



ISTRIEN 2015

Booklet für die SOP REISE

EXPOSEE

Informationssammlung und Reiseführer für das geführte Gourmeterlebnis durch Istrien im Rahmen der Studienreise des Schweizerischen Olivenöl Panels.

Author

Daniel Bellani

Inhalt

<i>WILLKOMMEN IN ISTRIEN</i>	2
<i>ISTRIEN - WO, WAS, WIE – FAKTEN</i>	2
<i>POLITISCHE GLIEDERUNG</i>	2
<i>GEOGRAPHIE</i>	2
<i>GEOLOGIE</i>	3
<i>TRÜFFEL GESUCHT, ISTRIEN GEFUNDEN!</i>	3
<i>ISTRISCHER ROHSCHINKEN</i>	4
Istrische Würste	5
Schinkenspeck.....	5
<i>WEINWEGWEISER IN ISTRIEN</i>	5
<i>WILD SPARGEL</i>	7
<i>ISTRISCHE OLIVENÖLE</i>	8
<i>ISTRISCHE OLIVENSORTEN</i>	8
<i>EINHEIMISCHE OLIVENSORTEN</i>	9
<i>EINGEFÜHRTE OLIVENSORTEN</i>	16
<i>SOP REISEROUTE</i>	24
Freitag, 20.11.2015	24
Samstag, 21.11.2015.....	25
Sonntag, 22.11.2015	26
Montag, 23.11.2015	27
Dienstag, 24.11.2015	28
Mittwoch, 25.11.2015	29
<i>ABSCHLUSS</i>	30

WILLKOMMEN IN ISTRIEN

Von der kristallklaren Adria umrahmt, wird Sie die Halbinsel Istrien mit ihren spektakulären Naturlandschaften begeistern, die sich im Laufe des Jahres kontinuierlich abwechseln.

Die Küstenstädte wie Rovinj, mit einfachen Häfen, Fischerbooten und engen Gassen, spiegeln den Geist des Mittelmeers wider, während der Innenbereich grüne und fruchtbare Landschaften birgt, die Sie an Landschaftsbilder der Provence und der Toskana erinnern werden.



ISTRIEN - WO, WAS, WIE – FAKTEN

Istrien ist mit einer Fläche von 3.476 km² die größte Halbinsel an der nördlichen Adria zwischen dem Golf von Triest und der Kvarner-Bucht vor Rijeka.

Die Bezeichnung Istrien geht auf den Namen der Histrier zurück, die in dieser Region in der Antike lebten. Es ist strittig und ungeklärt, ob dieser Stamm zu den Venetern oder zu den Illyrern gehört.

POLITISCHE GLIEDERUNG

Der weitaus größte Teil Istriens gehört zu Kroatien, ein Teil des Nordens zu Slowenien und ein kleiner Landstrich um die Ortschaft Muggia zu Italien. Der kroatische Teil Istriens bildet die Gespanschaft Istrien. Diese umfasst 2.813 km² mit 206.344 Einwohnern. Verwaltungssitz der Gespanschaft Istrien ist die im Landesinneren gelegene Stadt Pazin

GEOGRAPHIE

Die Halbinsel Istrien besteht größtenteils aus Kalkgestein. Die Küste ist tief gegliedert, einige Meeresarme wie der Limski-Kanal (zwischen Vrsar und Rovinj) oder die Bucht von Plomin-Fianona reichen tief ins Innenland und haben fjordähnlichen Charakter. Die höchste Erhebung in Istrien ist der Berg Vojak (1401 m) im Učka-Gebirge.

Wirtschaftliches Zentrum und größte Stadt Istriens ist die Hafenstadt Pula. Bekannte Badeorte sind Medulin, Rovinj, Poreč, Ičići, Lovran, Medveja, Mošćenička Draga, Opatija und Umag im kroatischen, sowie Koper, Portorož, Piran und Izola im slowenischen Teil; Muggia und San Dorligo della Valle in Italien.

Im nördlichen und mittleren Teil Istriens liegen die Orte meist auf markanten Hügeln, was der Landschaft einen besonderen Reiz verleiht. Inner Istrien ist recht dünn besiedelt. Die wichtigsten Orte hier sind Motovun, Buzet, Buje sowie Grožnjan, das vor allem durch seine Künstlerkolonie sowie durch Musikaufführungen bekannt wurde. Die Bevölkerung lebt vom seit Jahrzehnten traditionell bestehenden Tourismus, von Landwirtschaft und arbeitet in den lokalen Industriebetrieben. Weinbau wird in diesen Regionen intensiv betrieben, vor allem werden der gelbe bis grünliche, leicht bittere Malvazija sowie der helle rote Teran gekeltert. In der Gegend um Motovun werden hervorragende Trüffel gefunden, die von manchen Kennern zu den besten der Welt gezählt werden.

Das Landesinnere Istriens ist reich an bemerkenswerten Baudenkmalern. Oft sind es kleine, unscheinbare Kirchen, die mit meist gut erhaltenen Fresken beeindrucken. Am bekanntesten ist das Marienkirchlein von Beram mit einem grandiosen Totentanzzyklus. In den Feldern findet man vereinzelt sehr alte Kažuns – Schutzhütten aus Stein, die in früheren Zeiten die Bauern und Hirten gebaut haben.

Die südliche Spitze der Halbinsel bildet das Naturschutzgebiet Kap Kamenjak (Capo Promontore- Rt Kamenjak oder auch Donji Kamenjak) mit seiner einzigartigen Flora und Fauna.

Die Küstenlänge der westkroatischen Region Istrien beträgt 537 Kilometer.

GEOLOGIE

Die geologischen Verhältnisse Istriens sind hauptsächlich von Kalksteinen, Dolomiten und Sand- und Mergelsteinen geprägt. Auf der gesamten Halbinsel zeigen die Landschaften Karsterscheinungen unterschiedlicher Ausprägung. Sie stellen eine südlich gerichtete Fortsetzung dieser im Triester Karst beginnenden Strukturen dar.

Nach den verschiedenen Böden wird Istrien in eine weiße, eine graue und eine rote Region eingeteilt. Diese drei Bereiche sind zugleich die drei Höhen- und Landschaftszonen der istrischen Halbinsel.[1][2]

Die weiße Farbe entspricht den höchsten Teilen im Osten der Halbinsel, die durch den fast unbewachsenen hellen Kalksteinfels verursacht wird. Hauptsächlich sind das die Gebirgsketten Ćićarija und Učka.

Der mittlere Teil Istriens weist viele Lehm Böden auf und wird nach dessen Farbe als Grau-Istrien bezeichnet. Dieses hügelige Land ist erheblich zerklüftet, sehr trocken, nur dünn besiedelt und von Flyschablagerungen geprägt. Die prägenden Gesteine sind hier Sandsteine, Mergelgesteine und vereinzelt Brekzien.

Zwischen dem zentralen Teil und der westlichen Küstenzone erstreckt sich ein Kalksteinplateau mit aufliegenden Terra rossa-Böden. Diese roten Böden gaben diesem Landesteil den Namen Rot-Istrien. Nur wenige Schluchten schneiden in dieses Plateau mit einer Höhenlage zwischen 200 und 400 Metern ein. Die größten Einschnitte bilden die Schlucht Limska Draga und das Mirna-Tal von der westlichen Küste ausgehend und die Raška Draga im Osten, die alle mit tektonischen Linien korrespondieren. In dieser Zone befinden sich Lagerstätten sehr dichter Kalksteine, die mindestens seit der römischen Epoche für Bausteine und Bildhauerzwecke genutzt werden. Die baulichen Zeugnisse der Römer in Pula sind überwiegend aus istrischen Kalksteinen errichtet worden (z. B. das Amphitheater). Der Steinbruch Vinkuran bei Pula wird deshalb auch als cava romana bezeichnet. Insbesondere die an der Westküste liegenden Abbaustellen lieferten über lange Zeitabschnitte Baumaterial für Venedig. Die ausgedehnten Terra rossa-Vorkommen waren die Grundlage einer seit römischen Zeiten betriebenen Ziegelproduktion.[4][5]

TRÜFFEL GESUCHT, ISTRIEN GEFUNDEN!

Die Kochkünstler sind sich darin einig, Trüffel ist einfach das gastronomische Top. Die ungewöhnlichen, geheimnisumwitterten Knollen wachsen gut verborgen unter der Erde. Da sie keine oberirdische Pflanze entwickeln, können sie nur mit Hilfe von speziell dazu abgerichteten Trüffelspürhunden gefunden werden.



Auf unserer herzförmigen Halbinsel gibt es zwei Bodenarten: der intensiv dunkelrote Boden des Küstenlandes und der graue, fette Lehm Boden im Hinterland. Gerade in Letzterem wachsen die Trüffel. Das Trüffelfundgebiet erstreckt sich von Buzet und Lanišće im Nordosten, den Fluss Raša im Labin-Gebiet entlang, bis nach dem Pazin-Gebiet im Süden. Die Knollen werden aber vorwiegend im feuchten Motovuner Wald gesammelt.

An den Berghängen von Motovun, entlang den Ufern des Flusses Mirna, sucht man immer häufiger nach schwarzen Trüffeln, die immer noch im Schatten der beliebteren weißen Trüffel steht. Die beiden ergänzen sich vortrefflich, denn die schwarzen Trüffel reifen im Winter und Sommer, und die weißen Trüffel im Herbst.

Istrische weiße Trüffel, eine der am meisten geschätzten Pilzsorten der Welt.

Was sind Trüffel eigentlich? Die Gastronomen sind sich noch immer nicht darin einig, ob es sich um einen Speise- oder um einen Gewürzpilz handelt. Diese außergewöhnliche, unansehnliche Knolle, dieses berühmte, pikante, fast unangenehm riechenden Aphrodisiakum, kann man einfach nicht widerstehen. Wer sich einmal an den Geruch gewöhnt hat, wird zum lebenslangen Liebhaber und der Trüffel wird zu einem wahren Laster.

ISTRISCHER ROHSCHINKEN

Seine Prestigestellung unter den Feinschmeckern verdankt der istrische Rohschinken vor allem der Tat, dass bei seiner Erzeugung strenge von der Tradition vorgegebene Regeln eingehalten werden: von der Schweinezucht, einer besonderen Verarbeitung der Schweinekeule bis hin zum Trocknen und einer einzigartigen Gewürzkombination, die das typische Aroma und Geschmack ergibt.



Istrischer Schinken wird ohne Zugabe von Nitriten oder Nitraten erzeugt und selbstverständlich nicht geräuchert (dabei entstehen Schadstoffe), deswegen zählt er zu den gesündesten Erzeugnissen dieser Art im Mittelmeerraum. In Istrien wurde man früher mindestens zumindest einmal am Tag ein Brei gekocht – Schweine hielt man damals in jeder Familie. Die Art der Schlachtung, das Schneiden der Keulen, das Trocknen in „kasela“ einem Holztrög, das Einreiben mit Salz und Pfeffer, das Bestreichen mit einer Mischung aus Lorbeer,

Rosmarin, manchmal auch Knoblauch sowie das Trocknen im Bora Wind – das alles gehört zum Geheimrezept eines jeden Landwirts. Der Schinken trocknet gewöhnlicherweise ein Jahr lang und wird ausschließlich mit einem Messer – nie mit einer Aufschnittmaschine – geschnitten.

Bevor der rohe Schinken geschnitten wurde, wurde an Ostern zunächst der Vorderschinken, die špaleta wie der in Istrien genannt wird, aufgeschnitten. Ein Teil des Vorderschinkens wird dabei gekocht und ein Teil kurz in der Pfanne gebraten. Dabei werden Scheiben frischen Schinkens in Olivenöl kurz angebraten (besser gesagt sie werden aufgewärmt) und ganz zum Schluß wird etwas Malvasier Weißwein hinzugefügt. Das Ganze lässt man eine Weile durchschmoren.

Karree

Eine der bedeutendsten Charakteristiken der traditionellen Gastronomie Istriens ist in jedem Fall die Hausschlachtung und Verarbeitung von Schweinefleisch auf den Dörfern. Nach der fast zeremoniell anmutenden Schlachtung erzeugte man an die zehn bis fünfzehn traditionellen Erzeugnisse, die man dann wochen- oder gar monatelang genießen konnte. Heute sind diese Spezialitäten seltener zu finden als früher aber Schweinskarree, Würste und Schinkenspeck werden noch heute in hohen Mengen verzehrt.

Karree ist in vielen Teilen Istriens unter anderen Namen bekannt. Das Fleisch wird in einem Stück vom Knochen gelöst und danach mit Salz, grob gemahlenem Pfeffer und zerkleinerten Lorbeerblättern eingerieben.

Das auf diese Weise zubereitete Fleisch wird zwei bis drei Wochen getrocknet. Man serviert es in Scheiben geschnitten, als kalten Aufschnitt oder man brät es auf dem Rost oder mit wenig Olivenöl in der Pfanne.

Istrische Würste

werden aus gewählten Fleischstücken zubereitet. Sie werden mit einer Mischung aus Salz, Pfeffer und Wein, in dem einige Zehen Knoblauch, einige Lorbeerblätter und etwas Rosmarin aufgekocht wurden, gewürzt. Diese Flüssigkeit wird zunächst durchgeseibt und dann über das Fleisch gegeben.

Die Masse wird danach gut umgerührt und anschließend in Schweinsdarm gefüllt. Die Würste werden etwa fünfzehn Tage getrocknet. Sie werden in unterschiedlichster Weise zubereitet: gegrillt, mit Kraut gekocht oder zu Eiern. Wenn sie gut getrocknet sind, werden sie auch roh verzehrt.

Schinkenspeck

wurde einst gleich am Schlachttag zubereitet. Zuerst wurde mit einem Einschnitt in der Lende der Schinkenspeck vom Speck bzw. dem Rückenstück getrennt. Danach wurde der Schinkenspeck mit Salz, zerdrückten Pfefferkörnern und fein gemahlene Lorbeerblättern eingerieben und etwa fünfzehn Tage zum Trocknen aufgehängt.

In einigen Gegenden Istriens wurde der Speck platt getrocknet, in anderen wurde er gebogen, zusammengerollt und mit einer dickeren Schur gebunden oder auch in einen möglichst dicken Darm gefüllt, in dem er seine runde Form bewahrte (gerollter Speck).

WEINWEGWEISER IN ISTRIEN

Wein ist in Istrien mehr als einfach nur ein Getränk. Er ist ein fester Bestandteil der Lebenskultur und seit Jahrhunderten fest im Bewusstsein der Menschen verankert: Brot für den Leib und Wein für die Seele. Wein prägt



aber nicht nur die regional bäuerliche wie mediterrane Küche der Adria-Halbinsel, sondern auch die unvergleichliche Landschaft mit ihren endlosen Rebzeilen.

Istrien, die größte Halbinsel an der Adria ist dank seiner geografischen Lage das ideale Tor zum Süden. Beste Voraussetzungen für den Wein setzen aber nicht nur die ständige Sonnenbestrahlung, sondern auch die besondere Bodenbeschaffenheit: die rote Erde entlang der Küste und die

weiße Erde im Landesinneren. Die gesamte Rebfläche umfasst rund 6.151 Hektar. Mit 5.839 Hektar ist das westliche istrische Anbaugebiet (Poreč, Buje, Pula, Rovinj) das mit Abstand größte. Das inneristrische Anbaugebiet (Buzet, Pazin) verfügt über 209 und das östliche (Labin) über 103 Hektar.

Innerhalb der istrischen Rebsorten ist der Malvasier schon seit hundert Jahren der berühmteste und meistgetrunkene Wein der Halbinsel. Je nach Weinbereitung und Alter variiert seine Farbe von strohgelb bis goldgelb, das Bouquet erinnert an Akazienblüten. Der Malvasier ist ein mittel bis stark alkoholischer Wein (von 11,5 bis 13,5 vol %) mit feinem Aroma und frischem Geschmack. Er kombiniert sich glänzend mit einer Vielzahl von Fischen und Meeresfrüchten.

Das Gegenstück des Malvasier ist der istrische Teran, der zusammen mit seiner Untersorte Refosk historische Bodenständigkeit repräsentiert. Rotweine werden in Istrien als schwarz bezeichnet, was - wie beim Teran - auf die intensive dunkelrote Farbe zurückzuführen ist. Er zeichnet sich durch ausgeprägten Geschmack, lebhaft Fruchtigkeit und intensiven Duft aus und passt gleichermaßen zu mit leichteren Gerichten wie auch zu Gulasch, Fleischragouts und sogar zu Wildgerichten. Für viele Kenner istrischer Weine nimmt der Muskateller oder genauer gesagt der Momjaner Muskateller wegen seiner goldgelben Farbe und dem intensiven Bouquet nach wilden Nelken und anderen feinen Aromen eine Sonderstellung ein. Angeblich soll er ein Aphrodisiakum sein. Der Muskateller wird sowohl trocken wie süß ausgebaut und passt dementsprechend entweder zu eleganten Gerichten oder zu Desserts.

Mit die Weinstraßen Istriens möchten wir Sie einladen, unsere gut beschilderten Weinstraßen mit den vielen romantischen Reisezielen kennen zu lernen. Damit Sie Ihren Besuch umso besser genießen können, haben wir jene, vielfach mit Preisen ausgezeichneten Weingüter, die ein interessantes Weinsortiment entsprechender Qualität bieten, mit einem speziellen Symbol gekennzeichnet (Fahne). Mit einem anderen Zeichen weisen wir auf kleine Dorfweinstuben hin, die auf traditionelle Weise Wein erzeugen. Hier findet man zwar eine geringere Auswahl aber guten Wein zu günstigen Preisen. Bei Ihren Streifzügen kann es leicht passieren, dass Sie bei einer Wegkreuzung einmal eine falsche Abzweigung nehmen. Machen Sie sich nichts daraus: Erstens passiert dies auch uns Einheimischen, und zweitens finden Sie gewiss in einem anderen Dorf als Ihrem ursprünglichen Ziel genauso lohnende Weingüter und gemütliche Lokale.

Istrien damals

Wie andere mediterrane Regionen zeichnet sich auch Istrien durch eine lange historische Tradition im Weinbau aus.

Aufzeichnungen griechischer und anderer antiker Schriftsteller bestätigen, dass der Weinbau in dieser Gegend bereits zur Römerzeit (177 vor bis 476 nach Chr.) weit verbreitet war. Anhand einiger Aufzeichnungen vermutet man, dass schon früher, in vorrömischer Zeit, Reben gepflanzt wurden. In der Bucht von Rasa in der Nähe des Dorfes Rakalj befindet sich ein Gebiet, das Kalavojna heißt, was auf Griechisch „guter Wein“ bedeutet (kalos oinos). Sicher ist, dass griechische Seefahrer des Öfteren hier anlegten und sich mit „gutem Wein“ versorgten.

Der römische Schriftsteller Plinius der Ältere (23 bis 79) erwähnt in seinem Werk „Historiarum mundi“ den Wein „vinum Pucinum“. Er ist des Lobes voll und behauptet gar, dass die Kaiserin Livia ihre trotz des hohen Alters von 82 Jahren überraschende Vitalität gerade diesem Wein. Plinius spricht dabei von einem istrischen Wein und man nimmt an es handle sich dabei um den auch heute noch hier wachsenden Teran.

Im Mittelalter wurden die istrischen Muskatweine regelmäßig als an königlichen Tafeln servierte Spezialitäten erwähnt. Die wirtschaftliche Bedeutung des Weinbaus variierte je nach historischer Epoche. In friedlichen Zeiten nahm der Wein aber immer den ihm gebührenden Platz im alltäglichen Leben ein.

Von nachhaltiger Bedeutung für das Weinland Istrien war der intensive Handel Venedigs mit dem Orient, dem Peloponnes, Zypern und Kreta, von wo allmählich die ersten Malvasierreben kamen. Später, unter dem österreichischen Kaiserreich, gewann der Wein in Istrien an Bedeutung: Mehr als 30 Tausend Hektar waren damals mit Reben bepflanzt. Damals wurde sie auch von der schrecklichen Reblausseuche heimgesucht, durch die riesige Rebflächen vernichtet wurden (Denis: Meinst Du das mit Philokseren-Seuche). Doch bald setzte man neue Rebstöcke und legte so die Grundlage für das heutige Weinland Istrien.

Und heute...

Der Weinanbau erlebt heute in Istrien einen Aufschwung und spielt nun eine andere geschichtliche Rolle. Die Zeiten haben sich geändert und so hat der Wein seine frühere wirtschaftliche Bedeutung verloren und ist heute untrennbar mit der istrischen Identität verflochten.

Doch entdecken wir nun das Geheimnis der Weine aus Istrien...

Heute ist der Malvasier die typischste und bedeutendste Sorte. Die weiße Rebe nimmt fast zwei Drittel der Weinbaufläche ein. Da Malvasier nur in Istrien angebaut wird, steht er für den istrischen Wein. In der Regel wird er trocken, ohne Restzucker ausgebaut und zeichnet sich durch seine strohgelbe Färbung sowie seine mittlere Struktur und Körper aus. Am besten schmeckt er im ersten Jahr nach der Lese.

Der Malvasier gehört zu den halbwürzigen Sorten mit einem kaum spürbaren Hauch nach Bittermandeln und einem fruchtig-blumigen Aroma, das meistens an Akazienblüten erinnert. Zuweilen, wenn die Weintrauben in besonders sonnigen Lagen reifen, ist der Wein struktureicher und weist ein reifes, fruchtiges Aroma auf. In diesem Fall wird er meistens in kleinen Eichenfässern (Barriques) ausgebaut und gewinnt dadurch an Komplexität, Charakter und Lagerfähigkeit.

Das «Terroir», das sind die natürlichen Faktoren, die sich aus der besonderen Bodenbeschaffenheit eines jeden Weinlandes ergeben, sind für den Malvasier natürlich von wesentlicher Bedeutung. In Istrien findet man vor allem zwei unterschiedliche Bodenarten: zum einen die rote Erde (terra rossa) in den Küstengegenden, wo die Weine meist struktureicher sind. Zum anderen Mergel im Landesinneren Istriens, wo man in der Regel Weine mit etwas delikaterem Aroma findet.

Die typischste und wichtigste Rotweinsorte Istriens ist der Teran. Es handelt sich um eine sehr ungewöhnliche Traube, der der Wein seine kräftig rubinrote Farbe mit violetterm Schimmer, sein frisches und spritziges Aroma (meist nach Waldbeeren) und seinen ausgeprägten Charakter verdankt. In der Regel ist der Säuregehalt höher und der Körper im Vergleich zu den üblichen internationalen Rotweinen weniger stark ausgeprägt. Diese nur beim ersten Schluck spürbare Disharmonie und seine vielfältigen Eigenheiten machen den Teran zu einem überaus interessanten Rotwein, der angesichts der zunehmenden Nachfrage nach typischen, autochthonen Erzeugnissen dem derzeitigen Trend entspricht. Mit jungem Teran wird eine Suppe der besonderen Art zubereitet, dabei handelt es sich um ein traditionelles Gericht mit geröstetem Brot in einem Krug Rotwein. Diese auch heute noch oft angebotene Kuriosität erinnert an die entbehrensreichen früheren Zeiten, als diese Suppe oft die einzige Mahlzeit manch armen Bauers war.

Neben den beiden Hauptsorten Malvasier und Teran findet man in Istrien immer öfter Muskatweine, wie den Momjaner Muskateller und den Porecer Muskateller Rosé. Diese Weine eignen sich, besonders wenn sie einen hohen Restzuckergehalt aufweisen, als idealer Begleiter von Süßspeisen. Mit etwas Glück kann man auch rare Weine autochthoner Sorten, wie Borgonjer und Hrvatica, die beide durch ihr zartes Aroma und Körper bestechen, entdecken.

Vom üblichen europäischen Sortiment der Weißweine gedeihen in Istrien Chardonnay, Pinot blanc und Pinot gris sehr gut. Die Qualität dieser Weine wird immer besser, was auch durch zahlreiche internationale Auszeichnungen eindrucksvoll bestätigt wird. In der Regel lassen sie sich gut lagern, wobei in zunehmendem Maß der Ausbau in Barriques zum Einsatz kommt.

Von den europäischen Rotweinreben ist in Istrien der Merlot heimisch geworden, der immer öfter in den Weinbergen zu finden ist. Etwas seltener, aber auch im Aufwärtstrend, sind die hoch geschätzten Bordeauxsorten Cabernet Sauvignon und Cabernet franc.

Wie nur selten in einer Weinregion in Europa werden in Istrien sowohl edle Rot- als auch ausgezeichnete Weißweine erzeugt – die Adria-Halbinsel ist somit für Weinkenner ein besonders lohnendes Ziel.

WILD SPARGEL



Der Spargel ist eine hier wild wachsende Pflanze, die man im Frühjahr im Wald und auf Feldern, auf feuchten Böden findet. Im Unterschied zu den gezüchteten Spargeln, die man pflanzen kann, ist dies mit dem wilden Spargeln (*Asparagus acutifolius* L.) nicht möglich.

Er hat einen bitteren Geschmack und die weichen Sprossen schmecken am besten zu Eiern. Im Unterschied zu Dalmatien, wo Spargel als Salat serviert wird (Spargeln mit hart gekochten Eiern) werden in Istrien zu Spargel Rühreier serviert. Spargelspitzen (*Tamus comunis*) werden in Olivenöl gedünstet, bis sie weich werden. Danach kommen geschlagene Eier dazu und das Ganze wird mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Außer den beliebten Rühreiern mit Spargeln hat die istrische gastronomische und kulinarische Phantasie für dieses anscheinend gewöhnliche Nahrungsmittel auch viele – nur auf den ersten Blick – kreative Speisen geschaffen: Tintenfisch mit Spargel, Pasticcio oder Canelloni mit Spargel, Spargelpastete, Risotto ...

Bei diesen Delikatessen hat man genügend Gründe, um sich auf das Frühjahr zu freuen.

ISTRISCHE OLIVENÖLE

Nichts kommt dem Olivenöl gleich, es ist einfach unvergleichlich: es ist ein Symbol des Mittelmeeres, der Gesundheit, des Genusses und insbesondere eines angenehmen und zufriedenen Alters. Es ist das wertvollste Öl in der menschlichen Ernährung, ein Schönheitsmittel und es lindert auch die unterschiedlichsten Beschwerden – Zaubertrank des Lebens, göttlicher Nektar oder flüssiges Gold. Was verbirgt sich hinter so viel Lob? Das Olivenöl der Götter und Menschen. Das Öl der Barmherzigkeit und der Salbung. Die Pflanze der Mythen und der Bibel, das Symbol unseres Mittelmeerraumes und spannungsreicher Vitalität. Ein Öl, das sich mit nahezu jeder Speise kombinieren lässt. Katholische Zeremoniell und Heiligkeit: die Olivenzweige des Palmsonntags. Sinnbild, Heilmittel und Statussymbol Istriens.

Laut der griechischen Mythologie soll das Olivenöl auf folgende Art geschaffen worden sein: die Göttin Athene soll während eines Wettkampfes gegen Poseidon einen Tropfen davon auf eine Klippe fallen gelassen haben. Dort wuchs dann ein Olivenbaum. So wurden die Oliven über Jahrtausende zu einem Wahrzeichen Istriens. So verdanken wir die ersten schriftlichen Zeugnisse der alten Griechen und Römer ihr, der Olive, oder besser gesagt dem Olivenöl. Damals galt, es klingt fast unglaublich, das istrische Öl als das beste Öl überhaupt – es war von so hoher Qualität, dass es als Maßstab zur Bewertung anderer Öle verwendet wurde. Marko Valerije Marcijal (40 - 103) einer der bedeutendsten römischen Schriftsteller von Epigrammen, hinterließ besonders positive Ansichten über Istrien und sein Öl. „Uncto Corduba laetior Venafro, Histria nec minus absoluta testa.“ „Das kampanische Venafrum mag reich an Olivenöl und Cordoba reich an Fröhlichkeit sein. Aber Istrien ist mit seinem Olivenöl die kulinarische Vollendung schlechthin.“ Neben zahlreichen schriftlichen Zeugnissen finden sich auch materielle Reste: Ruinen von antiken Ölmühlen entlang der gesamten westlichen Küste Istriens, insbesondere auf den Inseln Brijuni, in Barbariga, Poreč und »ervar Porat. Gleich daneben die ersten industriellen Betriebe, in denen Amphoren hergestellt wurden. Natürlich gab es auch Olivenhaine in denen vor allem die bodenständigen istrischen Sorten, wie Bjelica Karbonera und Buža wuchsen. Heute steht die Ölerzeugung vor einem Neubeginn.

Istrisches Olivenöl hat zwar einen unglaublich majestätischen Stammbaum, unser Klima und die Bodenbeschaffenheit bieten beste Voraussetzung für das Gedeihen der Olivenbäume, die geographische Position ist ideal und dank der langen Tradition gibt es erfahrene Fachleute, doch trotz all diesen Vorteilen sieht es so aus, als ob wir hinter den neuesten Trends und dem Fachwissen der Welt zurückblieben. Wir müssen nun einen mutigen Schritt in die Zukunft wagen und die Herausforderung annehmen, mit ausgewählten bodenständigen Sorten das beste Öl zu erzeugen. Dabei müssen sowohl bei der Zucht der Pflanzen als auch beim Bau neuer Ölmühlen moderne Technologien eingesetzt werden.

Abschließend finden Sie die istrische Straßen des Olivenöls, Ihnen damit unsere Ölmühlen, Olivenzüchter und Ölkeller näher zu bringen. Die innovativeren Olivenzüchter wurden mit einer Fahne gekennzeichnet: es handelt sich um Betriebe mit einer größeren Auswahl an Sorten, modernen Technologien, einem in Flaschen abgefüllten Sortiment und Ölen, die bereits Preise gewonnen haben. Das Symbol der Olive kennzeichnet die Olivenzüchter mit traditionellen Produktionsmethoden und einem etwas kleineren Sortiment, die aber sicher gutes Olivenöl zu sehr günstigen Preisen bieten.

ISTRISCHE OLIVENSORTEN

Unsere einheimischen Ölsorten, die von einem kühleren Klima profitieren können, sind viel aromatischer und gesünder (sie haben einen ausgewogeneren Anteil an Fettsäuren) als die Ölsorten aus südlicheren Gebieten in Europa oder Afrika. Gerade wegen des hohen Anteils an ungesättigten Fettsäuren, der Oleinsäure, und großen Mengen an Antioxydanten - Polyphenolen - ist Olivenöl eine nachweislich gute Voraussetzung für eine gesunde Lebensweise. Zahlreiche in den letzten Jahren durchgeführte Untersuchungen haben immer wieder bestätigt, dass die mediterrane Ernährungsweise, d.h. die Zubereitung von Speisen mit viel Olivenöl, die gesündeste ist.

Man nimmt an, dass der älteste Olivenbaum Istriens auf der Insel Brijuni steht. Wissenschaftliche Test sprechen ihm ein Alter von 1600 Jahren zu. Daneben liegen uns zahlreiche Aufzeichnungen aus der Antike vor, die von berühmten griechischen und römischen Schriftstellern verfasst wurden, die die Qualität und Kostbarkeit des istrischen Olivenöls

preisen. Doch ist über die verschiedenen Olivensorten und über Dichte und Art der Bepflanzungen aus der damaligen Zeit wenig bekannt.

Die Besonderheit beim Olivenanbau auf der istrischen Halbinsel liegt darin, dass sich dank einer über zweitausendjährigen Tradition und dem außergewöhnlichen Fleiß der Menschen in diesem Raum einige bodenständige istrische Olivensorten entwickelt haben.

In diesem Katalog werden 23 verschiedene Olivensorten beschrieben, von denen elf einheimische und zwölf ausländische Sorten sind. Eine darauf folgende Zusammenstellung wichtiger Daten ist als nützliche Hilfe für den Olivenzüchter gedacht.

EINHEIMISCHE OLIVENSORTEN

Črnica

Herkunft

Diese alte einheimische Sorte wird meist in den nördlichen Olivenanbaugebieten Istriens um Buzet, Buje, Umag, Novigrad; Motovun und Oprtalj angebaut.



Agrobiologische Eigenschaften

Der Baum zeichnet sich durch einen üppigen Wuchs, einer ausgeprägten Entwicklung des Stammes und einer breiten Baumkrone aus. Die Zweige sind dicht und lang und die fruchtbringenden Zweige biegsam. Die Blätter sind groß und lanzettförmig und von silbriggrau bis olivengrüner Färbung. Die Frucht ist mittelgroß bis groß und wächst an einem langen Stiel. Im Kältejahr 1929 sind die meisten Bäume dieser Sorte eingegangen. Die Stämme regenerierten sich jedoch schnell, da aus dem alten Stumpf neue Sprossen wuchsen.

Ertrag

Gut und regelmäßig.

Befruchtung

Dieser Olivenbaum ist auf Fremdbestäubung angewiesen. Er wird zusammen mit einheimischen Sorten wie „Buga“, „Balica“ und anderen angebaut.

Anfälligkeit gegen Parasiten

Baum und Frucht sind gegen die üblich vorkommenden Schädlinge widerstandsfähig.

Ölqualität

Hervorragend. Aus dieser Olivensorte wird ein frisches Öl mit einem ausgeprägt pikanten Geschmack erzeugt; es hat ein süßes Aroma mit dem Duft nach Olivenfrüchten und schmeckt etwas bitter.

Buža

Herkunft

Die meist verbreitete einheimische Sorte in Istrien.

Agrobiologische Eigenschaften

Die Sorte hat mehrere Varianten und ist unter den Namen „Burgaca“, „Morgaca“, „die Einheimische“ oder „Gura“



bekannt. Daher erklären sich gewisse morphologische Unterschiede was Ertrag, Blattgröße und Frucht betrifft. Es handelt sich um einen rustikalen Baum mit einem kräftigen und üppigen Wuchs; die Baumkrone ist dicht und neigt dazu breit in die Höhe zu wachsen. Bei regelmäßigem Schnitt bekommt sie eine rundliche Form mit gut entwickelten Zweigen. Die kleinen Zweige wachsen gerade, während die fruchttragenden kleinen Zweige gebogen sind. Die Blätter sind mittelgroß, ellipsen- und lanzettförmig mit olivgrüner Färbung mit grauer Unterseite. Die Früchte sind mittelgroß bis groß, was von der Cultivar abhängt, eiförmig und leicht

asymmetrisch; bei vollständiger Reife sind sie dunkel gefärbt. Dieser Olivenbaum gedeiht in warmen und geschützten Lagen.

Ertrag

Unter Verwendung von Agrotechnik regelmäßig erträglich; in manchen Jahren kann der Baum besonders ertragsreich sein.

Befruchtung

Während der Baumblüte wirken sich ungünstige Wetterverhältnisse (Nebel, Sprühregen, stärkerer Wind) negativ aus. Sie wird hauptsächlich zusammen mit anderen einheimischen Sorten gezüchtet: «Morazola», «Karbonaca», «Rošinjola», «Buža Puntoža» und «Buža Minuda». Es hat sich gezeigt, dass ausländische Sorten wie «Leccino», «Pendolino» und andere sich gut zur Bestäubung eignen.

Anfälligkeit gegen Parasiten

Anfällig auf: *Spilotea oleaginea*, Olivenfliege, Olivenmotte, *Seissetia oleae*, *Capnodium*.

Ölqualität

Die Ölqualität ist ausgezeichnet, wobei je nach Reifestadium der Olive zwei verschiedene Geschmacksrichtungen erzielt werden:

- werden die Oliven geerntet, wenn die Frucht gelblich wird, dann erzielt man ein Öl von hervorragender Qualität mit einem ausgeprägten frischen Geruch, angenehm bitterem Geschmack und charakteristisch pikantem Aroma;
- werden sie geerntet, wenn die Früchte dunkler werden oder ihre Farbe verändern, dann erzielt man ein süßes Öl, mit einem abgerundeten, fruchtigen und würzigen Geschmack nach Oliven ohne besonders ausgeprägtes Aroma.

Buža Minuda

Herkunft

Einheimische istrische Sorte, die überwiegend in der Gegend von Bale angebaut wird.



Agrobiologische Eigenschaften

Es handelt sich um einen geradwüchsigen Baum mit einem starken, kräftigen Stamm und einer dichten runden Baumkrone. Die Frucht ist von mittlerer Größe, rundlich-eiförmig.

Ertrag

Nicht regelmäßig.

Befruchtung

Innerhalb der Sorte mit einheimischen Sorten.

Anfälligkeit gegen Parasiten

Wie die Buža.

Ölqualität

Da es zu wenige Bäume dieser Sorte gibt, werden die Früchte mit anderen Sorten verarbeitet.

Buža Puntoža

Herkunft

Neben der Buža handelt es sich um die in Istrien am meisten verbreitete Sorte; sie wird in der Umgegend von Rovinj, Bale, Vodnjan und Fažana angebaut.



Agrobiologische Eigenschaften

Es handelt sich um einen üppigen Baum mit kräftigem Stamm und Zweigen. Die Baumkrone ist hoch und dicht, mit zahlreichen Zweigen und vielen Blättern. Die Blätter sind hellgrün, aber dunkler als bei der Buža. Die Frucht ist kleiner als bei der Buža (bei der im genannten Anbauggebiet auftretenden Cultivar), wächst meist traubenförmig an langen Stielen und an der Spitze der Frucht ist eine Warze, der die Sorte auch ihren Namen verdankt.

Ertrag

Regelmäßiger als bei der Buža.

Befruchtung

In der Zeit der Baumblüte wirken sich ungünstige Wetterverhältnisse nicht ganz so negativ aus, wie bei der Buža.

Anfälligkeit gegen Parasiten

Anfällig auf *Spilotea oleaginea*, Olivenfliege.

Ölqualität

Wie bei der Buža. Die Masse entwickelt bei der Verarbeitung einen Geruch nach reifen Oliven und Äpfeln.

Drobnica

Herkunft

Einheimische Sorte

Agrobiologische Eigenschaften

Diese Sorte ist in fast allen alten Olivenhainen in den Gegenden um Buje, Rovinj, Vodnjan und Labin vertreten. Man



kennt sie auch unter anderen Namen wie „die einheimische Bilica“, „Rovinjška“, „Bilica“ und „Žutica“. Der Baum ist von mittelgroßem Wuchs, die Baumkrone wird von wenigen aufrechten Zweigen gebildet, die spärlich belaubt sind; die fruchtbringenden Zweige haben kleine Internodien (Sprossenabschnitte zwischen zwei Blattknoten). Die Blätter sind kurz und laufen spitz zu, die Früchte klein (2,2 g) und eiförmig. Zu Beginn der Reife zeigen sie eine gelb-grüne Färbung, bei völliger Reife schrumpfen sie zusammen und werden weinrot, selten schwarz. Was die Reifezeit betrifft, ist diese Olive eine mittelfrühe

Sorte. Sie verträgt die verschiedensten Umwelteinflüsse wie Wind, niedrige Temperaturen und Dürre.

Ertrag

Regelmäßig und gut.

Befruchtung

Fast ausschließlich selbstbefruchtend.

Anfälligkeit gegen Parasiten

Widerstandsfähig gegen *Pseudomonas savastanoi* und Stammfäule und anfällig auf *Capnodium*, *Spilotea oleaginea* und *Coenorhynchus cribripennis*.

Ölqualität

Aus den Früchten erzielt man ein Öl mit einem ausgeprägt pikanten Geschmack und einem feinen, zartbitteren Aroma begleitet von einem charakteristisch süßen Beigeschmack.

Istarska bjelica

Herkunft

Verbreitet in Istrien und Kvarner.

Agrobiologische Eigenschaften



Der Baum ist von mittelstarkem Wuchs mit dichter Baumkrone; er neigt dazu, in die Höhe zu wachsen. Die Zweige sind lang und fest, die fruchtbringenden Zweige gerade oder leicht gebogen. Die sattgrünen Blätter spiralförmig gedreht; die Früchte sind mittelgroß und eiförmig. Wenn diese Olive heranreift, ist sie hellgrün, manchmal mit einem violetten Schimmer. Sie verträgt niedrige Temperaturen und Wind (Bora).

Ertrag

Ertragreich, regelmäßig hohe Ölerträge. Von der Jungpflanze bis zum Stadium des Tragens vergeht aber oft lange Zeit.

Befruchtung

Sie ist auf Fremdbestäubung angewiesen. Es ist empfehlenswert sie durch „Leccino“ und „Frantoio“ bestäuben zu lassen.

Anfälligkeit gegen Parasiten

Anfällig auf die Olivenfliege.

Ölqualität

Hervorragend. Man erkennt dieses Öl an seinem stark ausgeprägten pikantem und bitterem Geschmack. Neben diesen wünschenswerten und natürlichen Eigenschaften andere Aromen oder ein Nachgeschmack kaum spürbar.

Karbonaca

Herkunft

Einheimische Sorte, wird meist im südlichen Teil Istriens angebaut.

Agrobiologische Eigenschaften

Der Baum zeigt einen gemäßigt üppigen geraden Wuchs. Die Baumkrone ist dicht mit lanzettförmigen Blättern. Die



Früchte wachsen in Trauben, sind länglich und in der Form leicht ungleichmäßig; sie sind mittelschwer und von fester Konsistenz. Selten verändern sie vollständig ihre Farbe; bei rechtzeitiger Ernte lassen sich die Früchte leicht pflücken; in einem späteren Stadium schrumpfen sie und halten gut am Zweig. Nach dem Pflücken sind sie bis zur Verarbeitung längere Zeit haltbar, was dann aber den Mahlvorgang erschwert. Die Olivenmasse verbreitet einen angenehmen Geruch nach Blumenwiese. Der Baum verträgt je nach Lage auch niedrige Temperaturen.

Ertrag

Gut und regelmäßig.

Befruchtung

Innerhalb der Art, sowohl mit einheimischen als auch mit eingeführten Sorten.

Anfälligkeit gegen Parasiten

Widerstandsfähig gegen übliche Krankheiten und Schädlinge. Sie verträgt ziemlich gut niedrige Temperaturen.

Ölqualität

ine Olivenart mit guten Charakteristiken und ein ausgezeichneter Ölbaum, aus dessen Früchten man ein Öl mit einem äußerst pikanten Geschmack erzielt.

Žizolera

Herkunft

Eine alte einheimische Sorte, von der nur wenige Olivenbäume (etwa zehn) im südlichen Teil Istrien, in Gajana stehen.

Agrobiologische Eigenschaften

Der Baum ist von stark üppigem Wuchs, hat einen ausgeprägten Stamm, mit einer breiten Baumkrone. Die Zweige sind gebogen, fest und lang. Die fruchtbringenden Zweige wachsen dicht und sind biegsam. Die Blätter sind lanzettförmig und in Schattierungen von silbergrau bis olivgrün gefärbt. Die Frucht ist mittelgroß bis groß und erinnert in Aussehen und Farbe an die Frucht der „žizula“, wonach diese Olive benannt wurde. Diese Sorte verträgt wahrscheinlich auch niedrigere Temperaturen, da sie in engen und geschützten Lagen weiter gedieh und angebaut wurde.

Ertrag

Reich und regelmäßig.

Befruchtung

Innerhalb der Art mit einheimischen und eingeführten Sorten.

Anfälligkeit gegen Parasiten

Sie ist gegen übliche Krankheiten und Schädlinge widerstandsfähig.

Ölqualität

Im Anbau zeigt sie Eigenschaften wie diejenigen Sorten, aus denen Öl gewonnen wird. Bis heute gibt es keine Angaben über die Ölqualität, da nur wenige Olivenbäume dieser Sorte gepflanzt wurden; ihre Früchte werden zusammen mit denen anderen Sorten verarbeitet.

Moražola

Herkunft

Einheimische Sorte, wird meist im südlichen Teil Istriens angebaut.

Agrobiologische Eigenschaften

Der Baum ist von mittlerem Wuchs, hat einen geraden aufrechten Stamm und eine breite Baumkrone. Die fruchtbringenden Zweige sind kurz, die olivgrünen Blätter klein und an der Spitze abgerundet und die Früchte ebenfalls klein und rund. Wenn sie nicht rechtzeitig geerntet werden, fallen sie ab. Diese Sorte ist zum Anbau in geschützten Lagen geeignet. Sie verträgt leicht niedrige Temperaturen.

Ertrag

Gut und regelmäßig; es handelt sich um eine frühe Sorte.

Befruchtung

Da es Olivenhaine gibt, die nur mit dieser Monokultur und nur mit dieser Sorte bepflanzt sind und die Ertrag regelmäßig und andauernd ist, kann man davon ausgehen, dass sie in hohem Grad selbstbefruchtend ist.

Anfälligkeit gegen Parasiten

Anfällig auf Capnodium.

Ölqualität

Ein guter Ölbaum dessen Früchte einen guten Ölertrag ergeben.

Oblica

Herkunft

Es handelt sich um die am meisten verbreitete Olivenbaumsorte in Kroatien.

Agrobiologische Eigenschaften

Diese Sorte ist mittelgroß mit einer runden Baumkrone. Die Zweige sind gerade, die kleinen Zweige lang, vertikal und biegsam. Die Früchte sind groß, um 5 g schwer. Zu Beginn der Reife sind sie stark rötlich gefärbt, was beim



Heranreifen in dunklere Schattierungen übergeht. Die Blätter sind elliptisch-lanzettförmig und dunkelgrün. Diese Olivensorte verträgt Dürre, Wind und niedrige Temperaturen. Sie eignet sich zum Anbau auf kargem Boden. Wenn sie auf humusreichem Boden angebaut wird, bringt sie regelmäßige und ergiebige Erträge unter der Bedingung, dass sie qualitativ gut bestäubt wurde.

Ertrag

Nicht regelmäßig. Es sind gute Ölbaume mit großen Früchten, weshalb sie zu Konserven verarbeitet werden.

Befruchtung

Teilweise selbstbefruchtend; hat einen großen Anteil an aktiven männlichen Blüten. Sie wird durch folgende Sorten bestäubt: „Picholine“, „Leccino“, „Pendolino“, „Ascolana“ und „Tenera“.

Anfälligkeit gegen Parasiten

Anfällig auf Stammfäule und Olivenfliege, gegen *Spilotea oleaginea* und *Pseudomonas savastanoi* teilweise widerstandsfähig.

Ölqualität

Die Qualität des Öles ist gut und es kann auf vielfältige Weise verwendet werden. Geruch und Geschmack sind die von reifen Oliven. Es ist leicht pikant und bitter, mit einem ausgeprägt süßen Aroma.

Rošinjola

Herkunft

Einheimische Sorte, wird meist im südlichen Teil Istriens, in den Gegenden um Vrsar, Rovinj und Vodnjan angebaut.

Agrobiologische Eigenschaften

Der Olivenbaum wächst nur mäßig üppig, selbst bei optimaler Bodenbeschaffenheit und freundlichen Umweltbedingungen. Die Zweige sind breit ausladend und formen breite und helle Lagen. Viele kleine Zweige bilden eine kompakte und in der Form runde und stark belaubte



Baumkrone; die kleinen Zweige zeigen kurze Internodien. Die Blätter sind dunkelgrün, an fruchtbringenden Zweigen

stumpf abgerundet, an Zweigen, die zur Flüssigkeitszufuhr dienen, an hölzernen Zweigen und an gemischten Zweigen sind die Blätter leicht zugespitzt. Die Früchte sind symmetrisch, mittelgroß (2,5 g) und eiförmig; beim Heranreifen werden sie dunkelviolett mit zahlreichen Flecken.

Ertrag

Unter Verwendung von Agrotechnik regelmäßig und beständig.

Befruchtung

Innerhalb der Art, sowohl mit einheimischen als auch mit eingeführten Sorten.

Anfälligkeit gegen Parasiten

Wegen der dichten Baumkrone wird sie von der Olivenschildlaus befallen, die wiederum den Befall von Capnodium verursacht: sie ist widerstandsfähig gegen übliche Krankheiten und Schädlinge.

Ölqualität

Es handelt sich um einen guten Ölbaum; das gewonnene Öl hat einen intensiven Geruch, schmeckt ausgesprochen pikant und leicht bitter.

INGEFÜHRTE OLIVENSORTEN

Ascolana tenera

Herkunft

Marken (Italien), Anbau in Istrien seit 1945.

Agrobiologische Eigenschaften

Es handelt sich um eine der bekanntesten Speisesorten. Sie ist überall da vertreten, wo Oliven angebaut werden. Der Stamm ist von üppigem Wuchs, die Baumkrone dicht und kugelförmig. Die Zweige sind fest und wachsen gerade, die fruchtbringenden kleinen Zweige sind leicht gebogen. Die Blätter sind elliptisch, mittelgroß, spiralförmig und hellgrün gefärbt. Die Früchte sind groß (8-10 g), eiförmig und manchmal leicht asymmetrisch: Zu Beginn der Fruchtbildung sind sie grün mit einem gelben Schimmer, mit der Zeit verändern sie aber ihre Farbe hin zu dunkelviolett bis schwarz. Sie verträgt gut niedrige Temperaturen.

Ertrag

Durchschnittlich, in manchen Jahren ertragreich, wenn die Bewässerung ausreichend war; frühe Sorte (Ernte im September).

Befruchtung

Auf Fremdbestäubung angewiesen und braucht die Sorten „Pendolino“, „Leccino“ oder „Rosciola“, um bestäubt zu werden.

Anfälligkeit gegen Parasiten

Anfällig gegen die Olivenfliege.

Ölqualität

Dieses Öl wird als Tafelöl empfohlen. Wenn die Oliven als Konserven verarbeitet werden, sollte die Ernte erfolgen bevor die Früchte eine gelbliche Farbe bekommen. Falls man sie zu Öl verarbeitet, ergibt sich ein feines Öl mit einem frischen Geruch und einem harmonisch angenehm bitteren und pikanten Geschmack. Niedriger Ölertrag.

Cipressino

Herkunft

Apulien (Italien).

Agrobiologische Eigenschaften

Der Stamm dieser Sorte ist üppig und wächst schnell, die Baumkrone ist dicht und kompakt und hat eine zylindrische Form. Die Zweige wachsen aufrecht und vertikal. Die Frucht hat eine eiförmig rundliche Form und ist mittelgroß (2-3,5 g). Sie verträgt gut Wind und salzigen Nieselregen und schlechtes Wetter im allgemeinen. Es handelt sich um eine Sorte, die zum dichten Anbau in Reihen (Spalieranbau) geeignet ist, dies unter Berücksichtigung der üblichen Abstände zwischen den Reihen. Sie ist auch für die maschinelle Ernte mit dem Olivendrescher geeignet.

Ertrag

Gut und beständig; die Früchte reifen langsam heran. Es handelt sich um eine relativ späte Sorte; volle Reife im November - Dezember.

Befruchtung

Auf Fremdbestäubung angewiesen. Meist hoher Prozentsatz an missglückten Fruchtknoten (50-60 %).

Anfälligkeit gegen Parasiten

Widerstandsfähig gegen die üblichen Olivenschädlinge.

Ölqualität

Ergibt ein Öl von feiner sanfter Intensität, das relativ süß schmeckt.

Coratina

Herkunft

Apulien (Süditalien).

Agrobiologische Eigenschaften



Es handelt sich um einen durchschnittlich üppigen Baum mit kurzen fruchtbringenden Sprossen, die aufrecht wachsen, an der Wurzel fest und an der fruchtbringenden Spitze dünn sind. Die Oliven sind mittelgroß und eiförmig, die Blätter länglich und von einer intensiv grünen Farbe. Von der Jungpflanze bis zum Ertrag vergeht nur wenig Zeit. Es handelt sich um eine gute Olivensorte. Obwohl sie niedrige Temperaturen gut verträgt, wird der Anbau auf wärmeren und geschützten Lagen mit humusreichem Boden empfohlen. Die Sorte ist für die maschinelle Ernte geeignet. Sie kann sich verschiedenen Umweltbedingungen anpassen.

Ertrag

Ertragreich und regelmäßig.

Befruchtung

Auf Fremdbestäubung angewiesen und braucht die Sorten „Pendolino“, „Frantoio“ und „Leccino“, um bestäubt zu werden.

Anfälligkeit gegen Parasiten

Sehr anfällig gegen *Pseudomonas savastanoi* und *Spilotea oleaginea*.

Ölqualität

Ergibt ein Öl mit ausgeprägtem fruchtigem Aroma; es ist süßlich und pikant mit bitterem Nachgeschmack, reich an Polyphenolen und Aromastoffen.

Cucco

Herkunft

Abruzzo, Molise (Italien).

Agrobiologische Eigenschaften

Es handelt sich um einen Baum mit üppigem Wuchs, einer breiten Baumkrone und einem beachtlich entwickelten Stamm. Die fruchtbringenden Zweige sind gerade. Die Frucht ist groß bis mittelgroß (4-6 g), hat eine ovale Form und reift früh heran. Von der Jungpflanze bis zum tragenden Baum vergeht eine lange Zeit. Die Sorte verträgt niedrige Temperaturen.

Ertrag

Abwechselnd ertragreich mit hohem Prozentsatz an missglückten Fruchtknoten.

Befruchtung

Auf Fremdbestäubung angewiesen.

Anfälligkeit gegen Parasiten

Gegen *Spilotea oleaginea*, die Olivenfliege resistent, dagegen manchmal anfällig gegen *Pseudomonas savastanoi* und Stammfäule.

Ölqualität

Die Früchte dieses Olivenbaums eignen sich vor allem als Tafeloliven zum Konservieren, erzielen aber auch guten Ölertag.

Frantoio

Herkunft

Es handelt sich um eine typische Olivensorte, die in der Toskana und in Mittelitalien verbreitet ist. In Istrien wird sie seit 1940 angebaut.



Agrobiologische Eigenschaften

Es handelt sich um einen mäßig üppigen Baum mit breitem Wuchs. Die Baumkrone hat eine offene Form, die kleinen Zweige wachsen vereinzelt, lang und elastisch. Die Holzzweige wachsen vertikal und haben viele rote Blätter; die Internodien sind lang. Es handelt sich um eine mittelspäte Sorte, deren Früchte langsam heranreifen und ihren Reifegrad von Oktober bis Dezember erreichen. Die Bäume bringen früh Erträge, oft schon kurz nach dem Anbau. Sie zeigen große Anpassungsfähigkeit in allen Anbauzonen und ertragen auch gut niedrige Temperaturen.

Ertrag

Gut und regelmäßig. Die Früchte haben ein durchschnittliches Gewicht von 1,5 bis 2,5 g, sind eiförmig und länglich.

Befruchtung

Obwohl sie in hohem Grad selbstbefruchtend ist, wird empfohlen diese Sorte durch „Leccino“ und „Pendolino“ zu bestäuben.

Anfälligkeit gegen Parasiten

Anfällig gegen *Pseudomonas savastanoi* und *Spilotea oleaginea*, aber gegen übliche Olivenschädlinge widerstandsfähig.

Ölqualität

Diese Olivensorte wird wegen der hervorragenden Qualität ihres Öles geschätzt. Werden die Früchte geerntet wenn sie weinrot sind, ergibt dies ein Öl, das durch einen fruchtigen Geschmack nach Oliven mit einem feinen bitteren und pikanten Aroma besticht. Der Ölertrag ist gut. Die Früchte dieser Sorte werden zur Konservenherstellung verwendet.

Grossa di Spagna

Herkunft

Apulien, Süditalien.



Agrobiologische Eigenschaften

Es handelt sich um einen mäßig üppigen Baum mit einer dichten und festen Baumkrone; die fruchtbringenden kleinen Zweige wachsen gerne nach unten gebogen. Diese Sorte verträgt niedrige Temperaturen.

Ertrag

Ertragsreich, regelmäßig.

Befruchtung

Bestäubung innerhalb derselben Sorte.

Anfälligkeit gegen Parasiten

Anfällig gegen Olivenfliege.

Ölqualität

Wird als Tafelsorte empfohlen.

Itrana

Herkunft

Latium (Italien).

Agrobiologische Eigenschaften



Der Stamm ist von üppigem, geradem Wuchs mit einer dichten Baumkrone; die fruchtbringenden kleinen Zweige hängen herab, die Blätter sind klein, elliptisch-lanzettförmig und von dunkelgrüner Farbe. Die Früchte sind mittelgroß bis groß und asymmetrisch rund. Ihre Farbe wechselt beim Heranreifen langsam und allmählich in ein dunkles Weinrot, am Ende des Reifeprozesses, im März, werden sie schwarz. Die Früchte eignen sich zur Ölgewinnung und zum Konservieren in Salzlake als grüne und schwarze Oliven. Gute Erträge beim Entkernen. Sie verträgt gut niedrige Temperaturen.

Ertrag

Gut und relativ regelmäßig. Es handelt sich um eine äußerst späte Sorte (Dezember - März).

Befruchtung

Ist auf Fremdbestäubung angewiesen und wird von den Sorten „Pendolino“, „Maurino“ und „Leccino“ bestäubt.

Anfälligkeit gegen Parasiten

Die Früchte werden gelegentlich von der Olivenfliege befallen.

Ölqualität

Die Ölqualität ist gut; das Öl wird gemischt verwendet, die Ölerträge sind mittelmäßig. Die aromatischen und geschmacklichen Eigenschaften dieses Öls erinnern an gesunde, grüne Oliven und frisch gemähtes Gras.

Leccino

Herkunft

Toskana (Italien), Anbau in Istrien seit 1940.

Agrobiologische Eigenschaften



Es handelt sich sicherlich um eine der am weitesten verbreiteten Sorten in der Welt; dies wegen ihrer ausgezeichneten Anpassungsfähigkeit an die verschiedensten Umweltbedingungen. Der Stamm ist vom üppigen Wuchs und breit. Zuwachs und Entwicklung des Stammes wie auch Höhe und Umfang der Baumkrone sind charakteristisch. Die fruchtbringenden Zweige sind klein und hängend. Die Baumkrone hat eine runde Form mit festen und langen Zweigen, weshalb dieser Baum auch als Zierpflanze geschätzt wird. Die Blüten sind einzeln und im Vergleich zu anderen Sorten ziemlich groß. Die Bäume mit niedriger

Verzweigung der fruchttragenden Zweige wachsen buschähnlich. Diese Sorte reift früh heran (September - Oktober) und verträgt gut niedrige Temperaturen. Sie eignet sich für den intensiven Anbau auf kargem oder humusreichem Boden.

Ertrag

Gut und regelmäßig, die Frucht ist fleischig, mittelgroß (2 – 2,5 g) und länglich rund.

Befruchtung

Ist auf Fremdbestäubung angewiesen und wird von den Sorten „Pendolino“, „Maurino“ und „Frantoio“ bestäubt.

Anfälligkeit gegen Parasiten

Toleriert *Pseudomonas savastanoi*, *Spilotea oleaginea* und Olivenmotte. Dagegen reagiert sie auf die Olivenfliege und *Coenorhynchus cribripennis* empfindlich.

Ölqualität

Erfolgt die Ernte, wenn die Früchte beginnen dunkler zu werden, ergibt sich ein Öl von hervorragender Qualität mit einem ausgeprägt frischen Geruch und der fruchtigen Würze von Oliven. Erfolgt die Ernte, wenn die Früchte bereits dunkel geworden sind oder wenn sie ihre Farbe schon geändert haben, dann ergibt sich ein mildes Öl, süß, abgerundet, ohne stärker ausgeprägtes Aroma. Die Früchte dieser Sorte können zu Konserven verarbeitet werden (schwarze Oliven in Salzlake). Der Kern ist relativ groß, was ihren Marktwert vermindert. Die Ölerträge sind gering.

Moraiolo

Herkunft

Toskana (Italien); Anbau in Istrien seit 1940.

Agrobiologische Eigenschaften



Es handelt sich um einen nicht besonders üppiger Baum. Die Baumkrone ist von aufrechtem Wuchs und dicht. Wenn er beginnt Früchte zu tragen, neigt er zu breitem Wuchs. Die Blätter sind klein, elliptisch-lanzettförmig, dunkelgrün, an der Unterseite glänzend und grün-silbrig gefärbt. Die Früchte sind rundlich, klein (1,5 - 2 g) und symmetrisch; reifen meist ungleichmäßig und allmählich heran; sie lassen sich nur schwer vom Stiel lösen, weshalb sie für die maschinelle Ernte ungeeignet sind. Man kann sie als eine mittelfrühe Sorte bezeichnen (Anfang November). Sie verträgt ziemlich gut niedrige Temperaturen.

Ertrag

Mäßig bis hoch, regelmäßig.

Befruchtung

Ist auf Fremdbestäubung angewiesen und wird von den Sorten „Pendolino“ und „Maurino“ bestäubt.

Anfälligkeit gegen Parasiten

Anfällig gegen *Spilotea oleaginea*.

Ölqualität

Hervorragend. Die Ernte beginnt, wenn die Früchte dunkelviolett werden. Das Öl dieser Sorte wird wegen seiner geschmacklichen und aromatischen Eigenschaften und des guten Ölertrags sehr geschätzt.

Pendolino



Herkunft

Toskana (Italien).

Agrobiologische Eigenschaften

Der Baum ist mäßig üppig. Die Zweige sind gekrümmt und wachsen hängend. Die Baumkrone ist dicht mit lanzettförmigen Blättern belaubt. Die Früchte sind länglich, leicht asymmetrisch und mittelgroß. Die fruchtbringenden kleinen Zweige sind lang, hängend, elastisch und wachsen zum Boden gebogen. Von der Jungpflanze bis zum Ertrag vergeht nicht viel Zeit. Der Ölbaum passt sich verschiedenen Bodenbeschaffenheiten an und verträgt zum Teil niedrige Temperaturen.

Ertrag

Ertragsreich, regelmäßig mit hohem Ölertrag. Es handelt sich um eine frühe Sorte, deren Früchte nach und nach reifen (September, Oktober).

Befruchtung

Ist auf Fremdbestäubung angewiesen und wird von den Sorten „Maurino“, „Rossciola“ und „Leccino“ bestäubt. Sie bestäubt selbst gut andere Sorten.

Anfälligkeit gegen Parasiten

Anfällig gegen Capnodium.

Ölqualität

Diese Sorte wird vor allem angebaut, um andere Sorten zu bestäuben. Trotzdem sollte man nicht übersehen, dass ihre Früchte ein Öl von hervorragender Qualität erzeugen, das sich durch seine fruchtige Würze auszeichnet.

Picholine

Herkunft

Provence (Frankreich).

Agrobiologische Eigenschaften



Der Baum ist mäßig üppig mit einer breiten dichten Baumkrone. Die fruchtbringenden kleinen Zweige sind leicht gebogen mit langen Internodien. Die Blätter sind elliptisch - lanzettförmig, groß, hellgrün und haben eine glatte Oberfläche; die Früchte sind mittelgroß (3 - 5 g), eiförmig, länglich und asymmetrisch. Zu Beginn des Reifestadiums sind sie weinrot gefärbt, bei völliger Reife werden sie schwarz. Die grünen Früchte werden zu Konserven verarbeitet. Der Baum verträgt Dürre, zum Teil auch niedrige Temperaturen. Er passt sich verschiedenen Bodenbeschaffenheiten an.

Ertrag

Gut und regelmäßig. Von der Jungpflanze bis zum Ertrag vergeht nicht viel Zeit. Es handelt sich um eine mittelspäte Sorte (September - Dezember). Der Ölertrag ist gering.

Befruchtung

Teilweise selbstbefruchtend. Sie wird innerhalb der Art bestäubt, es gibt aber keine spezifischen Hinweise zum Bestäuben; die Sorten „Leccino“ und „Manzanilla“ haben sich bewährt.

Anfälligkeit gegen Parasiten

Anfällig gegen die Olivenfliege ist aber gegen *Spilotea oleaginea* resistent.

Ölqualität

Die Qualität des Öls ist ausgezeichnet. Das Öl wird gemischt verwendet. Bei der Konservenherstellung trennt sich das Fruchtfleisch einfach vom Kern ab. Bei der Ölproduktion ergibt sich ein dunkles Öl, von hervorragender Qualität. Erst nach dem ersten Umfüllen erhält das Öl seinen vollen harmonischen Geschmack; mit dem Geruch nach reifen Oliven, und einem bitteren und pikanten Beigeschmack.

Rosciola

Herkunft

Latium (Italien).

Agrobiologische Eigenschaften



Der Baum ist mäßig üppig mit Zweigen, die vom Gewicht der Früchte leicht nach unten gebogen werden. Die Blätter sind mittelgroß und lanzettförmig, von hellgrüner Farbe mit einem mattgrauen Schimmer. Die Frucht ist klein bis mittelgroß (2- 3 g) und eiförmig. Die reifen Früchte sind weinrot oder schwarz-violett mit einem roten Schimmer. Die Sorte passt sich verschiedenen Bodenbeschaffenheiten an.

Ertrag

Gut und regelmäßig. Geringer Prozentsatz an missglückten Fruchtknoten.

Befruchtung

Teilweise selbstbefruchtend.

Anfälligkeit gegen Parasiten

Teilweise widerstandsfähig gegen übliche Olivenschädlinge.

Ölqualität

Das Öl zeichnet sich in Duft und Geschmack durch feine Eigenschaften aus. Der Ölertrag ist durchschnittlich hoch.

SOP REISEROUTE

Freitag, 20.11.2015

- Abreise von Zürich
- Ankunft in Rovinj
- Check-In im Hotel LONE ***** www.lonehotel.com



Wir werden für unseren kompletten Aufenthalt in Rovinj nächtigen.
Die Stadt Rovinj wird nicht umsonst die Perle Istrien genannt.

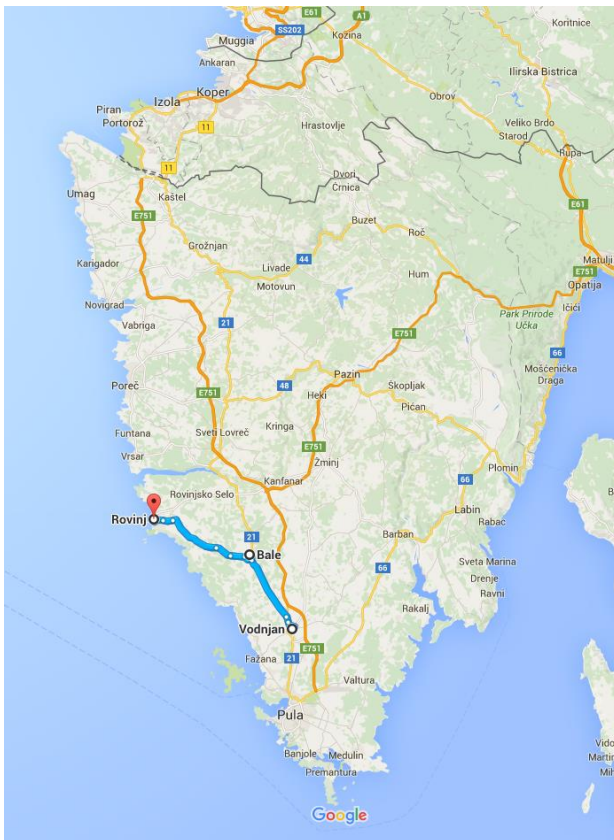


An der wunderschönen Westküste von Istrien, fast direkt am Lim Fjord, liegt der romantischste Ort im Mittelmeer! Die Stadt Rovinj-Rovigno ist die richtige Destination für alle, die sich nach einer sentimental Atmosphäre der vergangenen Zeiten sehnen. Diese Atmosphäre ist nur noch hier zu finden. Diese Stadt begann ihr romantisches Leben auf einer Insel, einem begrenzten Raum, welcher der Stadtstruktur der eng einander gebauten Häuser, schmalen Gassen und kleinen Plätzen einen Sinn gegeben hat.

Der Rundgang durch die gemütlichen Gassen führt Euch in die weite Geschichte zurück, die Ihr am liebsten sofort fotografieren würdet. Von der Meereseite ist die Stadt mit hohen Felsen geschützt, auf deren Spitzen Häuser gebaut wurden, und von der Landseite ist die Stadt mit hohen Stadtmauern geschützt. Das alles ist bis heute gut erhalten. Und wenn Ihr durch das Stadttor von Balbi die Stadt betreten, haben Ihr ein Gefühl, als ob Ihr in eine andere Zeitdimension geraten wärt. Diese gemütlichen Gassen führen Euch bis auf den Hügel, bis zur Kirche von hl. Euphemia (istrisch Fuma genannt), dem größten und besterhaltenen Denkmal in der Stadt. Das ist ein Barockbauwerk des venezianischen Stils, gewidmet der Heiligen und der Märtyrerin, deren Sarkophag im Jahr 800 von der Meereseite nach Rovinj-Rovigno geraten wurde. Istrier glauben gern an diese alte Legende. Der Kirchentag von hl. Fuma Mitte September wird hier immer sehr festlich gefeiert. In dieser Zeit kommen nach Rovinj-Rovigno viele Pilger aus ganzer Umgebung.



Samstag, 21.11.2015



Am Samstag werden wir uns in der Region Vodnjan (italienisch Dignano) und Umgebung aufhalten.

Sie befindet sich auf einer Anhöhe am Westufer der Gespanschaft Istrien, etwa 10 km nördlich von Pula. Der Ort ist offiziell zweisprachig, italienisch und kroatisch. Daneben wird auch die Istriotische Sprache gesprochen.

Der Ort zeichnet sich durch zahlreiche Bauten aus Gotik und Renaissance, u. a. ein Kastell aus dem Jahr 1300. Bereits in römischer Zeit gab es den Ort unter dem Namen Vicus Attinianum.

In der Kirche von Vodnjan befindet sich die zweitgrößte Reliquiensammlung Europas, zu der auch die Mumien von Vodnjan gehören.

Nebst den kulturellen Sehenswürdigkeiten ist die Stadt auch dafür bekannt, dass die bekanntesten und besten Olivenölproduzenten aus Kroatien aus dieser Region stammen. Diese werden wir im Laufe des Tages besuchen und versuchen mehr über Ihre Tätigkeiten sowie über Ihr Geheimnis zu erfahren.

Der ganze Tag wird unterstützend begleitet von Dr.sc. Marin Krapac, er ist Mitglied des kroatischen Panels.

Folgende Olivenölproduzenten werden wir an diesem Tag besuchen:

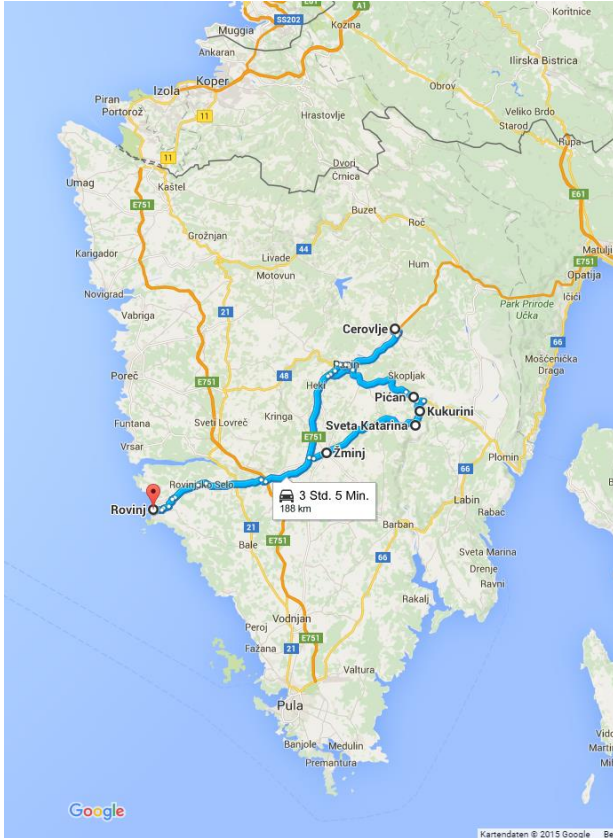
- OPG Grubic <http://www.grubic.hr>
- OPG Brist <http://brist-olive.hr>
- OPG Belci <http://www.meloto.com>
- OPG Chiavalon <http://www.chiavalon.hr>
- OPG Tonin <http://tonin.biz>



Vodnjan

Sonntag, 22.11.2015

Am Sonntag werden wir uns in der Region Pican/Pazin und Umgebung aufhalten. Pićan (italienisch: Pedena) ist ein ehemaliges Bistum und eine Gemeinde mit 1.827 Einwohnern in der Gespanschaft Istriens. Sie liegt in der fruchtbaren Region Čepičko Polje, in der Wein, Oliven, Gemüse und Obst angebaut werden.



Folgende Olivenölproduzenten werden wir an diesem Tag besuchen:

- OPG Bellani
<http://www.terra-rossa.hr>
- OPG Matkovic
<http://www.uljarazlatnibrig.com.hr>
- OPG Cevar - xxx

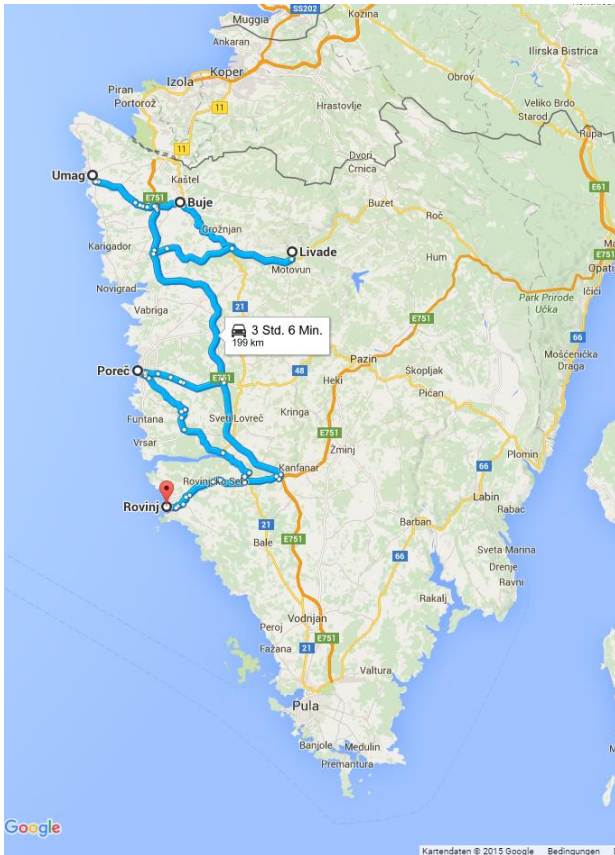
Zusätzlich werden wir an diesem Tag noch folgende Attraktionen besuchen:

- Prsutarna Jelenic, Produzent des typischen istranischen Rohschinken
<http://www.istarskiprsut.hr>
- Mljekara Laktos, Hersteller von typischen istranischen Käsesorten aus Kuhmilch -
<http://www.mljekaralatus.hr>
- VINO Bacac – mehrfach ausgezeichneter Winzer (Familienbetrieb) aus der Region Pican
- VINO Sirotic – mehrfach ausgezeichneter Winzer (Familienbetrieb) aus der Region Buzet



Pican

Montag, 23.11.2015



Am Montag beginnen wir in Porec. Die Stadt Poreč oder Parenzo (ital.) ist neben Rovinj/Rovigno und dem urbanen Zentrum Pula/Pola die bedeutendste Küstenstadt an der Westküste der Halbinsel Istriens und hat 16.696 Einwohner. Das wohl bedeutendste Bauwerk Porečs/Parenzos ist das Bischofsgebäude mit der Euphrasius-Basilika, das von der UNESCO in das Weltkulturerbe aufgenommen wurde. Die Stadt ist außerdem Sitz der katholischen Diözese Poreč-Pula.

Wir werden jedoch nicht die Bischöfe treffen, sondern das Vergnügen haben, das kroatische Olivenöl Panel zu treffen und gemeinsam einheimische junge Öle zu degustieren. Sie werden uns an Ihrem Institut in Porec empfangen. Das Institut ist ähnlich wie unser in Wädenswil, an einer sehr prominenten Lage sowie in denkmalgeschützten Bauten untergebracht.

Danach werden wir uns auf die Reise machen zu verschiedenen Olivenöl-Produzenten und Mühlen in der westlichen Region von Istrien. Wir werden zudem die Gelegenheit haben die Stadt Motovun im Laufe des Nachmittags zu besichtigen.

Motovun(kroat.) oder Montona (ital.) ist eine Stadt in der Region Istrien im Nordwesten Kroatiens. Sie liegt auf 277 m über dem Meer auf einem steilen, isolierten

Hügel über dem Tal der Mirna. Das historische Städtchen zählt heute etwa 500 Einwohner, die hauptsächlich vom Tourismus, Weinbau und selbstversorgender Landwirtschaft leben.

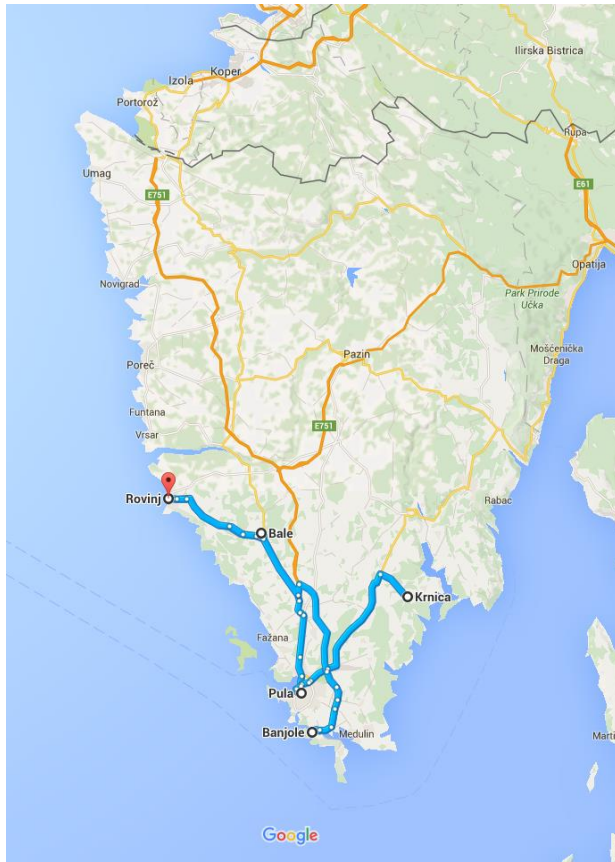


Folgende Olivenölproduzenten werden wir an diesem Tag besuchen:

- Agrolaguna
<http://www.agrolaguna.hr>
- OPG Agro Milo
<http://www.agro-millo.hr>
- OPG Ipsa
<http://www.ipsa-maslinovaulja.hr>
- OPG Kraljević
<http://cuj.hr>



Dienstag, 24.11.2015



Am Dienstag werden wir in Richtung Pula, an die Südspitze von Istrien begeben und uns den Vormittag für etwas Kultur nehmen.

Willkommen in drei tausend Jahre alter Geschichte! Die Geschichte von Pula-Pola beginnt mit einem Mythos über Argonauten und deren Suche nach der Goldenen Rune, führt über Histrer, Römer und Venezianer, entwickelt sich weiter als Zentralhafen der Österreichischen Monarchie, bis zu einem großen und modernen Kultur- und Wirtschaftszentrum von Istrien. Verschiedene Geschichtsperioden beeinträchtigen das einzigartige Stadtbild, in dem römischen Tempel, Barockpaläste, Frühkirchen und die Überreste der mittelalterlichen Stadtmauern mit antiken Stadttoren ein idyllisches Bild prägen.

Und danach kommt die prächtige Arena - eines der besterhaltenen römischen Amphitheater in der ganzen Welt und das bedeutendste Denkmal von Pula, das A und O der Andenken aus Pula! Die Arena, der Kampfplatz der Gladiatoren und Löwen, konnte damals bis zu 25.000 Zuschauer aufnehmen. Das imposante historische Bauwerk ist auch heute noch Ort für alle wichtigen Veranstaltungen.

Das war aber nur der Anfang der Besichtigung, denn nun warten auf Sie das österreichische Pula-Pola und

eine Vielzahl historischer Bauwerke, die den Hafen von Pula-Pola und den alten Stadtkern umgeben.

Diese reiche Geschichte und die Kultur von Pula-Pola sind eine perfekte Szenographie für musikalische Spektakel. Konzerte, Opern, Ballette, Theater- und Filmfestivals, kleine und große mittelalterliche Performance auf den Straßen und Plätzen von Pula-Pola - das alles ist nur ein Teil des Kulturangebotes, an dem Sie teilnehmen können.

Folgende Olivenölproduzenten werden wir am Nachmittag besuchen:

- OleoDorato-d.o.o. <http://www.oleodorato.com>
- Uljara Nono Bruno <http://www.nonnobruno.hr>
- Kumparicka – spezielle urtypische istriatische Käsesorten <http://www.kumparicka.com/>



Mittwoch, 25.11.2015

Leider kommt der Mittwoch schneller als erwartet und die Rückreise rückt näher.

Nach dem gemeinsamen Frühstück und dem Check-Out werden wir abgeholt und zum Flughafen gefahren.

Rückflug nach Zürich ab ca. 14:00 Uhr.

ABSCHLUSS

Alle Informationen in diesem Dokument wurden aus vorhandenen Quellen (Internet, Bücher, etc.) zusammengetragen. Dieses Dokument ist nicht für die kommerzielle Verbreitung und Publikation vorgesehen. Es dient lediglich der Unterstützung für die Studienerreise des SOP.