



Georges Desrues
Istrien und Rijeka für
Fortgeschrittene

Broschur
16,8 x 24 cm; 192 Seiten
ISBN 978-3-222-13703-7
Styria Verlag
€ 29,00

ET: 01.03.2023

Sperrfrist 01.03.

Pula, das Havanna Istriens, das "schwarze" Istrien mit den faszinierenden Bergbaustädten Rasa und Labin oder das multikulturelle Rijeka: Fernab von Badestrand und Urlaubsidyll zeigt uns **Georges Desrues**, Autor, Fotoreporter und Slowfood-Experte, in seinem neuen Buch **Istrien und Rijeka für Fortgeschrittene** eine der (auch kulinarisch) aufregendsten Destinationen Europas von ihrer ungewohnten Seite.

Die nahe gelegene Adria-Halbinsel mit ihren pittoresken Bergdörfern und Küstenstädten, ihren Häfen und Industriezentren überrascht immer wieder aufs Neue. Mit dem Beitritt Kroatiens zum Schengenraum am vergangenen 1. Januar fiel nun auch die letzte Grenze, die sich wie eine Narbe durch die Halbinsel zog. Keine Grenzen kennt auch die istrische Küche, die sowohl auf exzellente lokale Zutaten als auch auf ein reichhaltiges, multikulturelles Erbe zurückgreifen kann.

Istrien ist ein von der Adria umrahmtes Kleinod, das nicht nur während der Sommermonate im Licht des Südens erstrahlt, voller mediterraner Lebensfreude, mit reicher Kultur, aufregender Küche und Sonnenuntergängen, die das Herz erweitern.

ISTRIEN UND RIJEKA FÜR FORTGESCHRITTENE

Georges Desrues zieht es seit vielen Jahren immer wieder von seiner Wahlheimat, dem nahen Triest, nach Istrien, um die Geschichte der Halbinsel, ihre Kultur und Landschaft zu erkunden. Denn Istrien kann freilich viel mehr als nur Sommerferien und Badespaß.

Der Istrien-Auskenner erzählt uns über die Architektur der Halbinsel, ihre Geschichte unter den Faschisten und später Kommunisten, nimmt uns mit auf Spaziergänge durch die Hafenstadt Rijeka, auf Marschall Titos bizarre Brijuni-Inseln und nach Pula, dem einstigen Hauptkriegshafen der österreichischen Marine.

Dazwischen plaudert er mit Winzer- und Bierbrauer:innen, mit Olivenöl-Erzeuger-, Wirt- und Köch:innen darüber, welche Trüffel wann Saison haben und wie man sie am besten zubereitet, worauf beim Olivenöl- und beim Fischkauf zu achten ist und wie man das Beste aus der Malvasier-Traube holt.

>> [Hier geht's zum Buch!](#)

BLICK INS BUCH

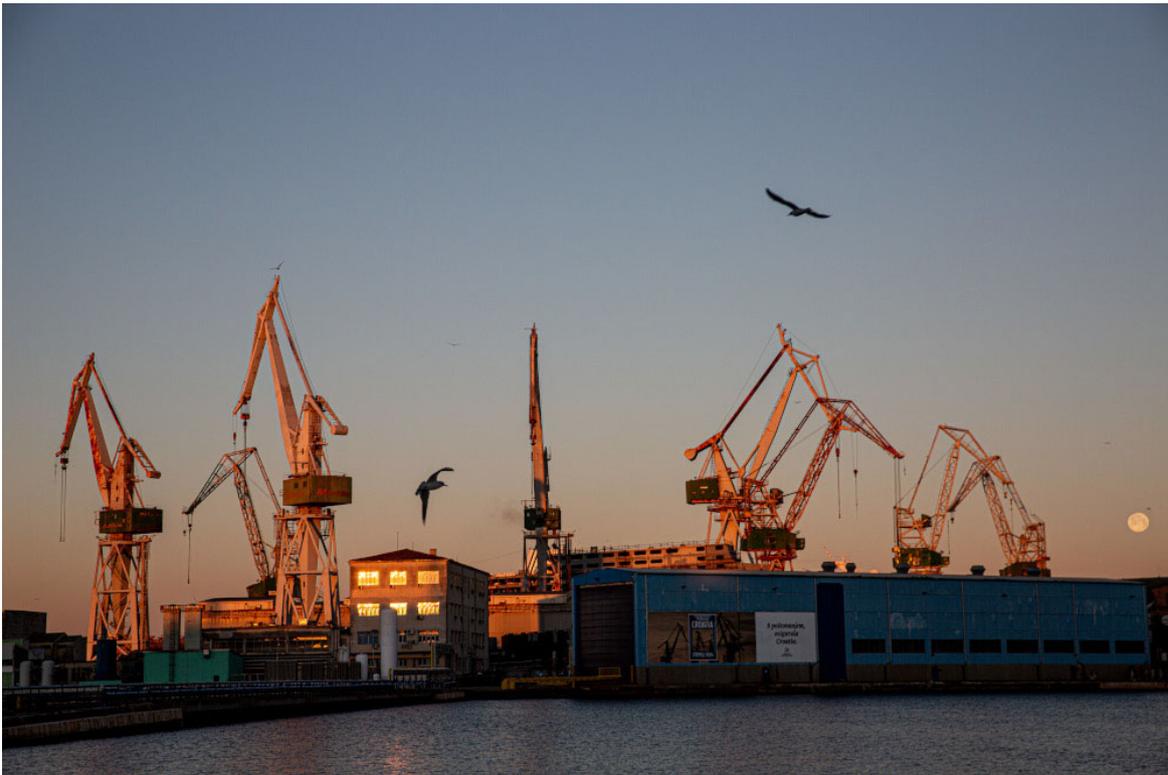


Bild: Die mächtige alte Werft prägt das Stadtbild von Pula eindrücklich.

(c) Georges Desrués

PULA - DAS HAVANNA ISTRENS

Zumindest für uninformierte Besucher hat Pula auf ersten Blick nicht allzu viel zu bieten. Die Stadt wirkt wie ein chaotisches Durcheinander mit eingestreuten Plattenbauten vor weitgehend verwahrloster Industriekulisse. Natürlich gibt es da das umwerfende Amphitheater und einige andere bedeutende römische Bauten sowie eine recht hübsche Altstadt, in der allerdings die meisten Geschäfte leer stehen beziehungsweise auf Touristenramsch spezialisiert sind (und dann eben erst außerhalb der Saison leer stehen). Wer aber vorbereitet, mit offenen Augen und der nötigen Neugierde die Stadt besucht, wer sich einlässt auf ihren aus der Zeit gefallenen Reiz und den Charme des Verfalls, kann ihr gut und gerne erliegen. Und wird dann womöglich immer wiederkehren, um in einem wahren Freilichtmuseum zwischen imposanten, historisch bedeutenden und großteils noch bewohnten und genutzten Ruinen zu wandeln. Und sich in die einzigartige und tragische Geschichte des einst so stolzen Kriegshafens eines untergegangenen Reiches zu vertiefen.

Aus: Istrien und Rijeka für Fortgeschrittene, Georges Desrues, Styria Verlag 2023, Fotos: (c) Georges Desrues



Istrien ist das Österreich nächst gelegene Trüffelgebiet und war als Trüffelregion doch lange Zeit weitgehend unbekannt. (c) Georges Desrues



Historisch verbrieft ist, dass auf der istrischen Halbinsel bereits in der Antike Olivenöl erzeugt wurde. (c) Georges Desrues

ÜBER DEN AUTOR

Georges Desrues, geboren 1966 in Paris, aufgewachsen in Wien, lebt als freier Autor und Fotoreporter seit fünfzehn Jahren in Italien, die letzten fünf davon in Triest. Seine Spezialgebiete sind Reisen, Essen und Trinken sowie Landwirtschaft. Zahlreiche Publikationen im In- und Ausland, darunter in »Profil«, »Der Standard«, »Die Welt«, »Gourmet Traveler«, »Welt am Sonntag«, »Port Culinaire«, »A la Carte« und in vielen anderen Medien. Sein zuletzt erschienenes Buch »Triest für Fortgeschrittene« hat sich bislang mehr als 15.000-mal verkauft.

