

# Schnecken und Sterne

Friaul, kulinarisches Genussland mit hohem Sympathiefaktor und großer Bandbreite: Der Bogen spannt sich von der einfachen Osteria bis zum feinsinnigen Sternerestaurant. Wir verraten die besten Adressen - von bodenständig günstig bis große Briefftasche.

HEINZ GRÖTSCHNIG TEXT ERNST P. PROKOP, GROETSCHNIG FOTOS

Österreichische Wirte fragen sich oft: Was ist das Geheimnis ihrer friulanischen Kollegen? Die sind, im Regelfall, nicht billiger (eher teurer). Die sind in den meisten Fällen auch nicht besser, im kreativen Bereich eher verhalten innovativ, da kann ein Menü schon Wochen, ja Monate lang unverändert auf der Karte stehen.

Trotzdem ist die Klientel, die daheim in good old Austria schon mäkelte, wenn ein Küchenchef drei Tage lang die Karte belässt, in Friaul viel streichelweicher. Immer dasselbe Menü? Ja, genau wegen dieser Speisen kommen wir doch her. Hohe Preise? Kein Problem, es schmeckt ja so gut. Keine Karte, nur mündlicher Vortrag: So sympathisch, wir lassen uns so gerne überraschen.

Man staunt, wie ein bisschen Grenze und andere Sprache die Menschen

verändern. Das dürfte mehrere Gründe haben. Die einfachsten: Die meisten von uns sind im Ausland in Urlaubsstimmung, und die stimmt einen toleranter. Dazu das Italienische: Das klingt so schön friarial, außerdem sind Mäkeleien hier viel wirkungsloser (wissen Sie, wie egal es Gianni ist, wenn Sie ihm mit einem Leserbrief drohen? „Musst du nicht mehr kommen, gibt genug andere Ristoranti,“ wäre eine mögliche Antwort).

## Selbstbewusst regional

Nun die triftigeren Gründe: Italienische Wirte (und das Personal) sind meistens selbstbewusster und kompetenter. Sie vermitteln ihr profundes Produktwissen und befinden sich dank dieser Kompetenz mit dem Gast auf Augenhöhe, während der daheim im Ober eher

den Dienstmann sieht, der gefälligst zu spüren habe.

Und noch was: Der gute friaulische Wirt ist bedingungslos regional und Convenience-Produkt-frei. Er offeriert stolz, was die Region hergibt (und nicht, was gerade in der Metro im Angebot ist) und spart sich den Kniefall vor Gästen, die auf ihr Berner Würstl, Wiener Schnitzel oder auf Scampi & Calamari sogar im Almwirtshaus bestehen. Sollen sie das doch essen, wo sie's bekommen und wo Gastronomen sich mit der Umsetzung seitens langer Speisekarten herum-schlagen. Bei Gianni & Co. gibt's Prosciutto, frische Pasta, Risotto, Bohnensuppe, zarte Steaks, Kutteln, Baccala, und was der Fischmarkt in Marano Lagunare gerade frisch feil bietet. Und damit Basta (oder Pasta).

Genuss des Prologs, viele von uns

haben im Genussland Friaul Lieblings-Osteria oder -Restaurants oder wollen diese finden. Da helfen wir gerne und beginnen unsere kulinarische Rundfahrt an der Basis der friulanischen Küche.

## Bedrohte Osterie

Was ist die Osteria? „Tradition, Geschichte, Einfachheit, frische Produkte,“ sagt Mauro d'Andrea, Wirt der Osteria „Favri“ in Rauscedo. Als typische Gerichte fallen ihm frische Pasta, Fricco, Würste, Kalbshachsen, Stockfisch ein. „Die Osteria ist ein Ort der Begegnung, man kommt zum Zeitunglesen, auf einen Espresso, auf ein Glas Wein.“ Danilo Martina, Wirt des „Da Afro“ in Spilimbergo, gehört zum „Komitee zur Erhaltung der Osteria“. Er sieht in ihr das soziale Zentrum des Ortes - „die Leute kom-



*Ein fotografischer Streifzug durch Friauls beste Restaurants und Osterie: Der kulinarische Bogen spannt sich von einfacher Regionalität bis zu italienischer Haute Cuisine*

men Karten spielen, auf ein Glas und auf ein einfacheres Essen. Die Osteria ersetzt auch das Altersheim“. Die früher so beliebte Boccia-Bahn hat er aber einem Gastgarten geopfert, „die Jungen wollten nicht mehr spielen.“ Martina ist glücklich, dass Spilimbergo noch drei Osterie hat, „es gibt immer mehr Pizzeria, Chinesen, Griechen und Kebap-Lokale, durch die ist unsere Lokal-Kultur bedroht.“

Dann schmunzelt er gleich wieder: „Ich hab eine Osteria, aber du zahlst wie im Restaurant.“ Das ist auch ein springender Punkt: Wo hört Osteria auf, fängt Trattoria oder Restaurant an? Im ursprünglichen Sinn ist Osteria ja eine Weinausschank mit Jause oder einfachem Essen, das nicht einmal warm sein muss. In diesem Sinne ist das „Al Fagiano“ in Udine, gesellige Kneipe mit gutem Wein, Prosciutto und Käse, eine unserer liebsten Osterie. Oder die Käserihütte auf der Montasio-Hochebene, wo's herrliche Käse und Salume gibt.

## Wein um 1 Euro

Andererseits ist auch die „Vecchia Osteria Maniago“ eine Osteria: Hier trifft sich in urigem Ambiente der Ort auf ein Calice (Glas) Vino um 1 Euro - aber Sie können sich auch eine Flasche Champagner um

340 Euronen gönnen. Claudio Corba hat 350 verschiedene Weine im Keller und freut sich, dass vom Arbeiter bis zum Industriellen alles an seiner Theke steht. Und er lässt ein Carpaccio mit Senfkren servieren, Mamma mia, che buono!

Auch das „Altran“ nahe Monfalcone nennt sich Osteria: Das ist immerhin ein Lokal mit Michelin-Stern, und hier trifft sich nicht mehr der gesellige Dorf-Achtler, sondern der Feinschmecker. Also werden wir vom „Altran“ erst bei den Ristoranti erzählen. Man findet diese Edelosteria auch nicht mehr in der „Bibel“ der Osterianer - das ist „Osterie d'Italia“, der italienische Wirtshausführer der Slow-Food-Bewegung. Ein kompromissloser Qualitätsguide zu den authentischen Osterie und Trattorie des Landes, dem wir schon viele Aha-Erlebnisse verdanken.

Die besten Osterie werden mit der Schnecke, dem Qualitätssymbol von Slow-Food, ausgezeichnet (im Info-Teil auf Seite 22 gibt's alle Friauler Schnecken-Osterie plus Lieblingsosterie der Redaktion). Ambiente spielt hier nicht die Hauptrolle, denn in der Osteria gilt - je uriger, desto Osteria. Auch kulinarische Abwechslung muss nicht sein - in der „Antica Bettola di Marisa“ nahe Fagagna wird wochenlang abends nur ein fixes Menü ge-

kocht. Das aber so gut und authentisch, dass man gern wiederkommt. Osterie gibt's fast in jedem Dorf, jeder Stadt. Das „Vecchio Stallo“ in Udine, der „Tschurwald“ in Tarvis, die „Locanda Municipio“ in Venzone. „Giovanni“ in Triest, „Da Otto“ in Timau, „Cimenti“ in Villa Santina, „Alla Pace“ in Sauris. Wirtshäuser mit Herz und dem Stolz, (Halb)Fertigprodukte abzulehnen.

Mitunter sind Osterie auch zweites Standbein von Toprestaurants: Die „La Primula“ in San Quirino bei Pordenone, seit 28 Jahren Michelin-besternt und von Insidern oft als bestes Restaurant Friauls genannt, betreibt im gleichen Haus die Osteria „Alle Nazione“ - ohne Kompromisse. In der Osteria kostet das Glas Wein 90 Cent, die Pasta 5 bis 7 Euro. Nebenan, im Gourmetrestaurant, kann Gast unter 1700 Etiketten wählen und genießt Menüs ab 50 Euro.

## Zwei Standbeine

Auch die großartige „Vecchia Osteria Cecchini“ (Michelin-Stern) bei Pordenone fährt zweigleisig - im vorderen Bereich ein Bistro, hinten die Genussstuben auf höchstem Fisch-Niveau. „La Subida“ in Cormons, sehr bodenständiges Stern-Restaurant, kommt der Klientel



mit der kleineren Brieftasche ebenfalls mit einer Osteria entgegen. Oder das „Campiello“ in San Giovanni al Natisone, herausragendes Fischrestaurant im Großraum Udine: Wirt Dario Macorig hat einen früheren Seminarraum zur günstigen Osteria umgestaltet - zu Fleischgerichten kann er Passendes aus seinen riesigen Rotweinvorräten kredenzen, außerdem sind die Kunden auch in Friaul preisbewusster geworden.

„Ich weiß nicht, wie lange wir uns den Aufwand eines Toprestaurants noch leisten, die Gäste sind sparsamer geworden, essen eher zwei bis drei Gänge als vier oder fünf, wie früher“, sagt Emanuela Canton von der „La Primula“. Natürlich spürt auch Friauls Gastronomie die italienische Wirtschaftskrise und da haben Osterie-Wirte wohl die besseren Karten.

## Die Rose von Görz

Die deutschsprachige Feinschmeckergemeinde schätzt aber Friauls Topadressen ungebremst: Weil hier doch andere Akzente als „daheim“ gesetzt werden. Friauls Topwirte machen sich weniger von internationalen Gourmet-Lieferanten abhängig, setzen (fast) nur auf die eigenen Fischmärkte und besondere Produzenten.

Das reicht vom besonders zarten DOP-zertifizierten Radicchio „Rosa di Gorizia“ (La Subida) über spezielle Tomatensorten bis zu Fleisch, das man in dieser Qualität oder Reifestufe bei uns kaum oder nicht bekommt. Liebe zu Produkten aus der Region hat in Friaul mehr Tradition - weil es genügend Lieferanten gibt, was in Österreich erst langsam im Kommen ist.

Wie findet man die besten Adressen? Natürlich, wie überall, über die Restaurantführer. Das Leuchten der Michelin-Sterne zählt auch hier - wie international - wohl am meisten. Friaul zählt sieben Einstern-Restaurants (Alpe-Adria-Vergleich: Kärnten hat vier Einsterner, einen Zweisterner, die Steiermark zwei Einsterner). Man hat aber das Gefühl, dass die italienischen Miche-

lin-Tester um eine Spur milder bewerten, als die in Österreich oder Deutschland.

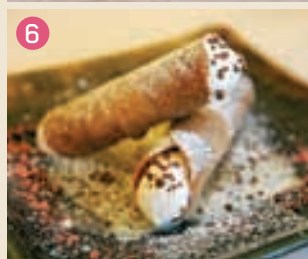
Im Prinzip sind alle Sterne-Restaurants gleich - „La Primula“ ist aber sicher das beständigste Restaurant, „Cecchini“ dürfte bei klassischen und kreativen Fischgerichten unschlagbar sein. Kärntner schätzen besonders „La Subida“ in Cormons und die „Taverna“ in Colloredo, die aber in anderen Führern nicht so großartig wegkommt. Auch hier herrscht Vielfalt: Die Führer sind sich in der Spitze nicht immer einig. So ist z. B. im „L'Espresso“ Ida Petrozzi vom „La di Petros“ in Mels mit kreativ verfeinerter friulanischer Cucina Punktesiegerin, im „Gambero Rosso“ ist der molekular angehauchte kreative Emanuele Scarello vom „Agli Amici“ Spitzenreiter. In unserem Infoteil (Seite 20) haben Sie alle Bewertungen 2008 auf einen Blick.

Wie läuft's im Friauler Toprestaurant? Am besten beraten ist man überall mit Menüs, die meist zwischen 40 und 90 Euro kosten. Fisch ist generell (sehr) teuer, deshalb sollte man tagesfrische Empfehlungen außerhalb der Karte stets mit dem Bewusstsein eines möglichen Loches in der Brieftasche registrieren. Wein wirkt da etwas ausgleichend - Spitzentropfen sind deutlich günstiger als bei uns und die Weinkeller sind sagenhaft gut gefüllt, auch mit älteren Jahrgängen.

## Liebe zum Produkt

Ansonsten überzeugt die Liebe zu den Produkten, die entweder nicht rasend spektakulär, aber besonders liebevoll und gekonnt zubereitet werden (La Subida, La di Petros, Campiello) oder doch mit einer gehörigen Portion Kreativität (La Primula, Agli Amici, Cecchini) auf den Tisch kommen.

Plus natürlich die anfangs erwähnte Kompetenz bis zum letzten Kellerlehrling und dieses partnerschaftliche Verhältnis Wirt & Gast. Das macht Friaul kulinarisch so sympathisch, egal ob in der Top-Gastronomie oder bei den „Osterie-Schnecken“.



# Info

## Friauls beste Restaurants

Ein Streifzug durch die wichtigsten Restaurantführer – die bestbewerteten Restaurants in Friaul-Julisch Venetien.

### Michelin-Sterne

Sieben friulanischen Restaurants leuchtet 2008 im „Guide Michelin“ je ein Stern.

**1 Agli Amici**, Godia bei Udine. Via Liguria 250, (0 43 2) 56 54 11 (6 km von Udine), [www.agliamici.it](http://www.agliamici.it). Sehr kreative Cucina.

**2 Osteria Altran**, Ruda. Località Cortona, (0 4 31) 96 94 02 (nahe Cervignano und Monfalcone). Friulanische Fleisch- und Fischküche, kreativ verfeinert.

**3 Castello di Trussio**, Dolegna dell' Collio. Via San Rocco 47, (0 43 4) 91 005 (bei Pordenone). Edle Location, traumhafter Gastgarten, Fleischküche auf hohem Niveau.

**4 Hostaria Vecchio Cecchini**, Pasia di Pordenone. Via Sant' Antonio 9, (04 34) 61 06 68 (bei Pordenone), Fisch & Meeressfrüchte, [www.newhotelpn.com](http://www.newhotelpn.com)

**5 La Primula**, San Quirino. Via San Rocco 47, (0 434) 91 005 (bei Pordenone), [www.ristorantelaprimula.it](http://www.ristorantelaprimula.it). Feines Restaurant mit sehr inspirierter Küche.

**6 La Subida**, Cormons. Monte 22, (0481) 60 531. Regional friulanisch vom Feinsten.

**La Taverna**, Colloredo di Monte Albano. Piazza Castello 2, (04 32) 88 90 45 (15 km von Udine), [www.ristorantelataverna.it](http://www.ristorantelataverna.it). Gehobene Küche im (auch bei Kärntnern) beliebten Ristorante neben dem Castello.

### L'Espresso

20 Punkte wären (wie im Gault Millau) das Maximum – auf 16 bringt's der beste Koch Friauls im „L'Espresso“, der seit 30 Jahren bewertet.

16 Punkte

**Agli Amici**, Godia bei Udine. Via Liguria 250, (0 43 2) 565411

15,5 Punkte

**Osteria Altran**, Ruda. Località Cortona, (0 4 31) 96 94 02

**La Primula**, San Quirino. Via San Rocco 47, (0 434) 91 005

15 Punkte

**Castello di Trussio – Aquila d'Oro**, Dolegna dell' Collio Dolegna dell' Collio. Via San Rocco 47, (0 434) 91 005

**Hostaria Vecchio Cecchini**, Pasia di Pordenone. Via Sant' Antonio 9, (04 34) 61 06 68

# THERMENHOTEL RONACHER \*\*\*\*\*

The 5-Star-SPA in Bad Kleinkirchheim

Den ganzen Herbst und Winter über eintauchen in die 5 privaten Thermalpools bei 36 Grad Celsius – Ihre 4.000 m<sup>2</sup> hauseigene Thermen- und Wohlfühloase!



Am Sonnenhang des Tales, eingebettet in die sanfte Landschaft des Nationalparks Nockberge, hat sich das 5-Sterne Thermenhotel Ronacher einen der schönsten Plätze Kärntens ausgesucht.

**Wellness erleben:** In der 4.000 m<sup>2</sup> großen Thermen- und Wohlfühloase entspannen Sie in 5 großzügigen Thermalbädern und 4 Saunen, die einladen, Kraft zu tanken. Im Refugium Toskana lustwandeln Sie durch den mediterranen Garten des Thermenhotels Ronacher und erholen sich auf der toskanischen

Veranda mit offenem Kamin oder ziehen sich auf eines der Kuschel-Wasserbetten zurück.

Auf Grund seines exquisiten Angebotes wurde das Thermenhotel Ronacher auch heuer in den erlesenen Kreis der Wellnesshotels aufgenommen, die vom britischen **Sunday Times Magazine** zu den besten 50 Spas der Welt gekürt werden.

**Ronachers Genusswelten:** Herrliches Frühstücks-Buffet (Heimisch-biologische Spezialitäten, Schinkenbuffet mit Harfenmusik und herrliche Schlemmereien...) bis 12.00 Uhr mittags am Pool sowie

im Restaurant, Abends köstliches Ronacher 2-Hauben-Gault Millau-Gourmet-Dinner.

## Mehr Informationen:

**Thermenhotel Ronacher\*\*\*\*\***  
**Familie Ronacher**  
**Thermenstraße 3**  
**A-9546 Bad Kleinkirchheim**  
**Tel.: 0043 / (0) 4240 / 282**  
**Fax. 0043 / (0) 4240 / 282 606**  
**E-mail:**  
**thermenhotel@ronacher.com**  
**www.ronacher.com**



## GANZ NEU:

### 1. Ronacher November Kulinarium 2008

Ja - der November wird besonders wertvoll für SIE!

Beste Tipps und Tricks für Ihr Weihnachtsmenü – damit werden Sie alle verblüffen.



#### 13. November bis 16. November:

Tipps für die Advent- und Weihnachtsfeiertage

**„Von der TOSKANA bis NAPOLI“** mit unseren Haubenköchen Giuseppe Nocera und Michael Oberbauer.



#### 20. November bis 23. November:

Die einzige 4-Hauben-Köchin der Welt **„Johanna Maier“** zeigt Ihnen wie man **mit viel Effekt und wenig Zeit Weihnachten zaubert.**

**Ferarut**, Rivignano. Via Cavour 34, (0 432) 77 50 39

**La di Petros**, Colloredo di Monte Albano. Mels, Piazza del Tiglio 15, (0 43 2) 88 96 26, leichte, friulanische Cucina.

14,5 Punkte

**Androna**, Grado. Calle Porta Piccola 6, (0 431) 80 950, ambitioniertes Fischlokal, [www.androna.it](http://www.androna.it)

**1 Al Bagatto**, Triest. Calle Porta Piccola 6, (0 431) 80 950, kleines, gutes Fischrestaurant, [www.albagatto.it](http://www.albagatto.it)

**Boschetti**, Tricesimo (bei Udine). Piazza Manini 9, (00 39 04 32) 85 12 30, friulanische Küche mit Esprit, [www.ristoranteboschetti.com](http://www.ristoranteboschetti.com)

**Campiello**, San Giovanni al Natisone. Via Nazionale 40, (0 43 2) 75 79 10, exzellente Fischküche, [www.ristorantecampiello.it](http://www.ristorantecampiello.it)

**Giardinetto**, Cormons. Via G. Matteotti 54, (00 39 04 81) 60 257, gehobene friulanische Küche.

**Devetak**, Savogna d'Isonzo. Frazione San Michele 48, (00 39 04 81) 88 24 88, ausgezeichnete friulanisch-slowenische Küche im Karst, [www.devetak.com](http://www.devetak.com)

**Miniera**, Villa Santina. Via Dante 17, (00 39 04 33) 75 05 58, Regionalküche, gekonnt verfeinert (nahe Tolmezzo)

**Risorta**, Muggia. Riva De Amicis 1A, (00 39 0 40) 27 12 19, romantisches Fischlokal im Hafen von Muggia, [www.trattoriarisorta.it](http://www.trattoriarisorta.it)

**La Subida**, Cormons. Monte 22, (0481) 60 531.

**2 Bottega di Trimalcione**, Triest. Via della Guardia 15 B, (00 39 040) 36 97 99, bekannt für ausgezeichnete Fischvorspeisen.

## Gambero Rosso

Dieser arrivierte Führer vergibt maximal 100 Punkte – in Friaul führt das „La di Petros“ mit 85 Punkten.

85 Punkte

**3 La di Petros**, Colloredo di Monte Albano. Mels, Piazza del Tiglio 15, (0 43 2) 88 96 26

84 Punkte

**Agli Amici**, Godia bei Udine. Via Liguria 250, (0 43 2) 565411

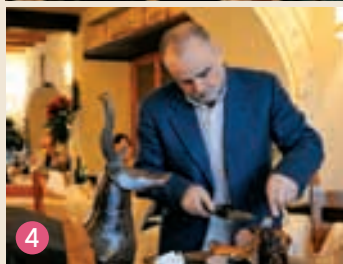
**Osteria Altran**, Ruda. Località Cortona, (0 4 31) 96 94 02

**Aquila d'Oro**, Dolegna dell' Collio. Via San Rocco 47, (0 434) 91 005

**La Primula**, San Quirino. Via San Rocco 47, (0 434) 91 005

83 Punkte

**4 La Subida**, Cormons. Monte 22, (0481) 60 531.



81 Punkte

**Boschetti**, Tricesimo (bei Udine). Piazza Manini 9, (00 39 04 32) 85 12 30

**Campiello**, San Giovanni al Natisone. Via Nazionale 40, (0 43 2) 75 79 10

**5 Ai Fiori**, Triest. Piazza Hortis 7, (00 39 0 40) 30 06 33, [www.aifiori.com](http://www.aifiori.com)

80 Punkte

**Androna**, Grado. Calle Porta Piccola 6, (0 431) 80 950

**Gaudemus**, Duino. Sistiana 57, (00 39 04 0) 29 92 55. [www.gaudemus.com](http://www.gaudemus.com)

**Harry's Grill**, Triest. Piazza Unità 2, (00 39 04 0) 66 06 06, elegantes Hotelrestaurant. [www.granhotelduchidaosta.com](http://www.granhotelduchidaosta.com)

**Da Nando**, Mortegliano bei Udine. Via Divisione Julia 14, (00 39 04 32) 27 60 187, Edelosteria, [www.danando.it](http://www.danando.it)

**6 Scabar, Triest**. Erta Sant'Anna 63, (00 39 04 0) 81 03 68, beliebtes Fischrestaurant mit schönem Blick auf Triest, [www.scabar.it](http://www.scabar.it)

**La Torre**, Spilimbergo. Piazza Castello 8, (00 39 04 27) 50 555, Fisch & Fleisch, [www.ristorantelatorre.net](http://www.ristorantelatorre.net)

**La Taverna**, Colloredo di Monte Albano. Piazza Castello 2, (04 32) 88 90 45

## Hauben

Im Anhang „Friaul“ setzt der „Gault Millau Österreich“ auch einige Hauben auf.

3 Hauben (17 Punkte)

**Harrys Grill**, Triest – heißt mittlerweile aber nur mehr „Harry's“ und hat die Küchenmannschaft gewechselt – die Bewertung ist also nicht mehr aktuell.

2 Hauben (16 Punkte)

**La di Petros**, Colloredo di Monte Albano. Mels, Piazza del Tiglio 15, (0 43 2) 88 96 26

**Osteria Altran**, Ruda. Località Cortona, (0 4 31) 96 94 02

**La Primula**, San Quirino. Via San Rocco 47, (0 434) 91 005

2 Hauben (15 Punkte)

**Al Giardinetto**, Cormons. Via Matteotti 54, (00 39 04 81) 60 257, Mo., Die. zu. Kreativ bodenständige friulanische Cucina.

**Le Dune**, Mariano del Friuli. Fischküche.

**Ami Scabar**, Triest, Erta Sant'Anna 63, (00 39 04 0) 81 03 68

1 Haube (14 Punkte)

**Taverna**, Colloredo di Monte Albano. Piazza Castello 2, (04 32) 88 90 45

**Alla Dama Bianca**, Duino, Porto 61, (00 39 040) 20 81 37, Mi. zu

**Osteria Al Castello**, Fagagna. Via S. Bartolomeo 18, (00 39 04 32) 80 01 85

**Antica Bettola di Marisa**, Rive d'Arcano, Via Coseano 1, (00 39 04 32) 80 70 60, Do. und Samstagmittag zu

**Campiello**, San Giovanni al Natisone. Via Nazionale 40, (0 43 2) 75 79 10

**Sale e Pepe**, Stregna (östlich von Cividale), Via Capoluogo 19, (00 39 04 32) 72 41 18. Sehr feine Osteria-Küche.

**Agli Amici**, Godia bei Udine. Via Liguria 250, (0 43 2) 565411

1 Haube (13 Punkte)

**All' Androna**, Grado. Calle Porta Piccola 6, (0 431) 80 950

**Gaudemus**, Duino. Sistiana 57, (00 39 04 0) 29 92 55

**La Torre**, Spilimbergo Piazza Castello 8, (00 39 04 27) 50 555

**Boschetti**, Tricesimo, Piazza Mazzini 10, (00 39 04 32) 85 12 30, Mo. zu

*Alle Angaben ohne Gewähr!*

## Buchtipps

**Guide Michelin, Italia:** Hotel- und Restauranttipps für ganz Italien. Durch Symbole auch ohne Kenntnisse des Italienischen gut verständlich. Auch im heimischen Buchhandel erhältlich.

**„L'Espresso“ und „Gambero Rosso“:** Diese Restaurantführer gibt's nur auf Italienisch, am besten in Italien kaufen.

**Gault Millau Österreich:** Im Anhang werden einige Restaurants in Norditalien bewertet. Im November erscheint die Ausgabe 2009.

## Osterie

**Das Wort:** Osteria leitet sich vom französischen „oste, ostesse“, auf Deutsch „Wirt“, ab. Laut „Wikipedia“ ist eine Osteria eine „familiär geführte Gastwirtschaft in Italien, mit regionalbezogenen Speisen“. Die Osteria ist einfacher als die Trattoria, es muss auch gar nicht warm ausgekocht werden. Allerdings ist der Übergang zwischen Trattoria und Osteria fließend – und Ansichtssache.

**Preise:** In Osterie beginnt ein Glas Wein so zwischen 80 Cent und 1,20 Euro. Preise fürs Essen divergieren: Von der günstigen Jause oder Pasta um 6 Euro bis zu Menüpreisen um 30, 35 Euro. Oft gibt's auch einen günstigen (Arbeiter)Mittagstisch.

**Hinfinden:** Ja, manche Osteria liegt halt gar so versteckt. Da hilft ein Navi (wir haben beste Erfahrungen mit Produkten von TomTom) oder good

old Straßenkarte. Unsere Empfehlung: Bei „freytag & berndt“ gibt's „Nördliche Adria - Venedig“ im Maßstab 1:150.000 – da ist ganz Friaul und das Veneto drauf, schön übersichtlich und gut lesbar. Im Zeitschriftenhandel oder in Tankstellen-Shops.  
[www.freytagberndt.com](http://www.freytagberndt.com)

## Slow Foods Favoriten

Italiens kompetentester Landgasthausführer ist der „Osterie d'Italia“ der Slow-Food-Organisation. Da gibt's keine Bewertungen, sondern informative Texte. Besonders sympathischen Osterie wird das Symbol der „Slow-Food-Schnecke“ verliehen. Die zehn „Schneckenlokale“ Friauls:

**Ai Cacciatori:** Bodenständige Osterie, überlieferte Grundprodukte werden mit neuen Aromen kombiniert. Starkes Angebot an friulanischen Weinen.

**Cavasso Nuovo,** (nördlich von Pordenone), Via Diaz 4, (00 39 04 27) 77 78 00, Montagabend, Dienstag zu

**Vecchia Maniago:** Stimmungsvolles Lokal (weinüberwucherter Gastgarten) in alter Schmiede, Wirt Dario ist Weinfreak, seine Köchin versteht sich auf die Zubereitung von Fleisch und Bacala.

**Maniago** (nördlich von Pordenone), Via Castello 10, (00 39 04 27) 73 05 83, Montagabend, Dienstag zu

**Al Tiglio:** Klassischer Fall – vorne ein langer Tresen für das Stehachterl (Tajut), im Hinterzimmer wird verfeinerte friulanische Hausmannskost aufgetischt.  
**Moruzzo,** (nordwestlich von Udine), Via Centa 8, (00 39 04 32) 67 21 26, Montag, Dienstag zu

**7 Antica Bettola da Marisa:** Gesellig und gastfreundlich, abends gibt's ein fixes, günstiges typisches Menü. Im Sommer wird gegrillt.  
**Rive d'Arcano Rodeano Basso,** (nordwestlich von Udine), Via Cosmano 1, (00 39 04 32) 80 70 60, Donnerstag, Samstagmittag zu.

**8 Il Favri:** Ambitioniert bodenständige friulanische Küche (Spezialität: Schweinebacken) im Rebenort Rauscedo, nett eingerichtet, schöner Gastgarten.  
**Richinvelda – Rauscedo** (nordöstlich von Pordenone), Via Borgo Meduna 12, (00 39 04 27) 94 043, Sonntagabend, Mittwoch zu

**Alle Nazioni:** Gehört zum Michelin-Stern-Restaurant „La Primula“, ist aber eine waschechte Osterie mit einfacher Küche. Viel Kunst an den Wänden!  
**San Quirino.** (nordöstlich von Pordenone), Via San Rocco 47, (00 39 04 34) 91 005, Sonntagabend, Montag zu

**Devetak:** Beliebte Gostilna im Grenzgebiet zu Slowenien, deshalb viele Spezialitäten aus der slowenischen Küche.

**San Michele del Carso** (südwestlich von Görz), Via Brezici 22, (00 39 04 81) 88 24 88, Montag, Dienstag zu

**Da Afro:** In der Schenke sitzen die Kartenspieler, im Speisezimmer wird einfache und gehobene Osteria-Küche aufgetischt.  
**Spilimbergo** (nördlich von Pordenone), Via Umberto 1, (00 39 04 27) 22 64, Sonntagabend zu

**Sale e Pepe:** Am berühmten A. der Welt, aber mit gekonnter Neuinterpretation alter Rezepte lockt man Gäste sogar in die einschichtigste Einschicht.

**Stregna** (östlich von Cividale), Via Capoluogo 19, (00 39 04 32) 72 41 18, Dienstag, Mittwoch, im Winter auch Montag, Donnerstag zu

**Da Gaspar:** Sympathische Osteria in einer alten Mühle, serviert wird Friaulklassik, von Kutteln über Cjalsons, Gulasch bis Baccalà. Auch Besonderheiten wie Gänseleber auf Polenta.

**Tarcento Zomeais,** (nördlich von Udine), Via Gaspar 1, (00 39 04 32) 78 59 50, Montag, Dienstag zu

## 10 Lieblingsosterie

Auch unsere Redaktion hat ihre Friauler Lieblingsbeisln – 10 davon verraten wir hier.

**9 Ai Bintars:** Kann man in San Daniele authentischen Schinken jausnen? Wir sagen: nein.  
**San Daniele** (gegenüber Spital), Via Trento e Trieste 67, (00 39 04 32) 95 73 22, Mi. Abend, Do. zu

**10 Antipastoteca di Mare:** Uriges Triestiner Fischlokal, das sich voll den „pesce povere“, den günstigen Fischen widmet, die aber umso köstlicher zubereitet. Günstig!  
**Triest,** Via delle Fornace 1 (am Hügel, unter der Burg), (00 39 0 40) 30 96 06, So. Abend, Mo. zu

**Da Giovanni:** Unser Lieblingsbuffet in Triest, diverse Schinken, Jausen, Gulasch, Kutteln. Freitags Fisch.  
**Triest,** Via San Lazzaro 14 (Fußgängerzone), So. zu

**11 Campiello:** So heißt doch eines der drei besten Fischlokale Friauls? Stimmt. Aber Dario Macorig hat nun auch eine Osteria eingerichtet, man isst fleischlich zu günstigen Preisen. Tolle Weinauswahl.  
**San Giovanni al Natisono,** Via Nazionale 40, (00 39 04 32) 75 79 10, Samstagmittag, So. zu

**12 Vecchia Osteria Cimenti:** Wer wissen will, was man aus Kräutern alles zaubern kann, muss bei Paolo Cimenti einkehren. Großartig: Kräutersuppe und Kräuterrisotto.  
**Villa Santina** (bei Tolmezzo), Via Battisti 1, (00 39 04 33) 75 04 91, Mo. zu

**Al Fagiano:** Udines bester Platz, um Prosciutto, Käse und Artischocken zu jausnen und das Ganze mit einem guten Glaserl zu kombinieren.



**Udine,** Via Zanon 7 (Altstadtring nahe Piazza Matteotti), So. zu

**In Plait:** In dieser karnischen Buchhandlung kann man nur auf Vorbestellung essen – aber dann werden typische Menüs liebevoll aufgekocht. Günstig!  
**Cervicento** (Karnien), Via Di Sot 51, (00 39 04 33) 77 84 12, Mo., Die. zu, nur auf Vorbestellung.

**Postiglione:** Idylle pur. Nette Osteria in den Weinhügeln bei Corno di Rosazzo, hervorragende Steaks und Nudelgerichte.  
**Corno di Rosazzo,** Gramogliano 19, (00 39 04 32) 75 91 93, Die., Mi. zu

**Da Bepo:** Einer der allerletzten Geheimtipps in Friuli. Nettes, einfaches Ambiente und super Hausmannskost zum Tiefstpreis.  
**Camino al Tagliamento,** Bugnins (nahe Varmo), (00 39 04 32) 91 90 13, Mo. und Die. zu (wochentags aber immer vorher anrufen), [www.dabepo.it](http://www.dabepo.it)

**Da Otto:** In der deutschen Sprachinsel Paluzza/Timau unterm Plöckenpass. Von außen na ja, aber innen hübsch, wunderbare karnische Küche.  
**Paluzza,** Via Plozner Mentil 15, (00 39 04 33) 77 90 02, Die. zu.

## Bücher

**Buchtip 1:** „Osterie d'Italia“ auf Deutsch (Hallwag-Verlag, 900 Seiten) ist der klassisch kompetente Osterie-Führer Italiens und mit 1200 Adressen zwischen Friaul und Sizilien fast schon ein Lexikon. Wir sind mit diesem Buch immer bestens gefahren, haben viele Noch-Geheimtipps entdeckt, die sie dank Osterie-Führer (und uns) aber nicht lange geblieben sind. Ein Muss für den Liebhaber regionaler Küche.

**Buchtip 2:** „Wo isst Österreich“ von Christoph Wagner und Klaus Egle (Pichler Verlag) listet im Anhang auch einige empfehlenswerte Osterie auf. Weil Christoph Wagner halt gar so ein Friaul-Fan ist

**Buchtip 3:** Sieben köstliche Reisen Friaul (Carinthia): Bunter, kürzlich aktualisierter Friaulführer von „Kuchlmasta“ Peter Lexe, mit vielen Ess-Adressen, Rezepten und Einkaufstipps.

**Buchtip 4:** Diesem Magazin liegt wieder der „Alpe-Adria-Gastroführer“ gratis bei. Im handlichen Immer-dabei-Büchlein finden Sie viele Osterie Friauls, wie auch Konobas in Istrien und Gostilne in Slowenien. Nachbestellen für Freunde unter (0 46 3) 47 858, kostet nur 3 Euro für 333 kulinarische Adressen.

**Buchtip 5:** „Il Gambero Rosso“ (790 Seiten) von Carlo Gambi führt ebenfalls in viele Osterie und Trattorie, allerdings tut er das nur auf Italienisch. In italienischen Buchhandlungen.