

Süddeutsche Zeitung

31|2014 Golf spielen

Wahre Liebe

Rory McIlroy
triumphiert bei der
Open Championship



Viele Talente

Jan Josef Liefers
über seine
Golfleidenschaft

Heiße Tipps

Reiseziele: Oman
Istrien, Piemont
und Marrakesch



Kulinarischer Golfausflug, Folge 25:
Nördliche Adria: Golf von Venedig und Istrien

Seezunge mit weißen Trüffeln

Diese Folge des kulinarischen Golfausflugs führt durch drei Länder und steuert Golfplätze an, die – bis auf einen – auf Sand und Dünen gebaut sind. Sie liegen am Golf von Venedig, dem oberen Ende des 800 Kilometer lang gestreckten Mittelmeerarms, der unter dem Namen Adria den italienischen Stiefel von Slowenien, Kroatien, Montenegro und Albanien trennt.

Von Christian Wenger



Ein Landstrich mit bewegter Geschichte – und großen touristischen Reizen: Der Golf Club Adriatic (oben) lockt den Golfer, Scampi und weiße Trüffel locken den Feinschmecker. Das malerische Hafentstädtchen Fažana ist Ausgangspunkt für den Trip zum Brijuni-Archipel.

Der erste Platz liegt am Golf von Venedig auf der Halbinsel Sabbiaadoro, kurz bevor der Fluss Tagliamento ins Mittelmeer fließt. Der Golf Club Lignano ist ein flacher Parkland-Kurs auf Sand mit reichlich Wasserhindernissen und teilweise junger Anpflanzung. Marco Croze hat Grüns gesetzt, die häufig von den Abschlägen nicht einsehbar sind – der zweite oder dritte Schlag aufs Grün verlangt speziell auf den mittleren Löchern einen beherzten Angriff über Gewässer, die auf Bälle lauern. Knapp 70 Kilometer weiter, im Landesinnern bei Capriva, bietet das Castello di Spessa fürstliche Unterkunft, einen gepflegten (nicht sehr schwierigen) Parkland-Kurs und historische Weinkeller. Capriva liegt im friaulischen Collio-Weingebiet, das für knackige, frische Weißweine bekannt ist. Das nahe Cormons ist Hauptort des Collio-Weinbaus, es geht auf eine römische Militärstation zurück und ist ein sehenswertes Städtchen. Zur Grenze nach Slowenien sind es wenige Kilometer.

Der dritte Golfclub befindet sich wieder am Meer, 40 Kilometer von Spessa. An und auf einer der zahlreichen Lagunen und Sandbänke, die für die Adria zwischen Venedig und Triest so charakteristisch sind. Golf Grado, vom gleichen Designer wie Lignano, wurde vor wenigen Jahren auf 18 Löcher erweitert – mit noch mehr Wasser. Der ansonsten flache Platz verlangt deshalb gute Nerven und, wenn die Bora, der mitunter heftige Wind aus dem Osten, mitspielt, präzise Schläge, genügend Bälle und viel Demut. Gleich der erste Abschlag fordert auch gute Spieler: ein Inselgrün, Entfernung zur Fahne gute 170 Meter. Das Clubhaus, im Stil der Fischerhäuser der Lagunen, versöhnt nach der Runde mit fangfrischem Fisch und lokalem Wein. Den riesigen Campingplatz, die eher touristische Marina und die Hotelanlage kann man ignorieren.

Zum Golfclub Triest sind es 40 Kilometer entlang der Küste. Der klassische Parkland-Platz wurde von den Engländern und Amerikanern während des Zweiten Weltkriegs gegründet. Auf den bestehenden Löchern eröffnete 1955 der Golfclub Triest. Von den 350 Metern über dem Meer, auf denen die flachen Bahnen verlaufen, ergeben sich häufig weite und reizvolle Ausblicke auf den Golf von Triest und die Lagune von Grado. Der Course ist sehr gepflegt – sportliche Spieler werden indes vielleicht die eine oder andere spannende Herausforderung vermissen.

Zwischen Triest und Istrien grenzt auf knapp 15 Kilometern Slowenien bis ans Meer. Slowenien gehört seit 1991 zur EU und operiert mit dem Euro – im Gegensatz zu Kroatien, das zwar 2013 auch beigetreten ist, aber mit eigener Währung, der Kuna, rechnet.

An der Nordspitze von Istrien, eindrucklich gelegen über der nördlichen Adria, liegt der erst 2009 eröffnete Golf Adriatic mit anliegendem Kempinski-Hotel, dem ersten Fünf-Sterne-Resort in Kroatien. Der Platz ist noch etwas offen, vermag aber auch erprobte Spieler zu fesseln. Das Kempinski direkt am Golfplatz erfüllt auch Erwartungen deutscher Golfer, und brave Hunde dürfen angeleint mit über den Platz.

Um zum letzten Golfplatz dieses Ausflugs zu kommen, geht es 80 Kilometer entlang der istrischen Küste. Im pittoresken Hafenstädtchen Fažana setzt man in 20 Minuten mit der Fähre über zum Brijuni-Archipel, seit 1983 Nationalpark und unter strengstem Naturschutz. Es besteht aus 14 Inseln. Auf der Hauptinsel Veli Brijun hat 1922 ein österreichischer Industrieller einen Golfplatz gebaut. 1933 wurde dieser von Tom Simpson und George Thomas überarbeitet und 2006 nach deren Plänen auf 18 Löcher komplettiert. Naturnah: Abgeschlagen wird auf Tees aus kleinen Sandhaufen auf ungedüngte Fairways, gepuppt auf Grüns aus gestampftem Sand.

Auf Brijuni empfing Tito einst Staatsgäste und Showstars

Brijuni (ital. Brioni) war die Sommerresidenz von Josip Broz, genannt Tito, dem Staatspräsidenten Jugoslawiens von 1945 bis 1980, der dort – die Insel war für die Öffentlichkeit in jenen Jahren streng tabu – seine Staatsgäste und Showstars empfing. Die einzigartige Flora, Lage, Schönheit und Ruhe, die Fauna mit noch immer vorhandenen Tieren aus Titos Zoo machen Spiel und Aufenthalt einzigartig. Wer mag, bucht eine Übernachtung in dem in die Jahre gekommenen Luxushotel Neptun, wo sich der Adel und die Reichen trafen.

In Sachen Wein machen sowohl Slowenien wie Kroatien in den letzten Jahren von sich reden. Es gibt inzwischen Produzenten, die sich auch auf internationalen Märkten gut schlagen, weil sie interessante, eigenständige und charakteristische Weine herstellen. Nicht zuletzt weil sie sich vermehrt den einheimischen, autochthonen Sorten zugewendet haben.

Die Küche am Golf von Venedig ist wegen oder dank der wechselvollen Geschichte von mannigfaltigen Einflüssen geprägt. Im Gegensatz zu anderen Ländern, in denen selbst in den Lokalen an der fischreichen Küste als typischstes Gericht gekochter Stockfisch serviert wird, spielen die über 350 Fisch- und Meeresfruchtarten besonders in Istrien und Dalmatien auf der Menükarte eine wichtige Rolle: gegrillt, gebraten, gekocht – und immer häufiger auch roh. Neben Scampis (die besten kommen aus der Kvarner-Bucht), Seezungen, Wolfsbarsch, Jakobsmuscheln, Austern und Sardellen gibt es Wildspargel, Olivenöl, Käse, Rohschinken, Honig und erstklassige Trüffel. Gerüchte sagen, dass der Löwenanteil der im italienischen Alba teuer verkauften weißen Trüffel schon lange aus Istrien kommt.

Weil das Leben nicht nur aus Golf, Wein und Essen besteht: Das Wasser vor Dalmatien und Istrien ist besonders klar und gilt als das sauberste der gesamten Adria. Vielleicht ist das der gerechte Ausgleich für die bewegten und leidvollen Zeiten unter den unterschiedlichsten Beherrschern, die Istrien und das südlichere Dalmatien im Laufe der Jahrhunderte erduldet haben: erst die Griechen, dann die Römer, gefolgt von den Goten. Dann die Byzantiner, Karl der Große, die Venezianer, Habsburg-Österreich, die Franzosen, erneut die Österreicher, schließlich die Italiener. Und vielleicht ist der schnöde Verkauf der gesamten Küste an Venedig im Jahr 1409 der Grund dafür, dass die Frischwasserströmung aus dem zentralen Mittelmeer erst die linke Seite der Adria bestreicht, im Golf von Venedig dreht und, sichtbar straziert, entlang der italienischen Adria wieder dem Mittelmeer zufließt. >>





Stille Wasser... der Golf Club Lignano

Golf spielen

Längen, CR und Slopes: gelbe Abschlüge
Preise: Woche/Weekend

Golf Club Lignano, Lignano Sabbiadoro, www.golflignano.it, info@golflignano.it, 18 Löcher, Par 72, 6128 m, CR 72,1, Slope 133. Flacher, wasserreicher Parkland-Kurs, Design: Marco Croze, Eröffnung: 1991, Hcp. 36, Greenfee: 70 Euro, Golf Car: 35 Euro, Spiel nach Anmeldung.

Golf & Country Club Castello di Spessa, Capriva del Friuli, www.golfcastellodispessa.it, Tel. +39 0481881009, info@golfcastellodispessa.it, 3x9 Löcher, Par 71, 5460 m, CR 69,4, Slope 133. Sanft-hügeliger Parkland-Kurs, Design: Giacomo Cabriani, Eröffnung: 2005, Hcp. 45, Greenfee: 40 bis 50 Euro, Elektrocart 35 Euro, Spiel jederzeit nach Anmeldung.

Golf Club Grado, Grado, www.tenuta-primero.com, Tel. +39 0431896896, golf@tenuta-primero.com, 18 Löcher und 9 Löcher Executive, Par 72, 5746 m (1952 m), CR 70,9, Slope 128. Küstenkurs mit reichlich Wasser, Design: Marco Croze, Eröffnung: 1996, Hcp. 36, Greenfee: 60 bis 70 Euro, 9 Löcher 15 Euro, Elektrocart: 30 Euro, Spiel nach Anmeldung, 9 Löcher ohne Anmeldung.

Golf Club Trieste, Trieste, www.golfclubtrieste.net, Tel. +39 040226159, info@golfclubtrieste.net, 18 Löcher, Par 71, 5575 m, CR 70,2, Slope 126. Klassischer Parkland-Kurs, Design: amerikanische und englische Streitkräfte, Eröffnung: 1955, Hcp. 36, Greenfee: 60 bis 70 Euro, Elektrocart: 35 Euro, Spiel jederzeit nach Anmeldung.

Golf Club Adriatic, Savudrija, www.golf-adriatic.com, Tel. +385 52707100, golf@golf-adriatic.com, 18 Löcher, Par 72, 5606 m, CR 75,9, Slope 129. Mäßig hügeliger Parkland-Kurs, Design: Diethard Fahrenleitner & Barbara Eisserer, Eröffnung: 2009, Handicap: 45/54 (Wochenende 36/45), Greenfee: 54 bis 64 Euro, Elektrocart: 35 Euro, Spiel jederzeit nach Anmeldung.

Brioni Old Course, Fažana, www.brijuni.hr/de/sport/golf, Tel. +385 52525888, izleti@brijuni.hr, 18 Löcher, Par 71, 5486 m, CR 72. Flacher Küstenkurs, Design: unbekannt, Tom Simpson & George Thomas 1933, Eröffnung: 1922; 2006 komplettiert, kein Hcp., Greenfee: 30 Euro (inkl. Fähre), Elektrocart: 25 Euro, Spiel jederzeit nach Anmeldung.

Übernachten

Hotel Atlantic, Lignano Sabbiadoro, www.hotelatlantic.it, Tel. +39 043171101, info@hotelatlantic.it. Zimmer von 178 bis 218 Euro.

Das auch von Familien gebuchte Hotel liegt am Sandstrand und unweit vom Ernest Hemingway gewidmeten Park.

Castello di Spessa, Capriva del Friuli, www.castellodispessa.it, Tel. +39 0481808124, info@castellodispessa.it. Zimmer und Suiten von 205 bis 310 Euro. Das gleichnamige Weingut und das Castello aus dem zwölften Jahrhundert liegen inmitten des Golfplatzes.

Grand Hotel Astoria, Grado, www.hotelastoria.it, Tel. +39 04318355, info@hotelastoria.it. 124 Zimmer und Suiten von 62 bis 165 Euro. Erbaut Anfang des 20. Jahrhunderts, renoviert 1991 mit Vier-Sterne-Komfort, Wellness-Therme, Thalassotherapie.

Hotel Coppe, Triest, www.hotelcoppetrieste.it, Tel. +39 040761614, info@hotelcoppetrieste.it. 30 Zimmer und 6 Suiten von 135 bis 400 Euro. Modernes Boutiquehotel in der Altstadt von Triest, knappe 200 m vom Meer entfernt, American Bar, Valetparking.

Grand Hotel Duchi d'Aosta, Triest, www.duchi.eu, Tel. +39 0407600011, info@duchi.eu. 53 Zimmer und Suiten ab 387 Euro für ein DZ in der Hochsaison. Der hoteleigene Harry's Grill mit Bar wurde 1972 von Arigo Cipriani, Besitzer von Harry's Bar in Venedig, eröffnet.

Hotel Lone, A. Smareglia bb, Rovinj, www.lone-hotel.com, Tel. +385 52800250, info@maistra.hr. 236 Zimmer und 12 Suiten von 330 bis 1250 Euro. Das erste Designhotel Kroatiens punktet mit großem Wellness-Bereich und drei sehr ambitionierten Restaurants.

Sol Umag, Umag, www.melia.com/de/hotels/kroatien/umag/sol-umag, Tel. +385 5271400, sol.umag@melia.com. 209 Zimmer und 8 Suiten von 178 bis 280 Euro. Hotel am Meer, 1 km außerhalb von Umag, 2013 von Grund auf renoviert mit Istrian Relax Village auf 1600 m².

Kempinski Hotel Adriatic, Savudrija, www.kempinski.com/istria, Tel. +385 52707000, reservations.adriatic@kempinski.com. Zimmer und Suiten ab 320 Euro. Das erste mit fünf Sternen ausgezeichnete Hotel in Kroatien. Spa-Resort mit angeschlossenem Golfplatz.

Hotel Marina, Fažana, www.marina-fazana.com, Tel. +385 52521071, info@marina-fazana.com. 9 Zimmer ab 100 Euro. Das kleine, kürzlich renovierte Hotel liegt direkt am Hafen mit Blick auf Naturpark Brioni und die Fähre.

Hotel San Rocco, Brtonglia, www.san-rocco.hr, Tel. +385 52725000, info@san-rocco.hr. 14 Zim-

mer von 119 bis 209 Euro. Familiär geführtes kleines Hotel mit gut bewertetem Gourmetrestaurant mit kroatischen und klassischen Gerichten.

Essen und Trinken

*Übernachtungsmöglichkeit

Hosteria Castello di Spessa*, Capriva del Friuli, Tel. +39 0481809156, www.castellodispessa.it. Das Restaurant bietet alle Spezialitäten des Friaul, darunter den San-Daniele-Schinken Prosciutto crudo d'Osvaldo.

Stancija Meneghetti, Bale, Tel. +385 9959259, www.meneghetti.info. Nebst einer typischen feinen Landesküche werden hier auch Wein und Olivenöl in erstklassiger Qualität produziert.

Zigante, Livade 7, Livade, Tel. +385 52664302, www.zigantetartufi.com. Unweit der istrischen Trüffelhochburg Motovun gelegen, hat sich das Zigante auf die edlen Knollen spezialisiert.

Stari Podrum, Most 52, Momjan, Tel. +385 52779152, stari.podrum@gmail.com. Auf hohem Niveau wird hier die typische Landhausküche Istriens gekocht, z. B. Pilzgerichte, Zwetschgenknödel.

Wine Vault*, im Hotel Monte Molini, Montalbano 75, Rovinj, Tel. +385 52830203, www.monte.hr. Die Tester des Gault Millau Österreich, die auch Istrien bewerten, gaben dem Monte die beste Note des Landes.

Badi Restaurant, Lovrecica-San Lorenzo, Umag, Tel. +385 52756293, www.restaurant-badi.com. Das Restaurant ist spezialisiert auf Fisch und Fischcarpaccio sowie Meeresfrüchte wie rohe Muscheln, Garnelen.

Cok, Sv. Antona 2, Novigrad, Tel. +385 52757643. In dieser Edel-Konoba (kleines Restaurant) in der Altstadt werden Krustentiere und fangfrischer Adriafrisch aufgetragen.

Damir e Ornela, Val de Lesso 9, Novigrad, Tel. +385 52758134, www.damirornella.com. Freunde des rohen Fisches und Meeresgetiers finden hier kreativ und perfekt marinierte Adria-Meeresfrüchte.

Pepenero, Sv. Antona 4, Novigrad, Tel. +385 52758542, www.pepenero.hr. Küchenchef Marin Rendic lernte bei den Avantgarde-Künstlern Juan Mari Arzak (San Sebastian) und René Redzepi (Kopenhagen).

Konoba Batelina, Cimulje 25, Banjole, Pula, Tel. +385 52573767, capir@pu.htnet.hr. Der Vater fischt die Meeresfrüchte täglich frisch, Sohn David veredelt sie zu rohen und gegrillten Köstlichkeiten.

Milan*, Hotel & Restaurant & Enoteca, Stoja 4, Pula, Tel. +385 52300200, www.milan1967.hr. Modernes, gepflegtes Hotel mit einer auf Meeresfrüchte spezialisierten Küche und guter Auswahl an einheimischen Weinen.

Restaurant Valsabbion*, Pjescana Uvala IX/26, Pula, Tel. +385 52218033, www.valsabbion.hr. Das erste Restaurant in Istrien, das eine Topbewertung erhielt: kreative und innovative Küche, oft auf Basis alter Rezepte.

Nächste Folge: Madeira