



Wien am Meer

Es ist erst 100 Jahre her, da gehörte die Hafenstadt Triest noch zur österreichisch-ungarischen Monarchie und war Heimat der k.u.k. Schiffsflotte. Nach wie vor versprüht die 200.000-Einwohner-Stadt allerdings kaiserlich-königliches Flair. Sarah Müller hat die romantische Stadt erkundet.

Vom Grand Hotel Duchi d'Aosta hat man den Überblick über die Piazza Unità d'Italia und den Hafen.

Bereits bei der Anreise nach Triest über die Viale Miramare genießen wir den Ausblick über die ehemals bedeutendste Hafenstadt der Habsburgermonarchie. Die geschwungene Straße führt uns direkt ins Stadtzentrum zu unserer Unterkunft auf der Piazza Unità d'Italia. Schon beim Aussteigen steigt uns die salzige Meeresluft in die Nase als wir unser Gepäck und die Autoschlüssel an den Pagen des Grand Hotel Duchi d'Aosta übergeben. Das Vier-Sterne-Hotel gilt schon seit Generationen als erste Adresse in Triest und wurde erst im Frühjahr 2018 von der Besitzerfamilie Benvenuti neu gestaltet. Nach dem Relaunch ist das Hotel nun auch

das einzige Restaurant Triests mit einem Michelin-Stern. „Erkocht“ hat den ein gebürtiger Triestiner, der 29-jährige Matteo Metullio, der erst im April 2018 mit einem ähnlich jungen Küchenteam anreiste. Darunter der 30-jährige Sous Chef Alessandro Buffa, der als Resident Chef das ganze Jahr über die Küche des Il Piccolo wacht. Er ist es auch, der uns zusammen mit der Sommelière Elena Brussa Toi und dem Oberkellner Nicola Mascarello durch einen kulinarisch aufregenden Abend begleitet. In dem 7-Gänge-Menü wird neben der ausgezeichneten Qualität der Zutaten und der Zubereitung der Speisen auch großen Wert auf die Präsentation am Tisch

gelegt. So kommen die vier Rigatoni nicht nur mit geräucherter Butter, roten Garnelen, Mandeln und einem Austernblatt – sie werden so serviert, dass der unter einer Glasglocke gefangene Rauch erst am Tisch in die Gesichter der Gäste entweicht. Das versteht man also unter „Essen mit allen Sinnen“. Neben der gehobenen Sterne-Küche hat Triest aber auch ausgezeichnete Landesküche, darunter Pizza und Pasta, zu bieten. In Triest verschmelzen die italienische und slowenische Küche und bieten in den sogenannten Buffets, kleinen Gasthäusern, kalte Platten mit köstlichen Schinken- und Aufschnittvariationen der umliegenden Gebiete.

Melancholische Eleganz

Triest hat etwas Melancholisches, wenn man durch die Gassen der ehemaligen k.u.k. Hafenstadt schlendert. Wie ein Mitglied der Königsfamilie fühlt man sich auf jeden Fall im Grand Hotel Duchi d'Aosta. Hier findet man auch Kaffee aus einer selbstgemahlten Mischung und ausgezeichnete Torten.



Das Vier-Sterne-Hotel Duchi d'Aosta liegt direkt im Zentrum und ist der perfekte Ausgangspunkt für Stadt-Touren.



Im Hotelrestaurant „Il Piccolo“ genießt man einzigartige und exklusive Sterne-Küche aus Triestiner Hand.

Triest ist auch die Stadt des Kaffees. Der weltweit agierende Kaffee-Spezialist illycaffè haben hier ihren Firmenstandort und führen die Universität des Kaffees. Die Università del Caffè hat es sich zur Aufgabe gemacht gute Kaffeekultur durch entsprechende Information und Bildung zu verbreiten. Neben Ausbildungen und Schulungen für Kaffeehersteller und Barista bieten die Profis vor Ort auch Events und Kulturveranstaltungen sowie Kurse über Kaffeegenuss für Kaffeeliebhaber. Bei einem Spaziergang durch die Stadt fühlt man sich als Wiener fast wie zuhause. Und historisch betrachtet ist man das fast, denn lange gehörte Italien und somit

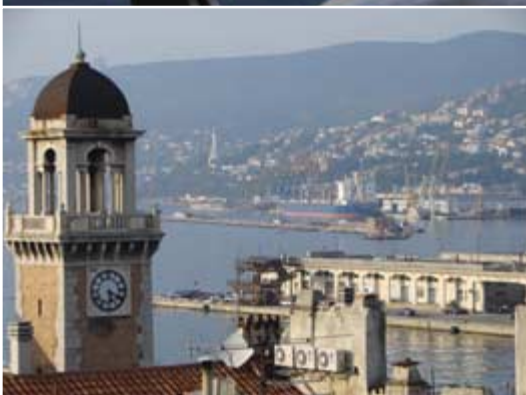
auch die Hafenstadt Triest zur österreichisch-ungarischen Monarchie. So kommt es auch, dass die Wiener Kaffeehäuser denen in Triest nicht unähnlich sind – wenn man von der für Triest speziellen Art des Bestellens absieht. Den für Italien typischen Espresso bestellt man hier nämlich als „Nero“ oder als „Nero in Bicchieri“ – also im Glas. Aber Achtung, denn in anderen Gebieten Italiens erhält man bei dieser Bestellung ein Glas Rotwein. In dem bekanntesten Kaffeehaus Triests, dem Caffè degli Specchi, kehrten berühmte Schriftsteller ein. Darunter war auch James Joyce, der in der Stadt an einigen Stellen als Statue verewigt wurde. Gourmets könnte es

noch interessieren, dass an den Stadtgrenzen Olivenöl mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Tergeste DOP hergestellt wird. Die typisch verwendete Sorte Bianchera-Belica zeichnet sich durch einen hohen Gehalt an Ölsäure und einen hohen Anteil an Antioxidanten sowie einen extrem niedrigen Säuregehalt aus. Der Geruch des Öls ist stark fruchtig, während der Geschmack eine bitterlich-scharfe Note aufweist.

Wenn man durch die Stadt schlendert, spürt man auch, dass Triest eine wichtige Universitätsstadt ist und unter anderem viele internationale Studierende unterbringt. Das spiegelt sich vor

allem in der lebendigen Bar-Szene der Stadt wider. Vor allem um die Ponte Rosso herum gibt es gemütliche Bars in denen man bei einem Aperitivo den Blick auf das Wasser genießen kann.

Nachdem bei unserem Besuch die Hafenstadt leider in eine dicke Regenwolke gehüllt ist, muss ein Alternativprogramm zum nassen Stadtpaziergang her. Wir nutzen den revitalisierten Wellness-Bereich des Grand Hotel Duchi d'Aosta, das Thermarium Magnum. Sanfte Erdtöne und stimmungsvolle Beleuchtung sorgen in dem SPA nach der Tradition der alten Römer für Entspannung pur. Das Schwimmbe-



Vom Literaturmuseum bis zur Universität des Kaffees gibt es in Triest und Umgebung viel zu entdecken. Allein der Hafen ist ein Ausflugsziel für sich.

Ob Sauna oder Whirlpool: An Regentagen oder nach einer anstrengenden Sightseeing-Tour kommt der Wellness-Bereich im Vier-Sterne-Hotel Duchi d'Aosta genau richtig.

cken, der Whirlpool, das Rausbad und eine klassische Sauna lassen uns den Regen schnell vergessen. Doch so eine geschichtsträchtige Stadt wie Triest will erkundet werden und so machen wir uns trotz Regen doch noch auf zum Hafen. Am alten Habsburger-Hafen „Porto Vecchio“ ragt der Industriekran Ursus 71 Meter in die Luft. Der Alte Hafen war im Besitz der Österreichischen Lloyd, die bis zum Ersten Weltkrieg eine der weltweit größten Reedereien und die größte Schifffahrtsgesellschaft Österreich-Ungarns und des Mittelmeeres war. Das Gebiet liegt allerdings schon seit Jahren brach und wird nun langsam revitalisiert. Ziel der Stadt Triest ist hier die kulturelle und kommerzielle Wiedernutzung im maritimen Geist der Stadt.

Apud maritim: Triest ist auch die Città della Barcolana, Heimat der jährlichen Segelregatta.

Die Barcolana ist die größte Segelregatta der Welt und findet jeden zweiten Sonntag im Oktober statt – dieses Jahr am 13. Oktober. Die Regatta wird seit 1969 vom Segelclub „Società Velica di Barcola e Grignano“ veranstaltet. Wenn der letzte Sommer-Tourist die Stadt und den Strand verlassen hat, treten im Golf von Triest auf einer Strecke von vier Seemeilen die Besten der Besten gegeneinander an.

Absideits der Massen an Sommer-Touristen oder Regatta-Fans ist ein Nebensaison-Urlaub in Triest ein Stück vom Himmel. Die Kaffeehäuser, Bars und Restaurants werden nur mit Einheimischen geteilt und die Hotels haben genügend Kapazitäten frei, um sich liebevoll um jeden einzelnen Gast zu kümmern. So wird selbst der kürzeste Urlaub zu einem Highlight, das auf jeden Fall in Erinnerung bleibt. ➔

TRIEST

www.discover-trieste.it

ANFAHRT:

Für Österreicher ist die Anreise am einfachsten per Auto, obwohl die Park-Situation in der Stadt nicht optimal ist. Am besten ein Hotel mit Parkgarage, Parkplätzen oder Park-Service buchen. Die von uns vorgeschlagenen Hotels bieten mindestens einen der beiden Services an.

HOTELS:

- **Grand Hotel Duchi d'Aosta:** Das Vier-Sterne-Hotel liegt direkt im Zentrum auf der Piazza Unità d'Italia. Bei Anreise mit dem Auto gibt es eine andere Anfahrtsadresse. www.duchi.eu
- **Hotel Riviera:** Eigener Strand, Parkplatz, 100% Meerblick aus allen der 49 Zimmer und Suiten und auch aus dem Privat Spa. www.rivieramax.eu

KAFFEEHÄUSER:

- **Caffè Tommaseo:** In dem ältesten Kaffeehaus Italiens lässt sich seit 1830 Triester Kaffeehauskultur genießen. www.caffetommaseo.it
- **Caffè degli Specchi:** Das in rotem Samt gehaltene Café ist das bekannteste Kaffeehaus Triests und seit 1839 Stammlokal berühmte Schriftsteller. www.caffespecchi.it

feehaus Triests und seit 1839 Stammlokal berühmte Schriftsteller. www.caffespecchi.it

BARS:

- **Mast:** Die kleine Bar in der Via San Nicolò 3/b, hat keine Homepage, aber bietet dafür hippe, frische Cocktails und Schaukeln statt Barhockern.
- **040 SocialFood:** Burger-Restaurant bei Tag und pulsierender Club bei Nacht – diesen Hotspot findet man in der Via Gioacchino Rossini 8. Reservierung empfohlen.

RESTAURANTS:

- **Pizzeria di Napoli:** Angeblich die beste Pizza der Stadt, solide italienische Küche mit frischen Zutaten und freundliche, junge Kellner. www.pizzeriadinapoli.it
- **Osteria Marise:** Hausmannskost im Rhythmus der Jahreszeiten, angenehme Atmosphäre, jeden Tag eine neue Speisekarte. www.osteriamarise.it

Mit freundlicher Unterstützung von Triest24.com und des Grand Hotel Duchi d'Aosta.