

# WUFFE & Istrien WOW

Fotos — Madlen Krippendorf  
Text — Marc Oliver Rühle

Die kroatische Halbinsel Istrien ist einer der Trüffel-Hotspots Europas. Während das Hinterland mit Wäldern, geschwungenen Hügeln und üppigen Gaben aus der Natur lockt, bieten die Küstenorte an der Adria mediterranes Flair — selbst in den Wintermonaten. Ein Streifzug mit Trüffelsucherin.





Ivana Karlič Ban mit ihrer Mutter Radmila (rechts) und den Hunden auf der Suche nach dem teuersten Pilz der Welt.



»Nicht zu wissen, was die Hunde finden werden, macht diesen Job so einzigartig. Denn heute wissen wir alles, und die Welt ist so vorhersehbar. Aber bei Trüffeln, da weiß man nie, was für ein Tag einen erwartet.« Im Heimatdorf von Ivana Karlič Ban, 26, wohnen mehr Hunde als Menschen. Die Vierbeiner aus Paladin bei Buzet in Kroatien, die vor allem zur Rasse der *Lagotto Romagnolo* gehören, sind ganz besondere Tiere. Denn sie leben nicht einfach so in ihren Hundetag hinein oder streunen etwa umher, sondern gehen tagsüber wie nachts einer wichtigen Arbeit nach. Das Ergebnis ihres Hundejobs, für den sie zwei Jahre lang ausgebildet werden, macht die Halbinsel Istrien zu einer Feinschmecker-Destination und Frauchen wie Herrchen mitunter zu erfolgreichen Unternehmern. Allein Ivana hat elf Hunde, mit denen sie abwechselnd in unterschiedlichen Konstellationen die Laubwälder im Umkreis ihres Zuhauses durchkämmt. Auf der Suche nach dem teuersten Pilz der Welt: der weißen Trüffel. Die rare Angewohnheit, dass sich die gelbliche Knolle bis dato im Vergleich zu schwarzen Trüffeln oder auch Champignons nicht kultivieren lässt, macht sie so sel-

ten – und kostbar. Zudem gibt es nur ein kleines Zeitfenster, in dem die Hunde der gut 2500 Trüffeljäger Istriens im Mirnatal überhaupt fündig werden. Die exquisite Delikatesse hat nur von November bis Januar ihre alljährliche Saison. Wenn die Wälder der zahlreichen Hügeldörfer wie Motovun, Buzet oder Groznan nach feuchter Rinde duften und derart viele Gerüche zwischen Erdrich und Kronendach umherfliegen, dass feinste Spürnasen gefragt sind, um innerhalb eines Radius von mehreren Metern herauszufiltern, wo der Winterschatz Istriens vergraben liegt.

Kleine Äste knacken unter den Sohlen, die Hunde wuseln fieberhaft über die laubbedeckte Erde und bringen das Unterholz zum Knistern und den Grund zum Rascheln. Unruhe liegt in der Luft. Die fleißigen Vierbeiner könnten jede Sekunde anschlagen. Doch Ivana bleibt hoch konzentriert und muss im wahrsten Sinne des Wortes sofort zur Stelle sein, denn die Hunde können die Trüffel im Übereifer auch beschädigen. Und das wirkt sich sofort auf den Stückpreis aus. Geld, von welchem sich die ganze Familie von Ivana ernähren muss.

»Ich erinnere mich noch an meine ersten Trüffeln«, erzählt Ivana, die dritte Generation der Familie Karlič, die gemeinsam vom Vertrieb und von der Vermarktung der Trüffeln lebt. »Es fing an zu regnen und donnerte. Ich war zehn Jahre alt, und meine Mutter sagte mir, wir müssten schnell aus dem Wald raus, weil sich schlechtes Wetter ankündigte. Trop-



fen prasselten über uns schon auf die Baumkronen. Aber ich wollte nicht! Ich sagte: Bitte, bitte, nur noch 30 Minuten. Doch bereits nach einer Viertelstunde, die meine Mutter mir noch schenkte, fand Tina, so hieß unser Hund, zwei große, wunderschöne gelb-weiße Trüffeln, die himmlisch dufteten.« Für diese zwei »atemberaubenden, perfekten Trüffeln, die wie zwei Golfbälle aussahen«, bekommen Mutter Radmila und ihre Tochter 400 Euro. Das war ein Moment, »der sich mir einbrannte, und ich begriff, dass die Trüffelsuche nicht nur ein Job ist, den man zu erledigen hat, sondern ein Lebensstil«, erklärt Ivana. »Es ist der Moment, in dem dein Hund dich stolz macht. Du bist glücklich, und der Hund ist glücklich.«

## EIN ERFAHRUNGSSCHATZ

Ein Gefühl, das viele Menschen auf Istrien – neben dem italienischen Piemont *der* Trüffel-Hotspot Europas – umtreibt. Letztlich leben viele Menschen hier von der fruchtbaren istrischen Natur. Von der Landwirtschaft, vom Ziegenkäse, Weinmachen, von Olivenöl und auch von der Schwarztrüffelerte. Dabei ist der November der prächtigste Monat des Jahres. Da herrscht großes Erntedankfest. Die Orangen sind reif, die Oliven können zu Öl gepresst und die Malvasia-Trauben gelesen werden. Und auch der teuerste Pilz beginnt zwischen den Wurzelverzweigungen der Steineichen und Buchen zu gedeihen. Das Beispiel der Familie Karlič zeigt: Das Wissen um die Trüffeljagd ist ein Erfahrungsschatz, der weitergegeben und professionalisiert wird. Wer Istriens Wälder kommerziell absuchen will, braucht zwar eine Lizenz. Aber eine Ausbildung oder Schulung muss im Grunde nur der Hund erfahren, um zu jeder Tageszeit einsatzbereit zu sein.

»Ich mag die Nacht«, erklärt Ivana, »weil sie ruhig und friedlich ist. Aber ehrlich gesagt gibt es keinen besten Zeitpunkt, um Trüffeln zu finden.« Laut der professionellen Jägerin ist Trüffel finden reine Glückssache und von der Tagesform des Hundes abhängig. Nur ein offenes Geheimnis gibt es: »Nach dem Regen erschnüffeln die Hunde die meisten Trüffeln.« Durchschnittlich drei Trüffeln pro Stunde entdeckt Ivana mit ihren Hunden, mit denen sie auf der Jagd fortwährend kommuniziert, sie immer wieder motiviert und natürlich lobt, denn das Lob treibt sie an. Und die Belohnung. »Ich denke immer noch, dass es kein besseres Aroma auf dieser Welt gibt. Wenn dein Hund anfängt zu graben und der ganze Boden nach Trüffel riecht und du ahnst, dass er da einige Zentimeter unter der Erde sein muss. Und die kindliche Aufregung, die ich seit den ersten Trüffeljagden empfinde, beginnt.«

## MEDITERRANES FLAIR TRIFFT GESCHICHTE

Etwa 40 Kilometer von den Karličs entfernt erstreckt sich die Adria zu beiden Seiten. Besonders die Städte an der Westküste, allen voran Pula, Poreč und Rovinj, locken mit ihrem mediterranen Flair und quiriligen Jachthäfen viele Reisende an. Das Wasser ist kristallklar, und die feinen Kiesstrände sind im Sommer ein beliebtes Tages- und Urlaubsziel. Im Winter aber herrscht eine ganz besondere, eine friedliche Atmosphäre am Meer. Wind sorgt für etwas Brandung, aber er ist verhältnismäßig mild, wenige Menschen halten sich jetzt hier auf, obgleich es immer noch warm genug ist, um am Strand zu sitzen und die gleichmäßigen, beruhigenden Wellen zu beobachten. Eine Stimmung, die schon seit fast 200 Jahren Touristen anzieht, um an gedeckten Tischen auf Felsen direkt am Wasser zu sitzen, der Gischt zu lauschen und bei fliegeträgenden Kellnern Oktopussalat oder Tatar vom Thunfisch zu bestellen. 1844 entstand in Opatija mit der Villa Angiolina das erste Hotel auf der Halbinsel. Das Städtchen an der Ostküste wurde 1889 zum ersten Seebad Istriens erklärt. Ende des Jahrhunderts kamen immer mehr Badegäste an und sorgten für Aufschwung. Prachtvolle Gebäude mit Meerblick entstanden. Dabei spielte die zügige und komfortable Eisenbahnverbindung in die größeren Städte des damaligen Habsburgerreiches eine zentrale Rolle. So wurde die sogenannte Österreichische Riviera ein bevorzugter Aufenthaltsort der Wiener Eliten. Man



In Istrien wird fast alles selbst gemacht: Selbst angebaut, selbst geerntet, selbst zubereitet.











hat das Gefühl, dass ihre Ausflugsboote immer noch im Hafen vor sich hinschaukeln. Immerhin fast 300 Jahre war Kroatien Teil der Donaumonarchie. Eine prägende Periode, die in Istrien immer noch deutlich sichtbar ist – und durch den vorherigen Einfluss der Venezianer eine auffällig mondäne Mischung an Architektur-stilen aufweist, die sich so gebündelt wohl nirgendwo sonst derart bestaunen lässt. Während die italienisch anmutenden Küstenstädte mit feinen Restaurants, Kaffeehäusern mit Wiener Charme und Promenadentrubel locken, zeichnet sich das istrische Binnenland durch eine dünne Besiedlung und malerische Hügelformen aus. Hier wird fast alles selbst gemacht. Selbst angebaut, selbst geerntet, selbst zubereitet. Wer sich durch das Hinterland treiben lässt, findet Agritourismus, Konobas, Boutiquehotels, exquisite Restaurants und familienbetriebene Weingüter.

### HERBST FÜR IMMER

Ein idealer Ort für das traditionelle Rührei mit gehobelter Trüffel ist zum Beispiel die urige Konoba Malo Selo im schnuckligen Buje mit seinen etwa 4500 Einwohnern hoch oben auf einem 240 Meter hohen Hügel mit Panoramablick auf die geschwungene Landschaft. Im Sommer bietet eine Pergola Schatten, im Winter sitzen die Gäste am offenen Kamin, in dem auch Wild gegrillt wird. Hier wird dem Reisenden schnell bewusst, mit welchem kulinarischem Reichtum dieser Landstrich gesegnet ist – und zwar vor allem in den Wintermonaten, die sich hier durchgehend nach goldenem Herbst anfühlen. Es scheint also, als bliebe ein Stück weit die Zeit stehen. Das lässt sich auch auf der Inselgruppe Brijuni, einem heutigen Nationalpark vor der Südküste der Halbinsel, beobachten. Einst Sommer- und Empfangsresidenz für ausländischen Staatsbesuch des Staatschefs der Volksrepublik Jugoslawien, Josip Broz Tito. Hier leben, umgeben von Zedern, Pinien und Zypressen, immer noch die Tiergeschenke verschiedenster Staaten. Unter anderem Lanka, eine Elefantenkuh, ein Geschenk an die Sozialistische Föderative Republik der indischen Staatspräsidentin Indira Gandhi im Jahr 1970, aber auch Nilantilopen und Zebras afrikanischer Staatsmänner. Tito starb 1980, und auch Jugoslawien ist längst Geschichte. Aber Lanka, die alte indische Elefantendame, ist noch da.



Es gibt nur ein kleines Zeitfenster, in dem die Hunde der gut 2500 Trüffeljäger im Mirnatale fündig werden.

