



buon appetito

Unsere kulinarische Alpe-Adria-Rundreise: Acht Lokale, die wir für Sie getestet haben. Mit (bis zu fünf) Sternen für Küche, Keller und Ambiente. Empfehlenswert sind alle, deshalb sagen wir: buon appetito, dober tek, guten Appetit.

TESTGAUMEN: HEINZ GRÖTSCHNIG, WERNER RINGHOFFER

Italien

1 Lieblingstrattoria

Wer würde hinter dieser abgewohnten Fassade eine der besten Trattorie Friauls vermuten? Ich nicht. Trotzdem strahlt das Gebäude am Kreisverkehr im Dörflein Orzano bei Udine hell, da über ihm doch ein Michelinsterne leuchtet. Und, die naturabgebeizte Tür geöffnet, schon ist die Welt optisch eh in Ordnung. Gemütliches Interieur, ein Fogolar, witzige Accessoires. Der Blick in die Karte hellt das Gemüt weiter auf - Preise niedrig, Ideenreichtum hoch. Autodidaktin Barbara Martina kocht fröhlich friulanisch mit der rechten Prise Kreativität. Nicht überkandidelt, sondern interessant & sympathisch.

Der Brotkorb ist mit zwölf Gusti geschmacksbunt gefüllt, zu den Gamberi auf zartbitterer Rübencreme werden Polentachips gereicht. Niedertemperaturgegartes Schweinefilet auf Kürbiscreme wird dank Krenschäum ultralight, die Kombination aus Friauler Forelle, Wachteleierspeis und wildem Spargel schmeckt vorzüglich. Die Tortelli leuchten in vier Farben - superdünn Safranteig mit Ricottafülle, Petersilie mit Kürbis, Rote Röhren mit Broccoli und Kakaoteig mit Pilzen. Tortelli quattro colori also. Meisterhaft auch die zartrosa Wildschweinnüsschen mit karamellisierter Sellerie und Nusscreme, dazu der „Rosso un Ami“ ein kongenialer Begleiter. Kongenial auch das Dessert: Frische, warme Bauernkrapfen, kristallzuckersüß, mit Va-

nillecreme und Amarenokirschen. Dieses Bibendum hat alle Ingenienzen einer Lieblingstrattoria. *BIBENDUM. Remanzacco bei Udine, Località Orzano, T. (0 4 32) 64 90 55. Sehr feine Regionalküche, www.bibendum.it. Preise: Degustationsmenü 35,-, Pasta ab 8, Hauptgerichte 15 Euro. Samstagmittag und Montag zu. Küche: ***** Keller: **** Ambiente: *****

2 Molto simpatico

Am schönsten wirkt Palmanova aus der Vogelperspektive. Der berühmte Reißbrettort aus dem 16. Jahrhundert liegt so ideal am Knick der Autobahn nach Triest bzw. Venedig und so ideal vor Grado, dass ein

Halt fast logisch ist. Außerdem gibt's ein großes Outlet-Dorf und einige Shoppingcenter. Aber reden wir über leibliches Wohl - das Campana d'Oro ist eine familiär geführte zentrale Osteria, Marke molto simpatico. Die Karte teilt sich in einige interessante Fleisch- und Fischgerichte. Der Boretto di Seppie (Gradeser Tintenfischeintopf) überzeugt bestens abgeschmeckt, die Octopusulze durch ihre Feinheit. Großartig bodenständig die mit Zwetschken gefüllten und mit geräucherter Ricotta bestreuten Kartoffelknöderl, noch bodenständiger und kalorienverdächtiger die in Essig gebratene Cotecchino-Wurst mit Kartoffelpüree. Die Tagliata vom frischen Tüfisch ist medium und superzart, besser geht's nicht. Nicht restlos überzeugt hat

uns das Dessert, ein Pudding in Kakaocreme. Voll überzeugt haben freundlicher Service und Preis-Leistungs-Verhältnis.

LA CAMPANA D'ORO.

Palmanova, Borgo Udine 25b (im Zentrum),

T. (00 39 0432) 92 87 19,

Sonntagabend, Dienstag zu.

Preise: Antipasti, € Primi ab 6,50,

Secondi ab 7,-

*Küche: ****(*)*

*Keller: ***(*)*

*Ambiente: ***(*)*

3 Grado, authentisch

Schönheitspreis wird das Gebäude der Borsa zwischen altem Hafenecken und Fußgängerzone keinen gewinnen. Innen erwartet uns eine einfache, stets gut besuchte Trattoria. Sie hat nicht den Chic der Restaurants um die Ecke, ist aber um einiges günstiger und ein solider Tipp für anständige Gradesser Küche. Die kalte Fischvorspeise werden Sie im Ort kaum besser finden - zarte Gamberi mit angenehmem Frischgeschmack, supermürber Calamarisalat und fein marinierte Fische. Die Spaghetti Vongole ganz klassisch, die Goldbrasse im Ganzen exakt gebraten. Also außen krosse Haut, innen saftiges Fleisch. Super das Fritto Misto al Golfo - auf den Punkt in frischem Öl (kein Aufstoßen danach!) frittierte Gamberi, Calamari, Sprotten und Fischstücke - um echt brave 11 Euro ein Hit! Hernach nimmt man das Tiramisu des Hauses oder erfrischendes Sorbetto, vielleicht eine Grappa und natürlich Café. Der Service ist flott, die Weinauswahl bescheiden. Tipp: Der offene Prosecco ist gut & günstig.

ALLA BORSA.

Grado, Via Conte di Grado 1,

T. (00 39 0431) 80 126, im

Sommer kein Ruhetag, ganzjährig geöffnet! Preise: Pasta ab 9, Secondi ab 11 Euro

*Küche: ***(*)*

*Keller: ***

*Ambiente: ****

Kärnten

4 Mölltal, wir kommen!

Schön ist es, das Kärntner Mölltal. Aber kulinarisch? Bisher ziemliche (Berg)Wüste. Der Viehhauser am Danielsberg ist zwar very spezial, aber die Küche hat uns dort nicht so überzeugt. Doch nun, man lese und staune, hat sich zwischen Obervellach und Mallnitz (fast) Wundersames getan. Dietmar Fröhlich führt ebenda einen bezaubernden Einkehrhof - und der gute Mann kann auch kochen, dass es eine Freud' ist. Wie leicht und trotzdem intensiv die Schaumsuppe vom Kren, wie klar geradlinig die Fischsuppe mit Fenchel und Safran. Jauchzen könnte man aufgrund der leichten Cremigkeit einer Topfenterrine mit Olivenpesto, vom hausgebeizten Orangenlachs dürfte es ruhig etwas mehr sein, so fein „flutscht“ der über den Gaumen. Das rosa gebratene Tauernlamm mit Artischockengemüse begeistert mit alpenkräuterwürzigem Fleisch, die Kalbsleber ist fast so zart wie das sie begleitende Kartoffelpüree. Dem lockeren Topfensoufflee gibt ein Kakaosorbetto den perfekten Schliff, der Lassacher Ziegenkäse findet in spicy Marillensenf den idealen Partner. Dazu die gelungene Bauernstubenambiance und herrliche Bergblicke - Mölltal, wir kommen wieder!

ZUR GUTEN QUELLE,

Obervellach, Lassach 7,

T. (0 47 82) 29 992, Dienstag zu,

Küche. Preise: Hauptspeisen ab 12,

Sonntagsmenü 15,-

www.zurgutenquelle.at

*Küche: ****(*)*

*Keller: ***(*)*

*Ambiente: ****(*)*

5 Traumlocation

Der schönste Essensplatz am Wörthersee? Da hat dieses Kropfitschbad zwischen Krumpendorf und Klagenfurt ein kräftiges Wörtchen mitzureden. Romantikterrasse mit



Karawankenblick, Tische im Schilfgürtel, Kaminfeuer im Inneren. Und jetzt hat diese Traumlocation auch den Koch, den sie verdient. Roland Toff hat alles drauf, von feinen Suppen über Bodenständiges, Kreatives bis zu superleichten Desserts. Aber schön der Reihe nach: Das Pfeffersüppchen mit Garnelenknödel - superleicht und feinste Würze. Der Vogerlsalat mit mitgebratenen Erdäpfeln und Speck: klassisch gut. Das Backhenderl perfekt kross und unölig, das Zweierlei vom Lamm auf weißer Bohnencreme in einer Fleischqualität zum Dazuknien, astreine Zweihaubenliga, sagen die „Mitessenden“. Beim abschließenden Bananensoufflee hat man das Gefühl, es würde vom Teller über den See davonschweben, so federleicht ist es. Die Weine sind fair kalkuliert, der Service klappt (wie's im Hochsommer zur Rush-hour aussieht, man wird sehen). Jedenfalls ein Grund mehr, dies altherwürdige Bad zu besuchen und die Abkühlung mit leiblichen Genüssen zu toppen.

SEERESTAURANT

KROPFITSCHBAD,

Krumpendorf, Strandweg 93,

T. (0 42 29) 40 496, ganzjährig

offen, Dienstag Ruhetag, (außer im

Sommer), www.see-restaurant.at,

Preise: Hauptgerichte ab 9,-

*Küche: ****(*)*

*Keller: ***(*)*

*Ambiente: ******

Steiermark

6 Jungfink ist flügge

Als Zweihaubenkoch war er im Familienbetrieb von Ex-Sacher-Küchenchef Hans Peter Fink erfolgreich, nun peppte Stefan Wippel zu Hause die Hofbergstubb zur Restaurant-Gourmet-Edelbuschenschank auf. Das dick belegte Spezialbrot, das einem Sumoringer Ehrfurcht abringen würde, gibt es noch immer, aber Stefan Wippel lässt auch mit warmen Deftigkeiten sei-



ne Muskeln spielen. Saure Suppe mit Frühstückstommerl, gebackener Karpfen und Bauerngansl sind prächtig. Haubenküche genießt man im alten Gwölb, das mit Nussböden und dezentem Lounge-Licht in die Neuzeit übersetzt wurde. Fein gewürzte Sulz vom geräucherten Wels mit knackigem Kräutersalat provoziert ein Schnurren, leicht und locker die zart gebratene Forelle mit Paprikakürbis und Polenta. Viel Spaß hatten Hirschrücken, Hollersafterl, Vogelbeeren und Selleriepüree miteinander, genauso wie das Kastanien-Schokoladen-Törtchen mit Mohn und Isabellagelee.

HOFBERGSTUBN, Riegersburg, Hofberg 67, www.hofbergstubn.at, T. (0 66 4) 185 34 21, (0 31 53) 200 60, Mittwoch zu, Preise: moderat.

Küche: ****

Keller: ****

Ambiente: *****

7 Zander mit Häubchen

Man hört Sacher und schon denkt man an Sachertorte, Melange und Servierdamen mit den hübschen weißen Spitzenhäubchen. Die Urmutter der Cafés in Graz hat aber noch mehr drauf. Rene Leitgeb übernahm als Küchenchef und führt mit großer Genauigkeit seine klassisch-regionale Küche mit internationalem Touch aus. Seine Liebesbeziehung zu Fisch zeigt er bei gehackter Forelle mit Topinamburcreme und Fisolen-Lauch-Salat, bei gebackenen Zanderwangerln und Neusiedler-See-Zander mit jungem Spinat, Zandernockerl und Kren - wirklich gut. Der Rücken vom Hirschkalb mit cremigem Kohlrabi und Vogelbeeren ist hauchzart, zweierlei Rind präsentiert Leitgeb in Form von Rinderfilet und Ochsenfleisch. Phänomenal die Schokoladenkuppel mit Zwergorangen und Eis von der Tonkabohne. Schon genug? Nicht die Bohne. Eine zweite Portion geht sich aus.

SACHER, Graz, Herrengasse 6, T. (0 31 6) 80 05-0,

www.sacher.com. Preise: leicht

gehoben

Küche: **(*)**

Keller: *(*)**

Ambiente: ****

Slowenien

8 Romantische Speis'

Špajza heißt übersetzt Speis(ekammer). Die Speis von Laibach in der oberen Altstadt (nahe dem Ausgang zur Burg) ist aber eine besonders schön gestaltete. Romantisch eingerichtet ohne zu verkitschen, alte, breitbrettrige Dielenböden, Wandmalereien, sympathische Holztische, viele Accessoires. Man fühlt sich in den Stuben - einen Gastgarteninnenhof gibt's auch! - einfach wohl. „Internationales mediterranes und typisch slowenisches Essen“ verspricht die Visitenkarte. Voilà: Der Oktopussalat schmeckt fischmarktfrisch, die Lauchsuppe wie bei Großmuttern, einfach gut. Zart-saftig das Fohlensteak, zu dem heurige Erdäpfel mit mitgebratenem Gemüse serviert werden. Das Scampirisotto ist kein sämig-gerührtes, sondern ein eher trockenes, eine Spur zu ölig und sehr zwiebelig. Aber es mündet, auch weil die Scampi wirklich frisch sind. Super die gegrillten Calamari - keine Tiefkühlware, sondern vom nahen Fischmarkt, das merkt man an der Häutung der zarten Tierchen. Das Tiramisu ist in seiner cremigen Leichtigkeit in Italien schwer besser zu bekommen. Die Weinkarte offeriert Sloweniens Toptropfen, auch glasweise. Super der schwere Chardonnay von Klinec, gut abgerundet der Cabernet Sauvignon von Jakončič aus der Goriska Brda. Mehr als erfreulich die Rechnung - vor allem der Mittagsmenüpreis ist ein Hammer.

Špajza. Laibach, Gornji Trg 28, T. (00 38 61) 42 53 094, kein Ruhetag, www.spajza-restaurant.si. Preise: Mittagmenü dreigängig 8,60, Hauptspeisen ab 10,-

Küche: ****

Keller: ****

Ambiente: **(*)**



Drei-Stern-Restaurant bei Padua: Die kreativen Brüder Alajmo vom „Le Calandre“



Sterne in Oberitalien

Wenn Köche nach den Sternen greifen - isst man besonders gut. Der Guide Michelin verteilt die begehrten Michelinsterne - hier eine Übersicht über die Sternelokale in Friaul und im Veneto an bzw. in Reichweite der oberen Adria.

★★★

Drei Sterne - das absolute Maximum: Gibt's in Österreich gar nicht und in Norditalien nur einmal. Der kulinarische Abstecker in den Gourmettempel Le Calandre bei Padua sollte sich also lohnen.

Le Calandre, Rubano (bei Padua, 49 km von Venedig), Strada statale 11, (0 49) 63 03 03, www.alajmo.it, Sonntag, Montag zu. Sehr kreative Küche, Menüs ab 175 Euro. Hotel im Haus.

★

Ein Stern ist in etwa mit drei Gault-Millau-Hauben vergleichbar. Da gibt's in Friaul und im Veneto (Gebiet an bzw. nahe der Adria) natürlich mehrere Ausgezeichnete.

Friaul ★

Agli Amici, Godia bei Udine. Via Liguria 250, (0 43 2) 56 54 11, www.agliamici.it. Kreative, moderne Cucina, auch klassische Menüs.

Osteria Altran, Ruda. Località Cortona, (0 4 31) 96 94 02 (zwischen Cervignano und Monfalcone). Friulanisch kreative Fleisch- und Fischküche im Landgut.

Bibendum, Remanzacco bei Udine, Località Orzano, (0 4 32) 64 90 55. Sehr feine Regionalküche, günstig! www.bibendum.it

Castello di Trussio, Dolegna dell' Collio. Via San Rocco 47, (0 4 34) 91 005. Elegantes Restaurant, schöner Gastgarten, Fleischküche auf hohem Niveau.

Hostaria Vecchio Cecchini, Pasia di Pordenone. Via Sant' Antonio 9, (04 34) 61 06 68 (nahe Pordenone), Fisch und Meeresfrüchte. www.newhotelpn.com

La Primula, San Quirino. Via San Rocco 47, (0 4 34) 91 005 (nördlich von Pordenone), www.ristorantelaprimula.it. Feines Restaurant, alternativ gibt's im selben Haus eine Osteria.

La Subida, Cormons. Monte 22, (0 4 81) 60 531. Regionalküche auf hohem Niveau.

La Taverna, Colloredo di Monte Albano.

Piazza Castello 2, (04 32) 88 90 45 (15 km von Udine), www.ristorantelataverna.it. Feine Küche im beliebten Ristorante neben dem Castello.

Veneto ★

Gellius, Oderzo (27 km von Treviso), calle Pretoria 6, (0 4 22) 71 35 77, www.ristorantegellius.it, Sonntag-abend, Montag zu. Feines Restaurant in musealem, einzigartigem Ambiente

Dal Vero, Morgano, Badoere (15 km von Treviso), Piazza Indipendenza 24, (0 4 22) 73 96 14, www.dalvero.com, Montag, Dienstagmittag zu, im Sommer auch Sonntagmittag zu. Kreative Küche, eher auf Fleisch- und Wildbasis.

Antica Osteria Cera, Campania Lupia (32 km südlich von Venedig), Lughetto, Via Marghera 24, (0 41) 51 85 009, www.osteriacera.it, Sonntag-abend, Montag zu. Elegante Residenz mit feiner, venezianischer Fischküche.

Osteria da Fiore, Venedig, calle del Scaler 2202A, San Polo, (0 41) 72 13 08, www.dafiore.net, Sonntag, Montag zu. Venezianische Fischküche in Edelosteria.

Metropole, Venedig, riva degli Schiavoni 4149, (0 41) 52 05 044, Montag zu. Fantasiervolle (Fisch)Küche auf hohem Niveau im Luxushotel.