



Italienische Gemütlichkeit mit großen Fenstern aufs Meer hinaus: Das Ristorante Alla Dama Bianca im Hafen von Duino

Kulinarik



Das Meer findet auch am Teller statt. Sind die Buffets vorwiegend fleischlich orientiert, so findet man auf den Karten der typischen Triestiner Restaurants vorwiegend Fisch – Brassen, Schwertfisch, Wolfsbarsch – und Meeresfrüchte wie Oktopus, Krabben,

Seespinnen sowie seltene Daseinsformen aus den weiten Lagunen bei Grado und Richtung Venedig. Natürlich auch Muscheln in vielen Variationen. Ein weiteres häufig anzutreffendes Produkt ist Baccalà, der in der Nachbarstadt Monfalcone hergestellt wird: mit Salz getrockneter Dorsch, der meist zu einer Art Brei verarbeitet und mit ein paar Tropfen Olivenöl verfeinert wird.

Der altösterreichische Hang zu üppigen Süßspeisen hat sich in Triest bis heute gehalten. Neben den schon erwähnten Strudel-Variationen gibt es auch Putizza – mit Nuss oder Mohn gefüllter Germteigkuchen – und vieles andere, das uns bekannt vorkommt: Palacinche (Palatschinken), Gulasch, Liptauer oder Prosciutto con Cren (Schinken mit Kren).

Und dann wieder: süßes Mandelgebäck aus dem Nahen Osten oder griechische Spezialitäten. Langweilig wird einem hier nie.

Tartufi-Pasta bei Ami Scabar (li. unten und Porträt oben); Trüffel steuern die nahen Freunde in Istrien bei. Modernes Ambiente im Ristorante Expo Mittelschool (re. u.), mitten im Herzen der Altstadt



Unser Tipp



HOTEL SAVOIA EXCELSIOR PALACE TRIEST. Als das Grand Hotel im Jahr 1912 eröffnet wurde, galt es als eines der luxuriösesten Häuser der Donaumonarchie. Ausgestattet mit dem Prunk des späten Fin de Siècle war das von Architekt Ladislaus Fiedler geplante Haus ein Anziehungspunkt für die Reichen und Schönen. Nach jahrelangem Vegetieren wurde das Hotel kürzlich von der Starhotels-Gruppe übernommen und von Grund auf renoviert. Heute strahlt es wieder im alten Glanz, oder besser gesagt: noch heller.

