

## ISTRIEN

# Auf einen Blick

### Hotels

#### 1 Blu Mare

Neues charmantes Boutiquehotel direkt am Strand, der Zugang ist etwas versteckt über die Gassen Mlinska Ul. und Zidine Ul. zu erreichen. Kein Parkplatz – am besten vor der Anreise das Hotel kontaktieren und den Shuttle zum Hotel nutzen. Alle Zimmer haben große Panoramafenster für den Blick auf die Bucht und sind in gehobenem Landhaus-Chic gehalten. À-la-carte- und Buffet-Frühstück, Restaurant „Porporela“ mit mediterranen Gerichten und regionalen Zutaten. Sauna und Dampfbad. Parkmöglichkeit: Parking St. Anton

●●●● Via delle Mura 14 (Ulica Zidine), 52466 Novigrad, Tel. 00385-52356700, www.blumarehotel.com, 23 Zi., 4 Suiten, DZ ab € 171, 📶🚰🚰🚰

#### 2 Grand Park Hotel Rovinj by Maistra Collection

Großzügiges und luxuriöses Grandhotel direkt am Strand von Rovinj. Zimmer mit großen Panoramafenstern erlauben den herrlichen Blick über die Bucht und Altstadt. Große Wellness-Etage mit Gym, Innen- und Außenpool und Infinitypool sowie Saunabereich. Zwei Restaurants, großer Frühstücksbereich mit Buffet sowie à la carte.

●●●●● Smaregljeva ulica 1, 52210 Rovinj, Tel. 00385-52808000, www.maistra.com,

204 Zi., 11 Suiten, DZ ab € 360 📶🚰🚰🚰

### Restaurants und Cafés

#### 3 Cap Aureo

Grandiose, innovative Küche mit istrischen Topprodukten wie Steinbutt, Freiland-schwein, Geflügel und Trüffel im Grand Park Hotel Rovinj. Chefkoch Jeffrey Vella produziert eigenes Olivenöl und setzt den Fokus auf Gemüse. Profunde Weinkenntnis des Sommeliers Andreas Zilli.

●●●●● Smaregljeva ulica 1, 52210 Rovinj, Tel. 00385-52808000, www.maistra.com, Di-Sa 19-22 Uhr, Menü € 110-180 📶🚰🚰

#### 4 Damir & Ornella

Herausragendes Fischrestaurant im Herzen von Novigrad. Patron Damir Beletić betont die Frische und Qualität des Seafoods durch rohe Sashimi-Zubereitungen, dazu auch hausgemachte Pasta und gegrillte Gerichte. Sehr persönlicher Service, filetiert wird am Tisch, große Weinkarte mit istrischen Produzenten.

●●●● Zidine ul. 5, 52466 Novigrad, Tel. 00385-52758134, www.damir-ornella.com, Di-Sa 18-23 Uhr, So 12-15 Uhr, Menü ab € 130 📶🚰🚰

#### 5 Fontana

Entspanntes Café am zentralen Marktplatz von Rovinj mit gutem Cappuccino, Wein

und Apéritifs, süßem Gebäck und Toasts.

• Trg. Marsala Tita 7/a, 52210 Rovinj, auf Facebook, tgl. 6-0 Uhr 📶🚰

#### 6 Kanton Tavern

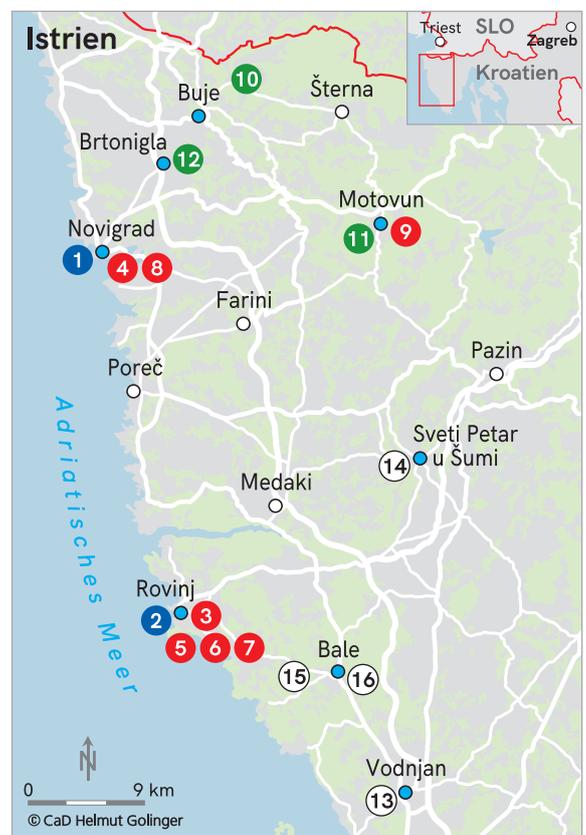
In einem ehemaligen Lager-schuppen für Wein sitzen die Gäste vor einer offenen Showküche. Frische Fische und Meeresfrüchte aus Istrien bestimmen die Gerichte ebenso wie Fleisch lokaler Züchter. Gut sind die kalten Vorspeisen wie Makrelencarpaccio mit Orange, lokalem

Honig, Minze und Thymian. Ein Muss: der Steinbutt, in Pergament gebacken, mit Kartoffeln und Tomaten.

●●●● Obala Alda Rismonda 18, 52210 Rovinj, Tel. 00385-5997374521, www.maistra.com/properties/hotel-adriatic/restaurants-bars/kanton-tavern, Mo-So 12-22 Uhr, Hauptgerichte € 26-67 📶🚰🚰

#### 7 Katarina's Patisserie

Schokoladencremetorte mit Himbeergelee, Zitronen-Yuzu-Tarte oder Cheesecake



– süße Kunststücke im Grand Park Hotel Rovinj mit großer Terrasse am Lungomara Plaza. Auch Wein, Aperitifs und herzhaftes Toasts.

• Šetalište Vijeća Europe 6, 52210 Rovinj, Tel. 00385-52642000, www.maistra.com, Di-So 9-18 Uhr 🍷🍴

### 8 Konoba Čok

In der typischen, gemütlichen Konoba (Trattoria) nah am Fischereihafen Novigrads serviert Familie Jugovać ultrafrischen Fisch und Meeresschnecken, deutlich rustikaler als bei „Damir & Ornella“. Auch hier wird am Tisch filetiert, sehr gut bestückte Weinkarte.

🍷🍷 Svetog Antona 2, 52466 Novigrad, Tel. 00385-527576 43, www.eistra.info/riblji-restoran-cok, tgl. 12-15 und 18-23 Uhr, Hauptgerichte ab € 20 🍷🍴

### 9 Montona Gallery

Ein Tipp im Bergstädtchen Motovun ist diese durchweg sympathische Konoba mit großer Außenterrasse. Die herzliche Patronin Leila Ivasić serviert beste hausgemachte Pasta, etwa Cappelletti mit Ragout vom regionalem Boskarin-Rind oder gegrillte Schweinemedallions, stets reichlich mit gehobelten Trüffeln.

🍷 Trg Josefa Ressler 2, 52424 Motovun, Tel. 00385-52681754, www.instagram.com/montona.gallery, tgl. 12-22 Uhr, Hauptgerichte ab € 20 🍷🍴

## Weingüter

### 10 Kabola

Die Pioniere des Ausbaus in Amphoren bieten den schönsten Platz zum Probieren: auf der Terrasse vor dem Gutshaus von 1912.

🍷🍷🍷 Kanedolo 90, Momjan, 52460 Buje, Tel. 00385-997207106, www.kabola.hr, Mo-Fr 10-17 Uhr, Sa 11-18 Uhr 🍷

### 11 Tomaz Winery

2023 eröffnete, schicke und moderne Vinothek der istrischen Erfolgswinzer. Tastings mit Panoramablick auf die Berge um Motovun.

🍷🍷 Kanal 36, 52424 Motovun, Tel. 00385-994958589, www.vina-tomaz.hr, Mo-Sa 11-19 Uhr 🍷🍷

### 12 Veralda

Luciano Visintin holt aus den regionalen Rebsorten Malvazija und Teran beachtliche Qualitäten heraus, renommiert sind vor allem die Schaumweine.

🍷🍷 Krsin 4, 52474 Brtonigla, Tel. 00385-52774111, www.veralda.hr, Weinladen: Mo-Sa 10-18 Uhr, So 10-14 Uhr, Weinverkostung: Mo, Do, Fr, Sa 13-18 Uhr 🍷🍷

## Einkaufen

### 13 Chiavalon

Istriens größter und erfolgreichster Olivenölproduzent empfängt Gäste in einem modernen, großzügigen Shop mit Tastingraum und Terrasse.

• Ulica Salveta 50, 52215 Vodnjan, Tel. 00385-98441561, www.chiavalon.hr, Verkostungen Mo-Fr 8-16 Uhr, Sa 10-14 Uhr 🍷🍷

### 14 Konoba Doma

Hier gibt es Schinken, Salami, Pancetta und viele Sorten Aufschnitt von eigenen Schweineherden.

• Kranjci 18, 52404 Sveti Petar u Sumi, Tel. 00385-915700171, bei Facebook, Mo, Mi-Fr 14-23 Uhr, Sa 14-2 Uhr, So 12-23 Uhr 🍷🍷🍴

### 15 Nono Remido

Damir Vandelić ist zurzeit der unangefochtene Großmeister des kroatischen Olivenöls – beste Sorte ist die Cuvée „Valade“. Schöner Tastingraum, dazu gibt es Malvazija und Teran vom eigenen Weinberg.

• Valade 2, 52211 Bale, Tel. 00385-994014289, www.nonoremido.hr, Besuch nach Voranmeldung 🍷🍷

### 16 OPG Lupić - Bembo

Der Verkaufsraum ist unscheinbar, aber die Öle zählen zu den besten des Landes: „Rozinjola“ und „Buža“ liegen weit vorn.

• Trg Tomaso Bembo 14, 52211 Bale, Tel. 00385-52824205, www.bembo.eu, Besuch nach Voranmeldung 🍷

### Avistria

Die Österreicher Rudolf und Beatrix Nemetschke sind Shootingstars der Ölszene: Das reinsortige „Buža“-Öl ist eines der besten in ganz Kroatien. Ein Besuch ist noch nicht möglich, aber eine Onlinebestellung lohnt sich! Tel. 0043-6643 459040, www.avistria.at



# STOPOVER GÖTEBORG

## Auf einen Blick

### Hotels

#### 1 Hotel Avalon

Eine ruhige und harmonische Atmosphäre verströmt das Feng-Shui-zertifizierte Hotel, das durch seine zahlreichen Kunstwerke im Erdgeschoss zudem an eine Galerie erinnert. Die Zimmer und Suiten wurden individuell designt: Einer der Superior-Räume verfügt etwa über eine freistehende Badewanne, runde Beistelltische und zwei gemütliche Schwan-Sessel des dänischen Designers Arne Jacobsen.

●●●● Kungstorget 9, 41117 Göteborg, Tel. 0046-317510200, [www.avalonhotel.se](http://www.avalonhotel.se), 101 Zi. und Suiten, DZ ab € 150 📶📶📶📶

#### 2 Hôtel Eggers

Das prächtige Haus unweit des Bahnhofs ist eines der Wahrzeichen der Stadt. Bereits seit 1859 übernachten hier Royals ebenso wie Künstler und Urlauber aus aller Welt. Wer die Lobby betritt, erblickt direkt das weinrote Samtsofa, die Kristallkronleuchter und üppigen Blumenbouquets. Die geräumigen Hotelzimmer verfügen über Parkettböden und persische Teppiche, für das besondere Flair sorgen zudem goldumrahmte Spiegel und historische Möbel. Das Personal ist ausgesprochen herzlich, das Frühstücksbuffet bestens bestückt.

●●●●● Drottningtorget 2-4, 41103 Göteborg, Tel. 0046-313334440,

[www.hoteleggers.se](http://www.hoteleggers.se), 70 Zi. und Suiten, DZ ab € 222 📶📶📶📶

#### 3 Clarion Hotel Karlatornet

Direkt neben dem neuen Karla Tower, mit 246 Metern Skandinaviens höchstes Gebäude, liegt das 15-stöckige Clarion Hotel Karlatornet. Zum Angebot des Hauses im Viertel Lindholmen zählen ebenfalls schick designte Zimmer im 58. Stock des Towers. Dort kann man je nach Wetterlage über oder in den Wolken übernachten und bei guter Sicht durch die großzügigen Fensterfronten einen einzigartigen Blick auf die Stadt und die in den Hafen einlaufenden Schiffe genießen.

●●●● Cassiopejagatan 14, 41755 Göteborg, Tel. 0046-313619110, [www.strawberryhotels.com/hotels/sweden/gothenburg/clarion-hotel-karlatornet](http://www.strawberryhotels.com/hotels/sweden/gothenburg/clarion-hotel-karlatornet), 300 Zi., DZ ab € 134; im 58. Stock ab € 290 📶📶📶📶

### Restaurants

#### 4 Alba

Die Neubauten bei Järntorgsgatan füllen sich langsam mit Leben. Anstatt eines durchkomponierten Menüs bietet das Restaurant mehrere kleinere und größere Gerichte an, die sich kombinieren lassen. Selbst wenn der Fokus hier auf den Schätzen der Meere wie Kalix-Lachsrogen oder Steinbutt liegt, präsentieren sie auch Gänge mit Rib-Eye-Steak oder Ente. Die Ambition des Teams ist es, französische Kochtechniken mit der modernen nordischen Küche zu kombinieren. Das gelingt sehr gut.

●● Järntorgsgatan 4, 41301 Göteborg, Tel. 0046-735415753, <https://albagbg.se>, Di-Do 11.30-23 Uhr, Fr 11.30-0 Uhr, Sa 11-0 Uhr, So 11-16 Uhr, Hauptgerichte € 17,50-22 📶📶📶

#### 5 Feskekôrka

Natürlich spielen Meeresfrüchte in einer Küstenstadt

eine wichtige Rolle: „Feskekôrka“, was übersetzt „Fischkirche“ bedeutet, beherbergt etliche Stände mit frischen Delikatessen aus Westschweden. In der Mittelschlingelung wie ein Aal die schmale Theke durch die Fischmarkthalle, die 1874 gebaut wurde. In der ersten Etage befindet sich das Restaurant „Lilla Åstols Rökeri“, es ist eine kleine Dependence einer bekannten Räuchererei auf der Insel Åstol. Zum Lunch servieren sie Weißfisch-Rogen auf Toast sowie mit Petersilie überbackenen Kabeljau und in Zitronen gebratenes Gemüse zu brauner Butter und Kapern. Als Nachtisch gibt es Crème brûlée.

▪ Fisktorget 4, 41120 Göteborg, Tel. 0046-031127227, [www.feskekorka.se](http://www.feskekorka.se), Mo-So 10-18 Uhr ab „Lilla Åstols Rökeri“, Mi-Fr 11.30-21 Uhr, Sa 12-22 Uhr, So 12-17 Uhr, Lunchmenü € 35 📶📶📶



## 6 KOKA

Es sei einfach, Aromen hinzuzufügen, doch es brauche Mut, Gerichte auf das Wesentliche zu reduzieren, sagt Spitzenkoch Björn Persson. Die sieben raffinierten Gänge mit saisonalen Gerichten wie Hamachi und Sauerampfer, garniert mit Dill aus dem eigenen Garten, oder Austernpilze und Sellerie mit Liebstöckel sowie zum Dessert ein Blaubeer-Toffee sind etwas Besonderes – ebenso die entspannte Atmosphäre in skandinavischem Ambiente. Statt mit Stoffdecken bedeckt, sind die Tische mit Leder bezogen, das Besteck wird in einem hübschen Holzschuber bereitgestellt, sodass Gäste selbst entscheiden können, was sie wann wählen.

●●● Viktoriegatan 12, 41125 Göteborg, Tel. 0046-0317017979, <https://restaurangkoka.se>, Mo-Do ab 18 Uhr, Fr und Sa ab 17 Uhr, Menü € 107 ☞☙

## 7 Poppy

Der junge Koch Tobias Jacobsen arbeitete zuvor im Toprestaurant „SK Mat & Människor“ in Göteborg und leistet nun seinen Beitrag, die Gastronomie der Stadt weiter zu bereichern. Sein kleiner Gourmet-Hotspot „Poppy“ mit weißen Steinwänden, Porzellanunden und Kerzenleuchtern verströmt eine gemütliche, legere Atmosphäre. Gäste können den Köchen in der offenen Küche beim Zubereiten ihrer Kreationen wie

Skrei mit Linsen und Mönchsbart oder Mangalitza (Wollschwein) auf Puntarelle (italienische Salatpflanze) zusehen. Jeden Tag wird ein Gang des Menüs ausgetauscht.

aa Fjärde Långgatan 1, 41305 Göteborg, Tel. 0046-031120214, [www.restaurantpoppy.se](http://www.restaurantpoppy.se), Mi-Sa 17-23 Uhr, Menü € 75 ☞☙

## Erleben

### 8 World of Volvo

Unweit des Vergnügungsparks Liseberg eröffnete eine weitere Attraktion: World of Volvo. Das lichtdurchflutete Gebäude in skandinavischem Design präsentiert in mehreren, teilweise interaktiven Ausstellungen die Geschichte und Zukunft des einst in Göteborg gegründeten Automobilherstellers. Zum Erlebniszentrum zählt ein Bällebecken – man springt dort allerdings nicht hinein, sondern kann mit Baggern einige Kugeln herausschaukeln.

▪ Lyckholms Torg 1, 41263 Göteborg, Tel. 0046-102652710, [www.worldofvolvo.com](http://www.worldofvolvo.com), Mo-Mi 10-18 Uhr, Do 10-21 Uhr, Fr und Sa 10-18 Uhr, So 10-16 Uhr, Eintritt € 21 ☞

### 9 Schwedisches „fika“

Schwedischer geht es kaum: Als „fika“ bezeichnet man das tägliche Kaffeetrinken samt Gebäck, am besten gemeinsam mit Familie, Freunden oder Arbeitskollegen. Für jede Jahreszeit gibt es süße Spezialitäten: Bei der Kondi-

torei Kampanilen herrschen dauerhaft Festwochen – in den Vitrinen warten Zimtschnecken, die mehrlagige Prinzessinentorte, umhüllt von grünem Marzipan, oder Semla, eine Hefeteigkugel, deren Deckel aufgeschnitten und deren Inneres reichlich mit marzipanähnlicher Creme und Sahne gefüllt wird.

▪ Konditori Kampanilen, Karl Johansgatan 5, 41459 Göteborg, Tel. 0046-31144811, <https://kampanilen.se>, Di-Fr 8-18 Uhr, Sa und So 9-16 Uhr ☞☙☞☙☞☙

### 10 Shopping im Stadtteil Haga

Touristen und Einheimische erfreuen sich an den kleinen individuellen Läden in kopfsteingepflasterten Gassen und hübschen Holzhäusern aus dem 19. Jahrhundert, wie sie in Haga zu finden sind: Shops wie das lokale Modetrendlabel Twist & Tango, das minimalistische Kleidung präsentiert, oder den Familienbetrieb Öjbro Vantfabrik, zu dessen Sortiment bunte Wollsocken und flauschige Decken zählen. Natürlich gibt es in den Gassen des Viertels auch etliche Cafés, in denen man zwischendurch der „fika“-Tradition frönen kann.

▪ [www.hagagoteborg.se](http://www.hagagoteborg.se)

### 11 Inselhopping im Göteborger Schärengarten

Wem die trubelige Stadt doch mal zu viel wird, der kann einfach in die Tram 11 steigen und erreicht innerhalb von rund 30 Minuten die Ablegestelle Saltholmen. Von

dort aus bringen mehrere Fähren die Passagiere in den südlichen Schärengarten Göteborgs. Etwa zur Insel Donsö mit den roten Holzhütten am Pier und zum autofreien Eiland Brannö, wo Besucher in Cafés verweilen oder am Meeresufer idyllische Plätze finden, an denen sie auf den runden Felsen picknicken und von dort aus ins kühle Wasser springen.

▪ Infos zu den Inseln und dem Schärengarten: [www.vastsverige.com/de](http://www.vastsverige.com/de)  
▪ Öffentlicher Nahverkehr Västtrafik, [www.vasttrafik.se](http://www.vasttrafik.se), Einzelticket € 3,30, Tagesticket € 10,70 ☞

### 12 Sjöfartsmuseet & Akvariet

Die maritime Welt auf vielen Ebenen entdecken: Vom Aquarium im Untergeschoss geht es in die oberen Etagen, wo in ständigen Ausstellungen die Seefahrtsgeschichte und die Entwicklung der Schiffe beleuchtet werden. Bis Oktober 2025 präsentiert die Schau „Oceanista – Fashion and the sea“ eine Hommage ans Meer, die Seefahrt und die Handwerkskunst: Streifenpullover, Uniformen und Kreationen internationaler Designer wie Thom Browne, Chanel und Iris van Herpen.

▪ Karl Johansgatan 1-3, 41459 Göteborg, Tel. 0046-313683550, [www.sjofartsmuseetakvariet.se](http://www.sjofartsmuseetakvariet.se), Di-Mi 10-18 Uhr, Do 10-20 Uhr, Fr-So 10-17 Uhr, Eintritt: € 6,25 ☞