zieht den Besucher sofort in seinen Bann und strahlt die beruhigende Ruhe vergangener Zeiten aus.

Es ist aber noch mehr: es ist das charmante und kompetente Team rund um den



General-Manager Tito Di Benedetto, das den Aufenthalt so angenehm gestaltet! Das schätzen auch die Italiener. Viele Einheimische kommen regelmäßig zum Abendessen, zum *Aperitivo* an die Bar oder zu einem der Sonntags-Konzerte.

Auto parken & los geht's

Vorfahren, einchecken und das Auto danach sofort parken, denn die Innenstadt von Triest ist am besten und ganz gemütlich zu Fuß zu entdecken. Aber wo parken? Parkplätze sind rar und teuer. Auch das ist etwas Besonderes an unserem Lieblingshotel: das DoubleTree by Hilton Trieste hat eigene Abstellplätze in einer bloß 300 Meter entfernten Parkgarage. Einfach an der Rezeption nach dem Zugangscode fragen.

Und jetzt kann die Entdeckungsreise losgehen: in einem Radius von einem bis maximal zwei Kilometern kann man die wichtigsten Sehenswürdigkeiten, aber auch die Shoppingmeilen und Lokale abklappern. Für all jene, die auch bei weiteren Ausflügen das Auto stehen lassen wollen: es gibt ein sehr dichtes Bus-Netz mit optimalen Verbindungen nach *Miramare*, *Duino*, *Opicina* & Co. Tickets dafür kauft man in den Trafiken oder an den Zeitungskiosken.

Die wichtigsten Sehenswürdigkeiten im Zentrum

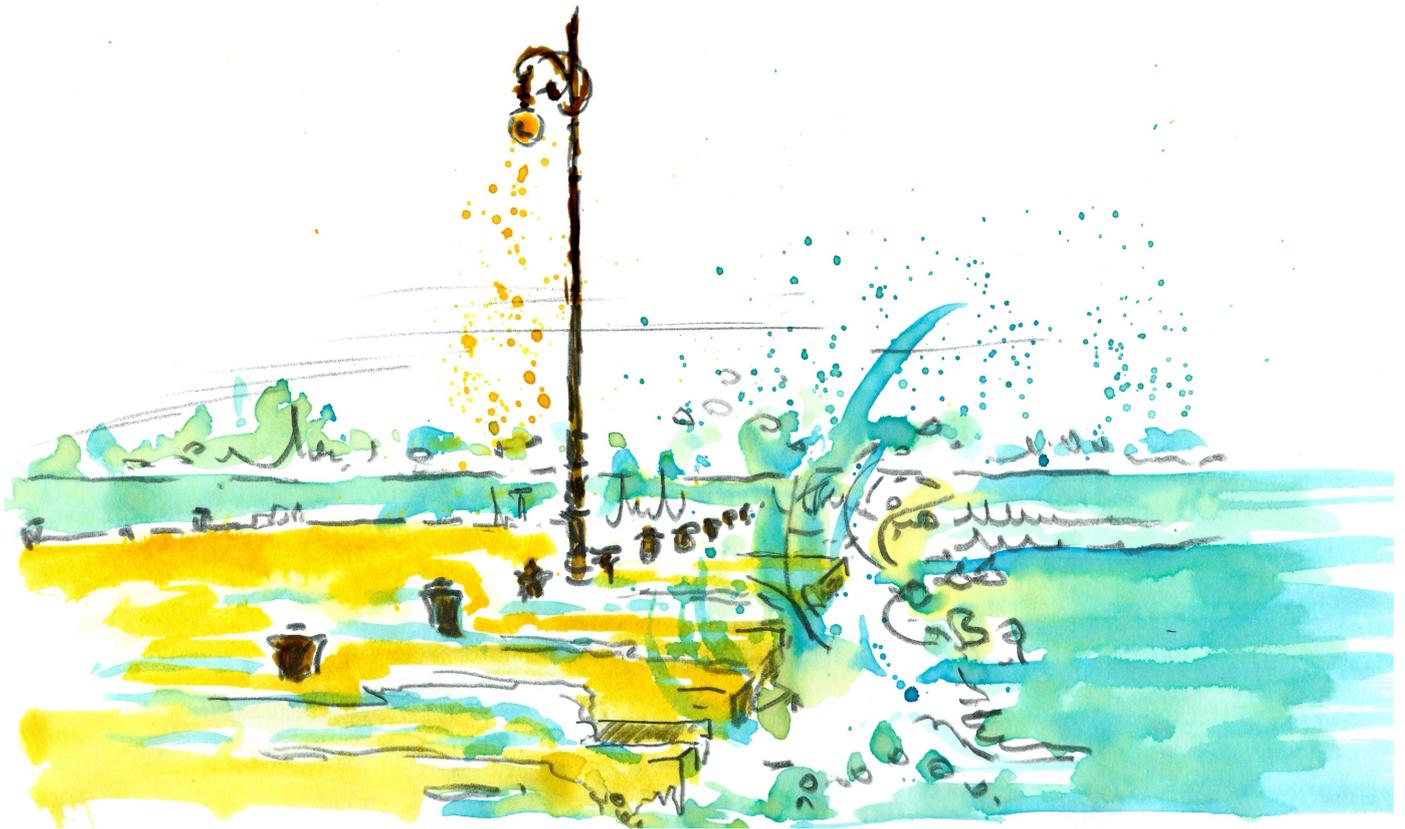
- *La Piazza dell'Unità d'Italia*, DAS Aushängeschild von Triest
- Das von Maria Theresia schachbrettartig angelegte Stadtviertel *Borgo Teresiano* mit dem einzigen Kanal von Triest, aber dafür nach jenem von Venedig benannt: *Canal Grande*
- Die *Chiesa Sant' Antonio Nuovo*, die *Piazza San Giovanni*
- *Viale XX Settembre*, eine 600 Meter lange Allee (Fußgängerzone) mit vielen Straßenkaffees, Bars, Kino, Eisdielen und kleinen Geschäften. Beliebter Treffpunkt der Triestiner Jugend. Am Ende befindet sich der *Giardino Pubblico*
- Die *Via Cesare Battisti*; unbedingt einen Stopp im berühmten *Caffè San Marco* einplanen
- *Corso Italia*: Mädels, Zeit nehmen, hier sind einige Luxusmarken anzutreffen
- Durch die engen Gassen mit den bisserl verstaubt anmutenden Antiquitäten- und Buchläden geht es bergauf zum Hügel von *San Giusto*, dem Schutzpatron von Triest. Abgesehen vom traumhaften Blick über die Stadt: ein Besuch des gleichnamigen



Castello und der *Cattedrale* sind Pflicht!

- Unbedingt eine Aufführung im *Teatro Verdi* einplanen, von Mahler bis Verdi, immer großartig inszeniert!
- Das Stadtviertel *Cittavecchia*, ideal um köstliche Delikatessen einzukaufen, einen Drink zu nehmen und herrlich essen zu gehen.
- *Teatro Romano*, die Ruine des römischen Theaters, errichtet am Ende des 1. Jahrhunderts
- *Museum Riseria di San Sabba* (ehemaliges nationalsozialistisches





Konzentrationslager) und das Museum *Revoltella* (eine bedeutende Galerie moderner Kunst)

Aber am schönsten ist es, an einem sonnigen Tag die *Rive*, die Uferpromenade entlangzuschlendern und an der großen Mole, dem 250 Meter langen *Molo Audace* zu entspannen, zu träumen und den unglaublichen Sonnenuntergang zu genießen; ein sehr beliebtes Fotomotiv, ebenso wie die beiden lebensgroßen Bronzefiguren *Le ragazze di Trieste*, wartend und lesend.

La Piazza dell'Unità d'Italia und ihre Palazzi

Ein Catwalk für Jung und Alt – zu jeder Jahreszeit. Die 16.000m² große Piazza gilt als weltweit einer der größten Plätze, der sich mit einer Seite zum Meer hin öffnet. Eine faszinierende und großartig gelungene Kombination aus imposanten Palazzi aus

dem 19. Jahrhundert, immer vollen Cafés und Meeresrauschen. In der Dämmerung gehen dann noch die blauen Bodenlichter an. Das ist nicht zu toppen. Besonders mystisch und ein Erlebnis für sich ist es, wenn der Nebel einfällt. Die Piazza bildet den repräsentativen Mittelpunkt der Stadt. Sie wird auf drei Seiten von neoklassischen und einigen barocken Bauten umzäunt.

Der erste Blick fällt natürlich auf das imposante Rathaus in der Mitte (*Palazzo del Municipio*; 1872–1875, *Giuseppe Bruni*); seine Fassade ist stark strukturiert, hat eng gereichte Fenster, Rundbögen und Halbsäulen. Im Uhrturm schlagen zwei Bronzefiguren zu jeder vollen Stunde mit einem Hammer die Turmglocke, ganz wie in Venedig.

An seiner Linken der *Palazzo Modello* (1871–1873, *Giuseppe Bruni*); in Richtung Meer angrenzend liegt der *Palazzo Stratti* (1839, *Antonio Buttazoni*; 1870, *Eugenio*

Geiringer und *Domenico Righetti*), der seit 1846 im Besitz der Generali Versicherung (*Assicurazioni Generali*) ist. Im Erdgeschoß befindet sich eines der ältesten Triestiner Kaffeehäuser (1839), das *Caffè degli Specchi* (Spiegelcafé). Hier verkehrten bereits Literaten wie *James Joyce* und *Rainer Maria Rilke*. Auch heute ist es DER Treffpunkt für Einheimische ebenso wie für Touristen, sei es auf einen schnellen *caffè*, eine der köstlichen Schokoladespezialitäten, einen kleinen Mittags-Snack oder auch zum *Aperitivo*. Der *Palazzo del Governo* am Eck zur *Riva 3 Novembre* ist der jüngste Bau an der Piazza (1901, 1905, *Emil Artmann*), der sich mit seinen orientalisierend wirkenden Mosaiksteinen deutlich von der Optik der anderen Paläste unterscheidet. Er ist Sitz der Präfektur.

An der rechten Seite des Rathauses: der *Palazzo Pitteri* (1785, *Ulderico Moro*), das älteste Gebäude an der Piazza.



Gleich anschließend: das *Grand Hotel Duchi d'Aosta (Palazzo Vanoli)*. Hier befand sich in der Antike ein Hospiz, das Reisenden Unterkunft und Verpflegung bot. Im 19. Jahrhundert entstand das größte Hotel der Stadt, die *Locanda Grande*. 1847 wurde das Gebäude abgerissen und das heutige Hotel neu errichtet (1873, Eugenio Geiringer).

Zu einem der jüngeren Bauwerke am Platz gehört der *Palazzo del Lloyd Triestino (Palazzo della Regione, 1883, Heinrich von Ferstel)*. Ferstel war auch der Architekt der Votivkirche und verschiedener weiterer Ringstraßenbauten in Wien. Heute ist der Palast Sitz der regionalen Regierung.

Hunde willkommen!



Und noch eine amüsante Gemeinsamkeit mit den Österreichern: die Liebe zu den Vierbeinern.

Stolz führen die Triestiner ihre Hunde aus, beweisen sich als ordentliche Hundebesitzer, indem sie das Gacksi-Sackerl mithaben und die Spuren ihrer Lieblinge immer brav wegräumen. Eine besonders stark frequentierte Hunde-Ausführ- und Vorführmeile, also DER Hunde-Catwalk ist der *Molo Audace*.

Sobald es kalt genug ist, werden die Lieblinge adrett in schicke Mäntelchen gehüllt: Santa-Claus-Design, rosa Strampler mit gepunkteter Kapuze, kariert mit Pelzkragen, schwarzer Lack mit knallrotem Innenfutter, sogar mit eingeflochtenen Bändchen im frisch aufgebürsteten Pudelhaar, es ist ungläublich.



Eine Stadt mit großer Kaffeekultur

Der Pro-Kopf-Verbrauch der Triestiner beträgt angeblich zehn Kilogramm, das ist das Doppelte vom übrigen Italien und entspricht rund 1.500 Tassen (pro Person pro Jahr, wow, das übersetzt sich in 4 Tassen pro Tag). Aber nicht nur deshalb wird die Stadt *la città, la capitale del caffè* genannt.

Die Kaffeekultur unterscheidet sich dank des Espresso,



einer Erfindung des 19. Jahrhunderts, ganz wesentlich von anderen Ländern. Das ist u.a. auch *Kaiser Karl VI* zu verdanken.

Als er 1719 Triest zum Freihafen erhob, kauften die in der gesamten Monarchie entstehenden Kaffeehäuser hier den wertvollen Rohstoff, der aus aller Welt in die Adria-Hafenstadt gebracht wurde. Bereits 1768 gab es in Triest elf kleine Röstereien und noch mehr Kaffeehäuser. Heute sind nicht nur große Röstereien hier beheimatet, sondern auch spezialisierte Importeure, Prüflabors, eigene Kaffee-Expeditionen, Lagerhäuser und Silos für Rohkaffee; die gesamte Verarbeitungskette befindet sich in der Stadt.

Come ordinare un caffè a Trieste

Kaffee hat in Triest einen immensen Stellenwert, geschichtlich, kulturell und wirtschaftlich. Vielleicht ist das auch der Grund, weshalb die Triestiner ihrem Kaffee voller Stolz eigene Bezeichnungen gegeben haben, und sich damit vom Rest der Welt unterscheiden. Bestellt man einen *Cappuccino*, bekommt man einen *Caffelatte*, will man einen *Espresso*, bestellt man einen *Nero*. Wie? Also nochmals:

Come ordinare il caffè a Trieste:



nel mondo:

Caffè Espresso
Caffè con poca Schiuma
Caffè Macchiato
Espresso in Bicchiere
Macchiato in Bicchiere
Cappuccino

a Trieste:

Nero
Gocciano
Capo
Nero in B
Capo in B
Caffelatte

Am besten den neuen Wortschatz gleich selbst ausprobieren:

- **Caffè degli Specchi** direkt an der Piazza dell'Unità d'Italia
- **Caffè Tommaseo** an der Piazza Tommaseo
- **Pasticceria La Bomboniera** in der Via Trenta Ottobre
- **Caffè San Marco** in der Via Cesare Battisti

Trieste, la città della Barcolana

Triest im Ausnahmezustand, das trifft es wohl am besten! Die *Barcolana* ist mit rd. 2000 teilnehmenden Booten die weltweit größte und wichtigste Segelregatta. Sie findet seit 1969 jährlich am zweiten Wochenende im Oktober statt. Ihren Namen leitet sie vom Triestiner Vorort *Barcola* ab, denn von hier wird gestartet.

Eigentlich dauert die *Barcolana* eine komplette Woche und wird flankiert von vielen tollen Side-Events quer über die Stadt verteilt,



von Verkostungen bis Live-Musik, Modeschauen, Ausstellungen, Osmize-Touren, Make-Up- und Koch-Kursen und eigenem Kinderprogramm. Das Verzeichnis liegt in allen Lokalen der Innenstadt zur freien Entnahme auf. Zusätzlich ist an der *Piazza della Borsa* eine überdimensionale Orientierungstafel aufgebaut, auf der die Art, die Location und die Uhrzeit der Events eingetragen sind.

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 gewürfelter *Mortadella*, hauchdünn geschnittenem *Prosciutto* und Käse, *Mozzarella-Pomodori*-Sticks, *Mini-Frittura*, Toastbrot mit *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 Connoisseur legt man 5–10% der Summe in Münzen zum Kassenbon 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. Die beiden 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, fantasievoll verzierten Torten, die in der Vitrine zu bewundern sind, und einer unglaublich guten, zähflüssigen *Cioccolatta 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 in *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 Sonnenschirme 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 außer Sonntag, 07:00 bis 23:00, wobei die Aperitivo-Zeit ein mega Gewurrl 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*.

Berlam Coffee Tea & Cocktail, die majestätische Bar im 1. Stock des DoubleTree by Hilton Trieste

Beim Betreten einfach nur ehrwürdig staunen! Imposante Kristallluster, alter Holzboden mit wunderschönen Einlegearbeiten, goldene Kassettendecken, hellgrüne Satin-Tapeten mit goldenen Ornamenten, Marmorsäulen und, und, und. Mit viel Feingefühl ist es gelungen, dieses majestätische Flair mit zeitgemäßen Einrichtungen zu ergänzen. Großer Zauber der Monarchie, Sissi & Franzl pur.

Wann kommt man am besten hierher? Zum 5-h-Tee, Happy Hour, *Aperitivo*, *Digestivo*, Gute-Nacht-Drink - für alles perfekt, auch fürs Dinner im kleinen Kreis, denn hinter der massiven Doppeltüre befindet sich noch ein *Extrazimmer*, aber pssst, mehr wird nicht verraten :-)

Das *Berlam* ist übrigens nach dem Architekten dieses prachtvollen Stadtpalasts benannt.

Caffè Tommaseo - Let's Jazz im Herzen von Triest

Das *Caffè Tommaseo* ist das älteste noch betriebene Kaffeehaus in Triest. Das 1830 eröffnete Kaffeehaus war immer und ist noch heute ein beliebter Treffpunkt von Triestiner Kaufleuten, Künstlern und anderen Intellektuellen. Die Lage: im Zentrum, an der *Piazza Tommaseo*. Seit dem Sommer 2021 hat das *Tommaseo* einen neuen, aber sehr bekannten Betreiber. Niemand Geringerer als *Riccardo Faggiotto*, der mit seinem Vater *Giuseppe* auch das oben beschriebene *Specchi* an der *Piazza Unità d'Italia*, die Pasticceria *La Bomboniera* und die Schokolade-Manufaktur *Peratoner* führt.

Riccardo bringt frischen Wind herein und verbindet gekonnt und sympathisch Tradition und die kaiserliche Wien-Triest-Eleganz mit neuem Touch. Das begeistert auch das junge, kultivierte Publikum. Sein Chef de Cuisine, *Salvatore Marino*, kocht vom Feinsten, zB das

unglaublich zart schmelzende *Oova alla Benedict*, oder den cross gebratenen, medium-rare Lachs mit Mangold und als Dessert unbedingt die Pancakes mit Ahorn-Sirup probieren, so, wie sie gehören und toll dekoriert. Eine Freude!!!! Unbedingt den Jazz-Brunch erleben - jeden Samstag, 11:00-14:00. Eine coole 5köpfige Band spielt die Jazz- & Swing-Klassiker, die Tische sind elegant eingedeckt, man wählt zwei oder drei à la carte-Gerichte aus der Speisekarte und dazu gibt es unlimited Prosecco oder Champagner. Voll meins ☺.

Triest, eine Stadt für Genießer. Unsere Restaurant-Empfehlungen



Verhungern und verdursten werdet Ihr 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 (*Palacinche*), 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 Heuschreckenkrebs (*Canoece*), Scampi, Sardinen, 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. Man steht an der urigen Holzbar, bestellt einen *Bianco* oder *Rosso* aus einem der großen Holzfässer; 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!



Die meisten *Ristoranti* bieten hingegen eine sehr umfangreiche Fischauswahl.

Unsere Restaurant-Empfehlungen:

Harry's Piccolo Restaurant & Harry's Bistro im Herzen von Triest, an der Piazza Unità d'Italia 2, im Grand Hotel Duchè d'Aosta

Matteo Metullio ist Italiens jüngster Sternekokoch und der Shootingstar in der Fachpresse. Zwei Sterne im Michelin Guide Italia, noch nie wurde ein Restaurant in Triest besser bewertet, das spricht ja wohl für sich! Die Begründung liest sich so: „Matteo Metullio hat es geschafft, Triest, die weltoffene Stadt am Schnittpunkt von Kulturen und Handelswegen, mit seiner außergewöhnlichen Küche kulinarisch zu interpretieren.“ Seine Linie: die *wahren* Kilometer der Zutaten.

NOVECENTO Restaurant Trieste im 1. Stock des Hotels DoubleTree by Hilton Trieste

Die Triestiner Küche ist alles andere als typisch italienisch. Der „Schmelztiegel der Kulturen“, so wird Triest auch gerne genannt. Dank der geografischen Lage, der Geschichte, als auch des Status als bedeutende Hafenstadt hat die Stadt



verschiedenste Völker angezogen, ihre Kulturen eingeatmet und zu etwas Unverwechselbarem vereint. Das ist auch heute noch allgegenwärtig, im Stadtbild ... und vor allem auch in der Küche. Eben diesen Schmelztiegel werdet Ihr in der Karte des Novecento wiederfinden, mit innovativer, zeitgemäßer Interpretation und begleitet von regionalen und internationalen Weinköstlichkeiten, die im gläsernen Weinkeller gelagert werden.

Chimera di Bacco – Cucina dei vecchi Sapori

Versteckt in einem engen Gasserl im historischen Ghetto-Viertel, nur wenige Schritte von der *Piazza Unità* entfernt schwingt *Lo Chef Luca Morgan* seinen Kochlöffel und zelebriert Fisch ebenso wie Fleisch. Das Ambiente ist elegant in Weiß und Fliefelfarben gehalten, die Küche traditionell - mit einem lässigen kreativen Kick und der Wiederentdeckung alter Aromen; ein wahrlich sinnliches Erlebnis. Zu Recht bekommt Luca immer einen Ehrenplatz in den Gastronomie-Führern! Mein absolutes

Lieblingsgericht bei Luca ist das *Mosaico di Crudi di Mare*, ein Querschnitt von frischem, rohem Fisch, raffiniert mariniert; da muss nicht nur die Qualität stimmen, sondern man muss auch das verdammt gute Gespür für die Würzung und Marinade haben. Und das hat Luca definitiv. Dafür würde ich

jederzeit von Wien aus anreisen. Diesmal waren am Teller: *Tartara Salmone*, *Scampo*, *Gambero viola*, *Gambero rosso*, *Carpaccio Ombrina*, *Bresaola di Tonno* und *Tartara di Tonno* – eine Augen- und Gaumenweide! Unsere weitere Empfehlung für Fisch-Freaks: *la Degustazione di Mare*, sieben Gänge vom Feinsten, die sich natürlich nach



den saisonalen Zutaten richten. Wir durften u.a. *il Gambero rosso* mit *Burrata*, *il carpaccio di Dentice*, *il Calamaro*, das *Risotto Carnaroli* mit *Mazzancolle* und Spargel, *la Parmigiana di Dentice* (eine Art Lasagne) und den *Branzino* aus Piran genießen. Für Fleisch-Freaks: Luca's Filetto mit Gänseleber, köstlich!!!

Eine breite Grappa Auswahl rundet den Abend ab. In Triest sicher eines der feinsten Restaurants - einmal gefunden kommt man wieder...

Der unermüdliche Luca betreibt gleich daneben noch drei weitere Lokale: die **Trattoria Extra Bacco**, die **Weinbar** und **Osteria La Chimerina** und die **Pasticceria I vizi di Bacco**. Alle drei einen Besuch wert.



La Dama Bianca in Duino – DIE Institution direkt am Meer

Die Lage ist einfach einzigartig, 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 Sportscars. Wer einmal hier zu Mittag gegessen hat, wird süchtig nach diesem Paradies. Gehobene Küche, sehr umfangreiche Weinkarte, gehobene Preise. Sehr beliebt bei den Österreichern.

Tavernetta 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 Bussola di Stefano's Kitchen 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. Eigentlich hat er die Musikschule von *Muggia* geleitet; dann eine Bar eröffnet, natürlich mit viel Musik und immer vollem Haus. Im Sommer 2021 übernahm Stefano dann eines der ältesten Restaurants von *Chioggia*, gemütlich, authentisch, familiär, mitten im Zentrum, mit großer Meerblick-Terrasse... und vor allen gleich neben dem Fischmarkt. *Pesce...* das ist auch das Programm!

Die *Zuppa Frutti di Mare* ist DER Hammer - mit *Cozze*, *Vongole*, *Capesante*, *Gamberoni* & kleinen Tintenfischen. Oder das Antipasto mit marinierten Fischen, *Sarde in Sour*, Fischsalat, *Capesante* & *Canestrelli gratinati*. *Come secondo?* Fisch, eh klar, sei das die *Grigliata mista* oder die Empfehlung des Tages, ein frischer *Branzino* mit 1,2kg - *al forno*, wow! Dazu eine Karaffe Hauswein & zum Abschluss Espresso & den Hausgrappa (Achtung, heftig...). Natürlich läuft im Hintergrund fröhliche Musik...

Ausflüge/Aktivitäten

- Mit der *Delfino Verde*-Fähre nach *Muggia*, durch dieses verträumte Venezianische Fischerdorf bummeln und anschließend Mittagessen bei *Stefano*
- Eine Osmize-Tour (die Heurigenlokale im Karst) und dabei unbedingt eine Weinverkostung bei Benjamin Zidarich und Edi Kante einplanen
- Schloss *Miramare*: Pflicht!



- Der Besuch der *Grotta Gigante*, einfach wirklich gigantisch: mit 98,5m Höhe, 76,3m Breite und 167,6m Länge ist sie die größte Schauhöhle Europas!
- *Faro della Vittoria* auf dem Grotta-Hügel, der (Sieges-) Leuchtturm von Triest. Von hier aus genießt man einen spektakulären Blick auf den gesamten Golf von Triest.

Die Vorstellungen und Kontakte der Hotels, Restaurants und Bars findet Ihr auch auf www.LuxuryTravel.at und in unserem **Libretto die viaggio** „Triest – la città del caffè“

