

# Biowinzer und Fischwirt

Der Agriturismo Gordia in Kolomban bei Ankaran steht für herrliche Orange Weine und ausgezeichnete Fisch- und Meeresfrüchte-Küche.

TEXT HEINZ GRÖTSCHNIG

**H**erbst ist wahrscheinlich die schönste Zeit für Slowenisch Istrien. Die weißen Trüffel duften auch hier aus karstigen Böden, die Fischernetze sind wieder viel praller gefüllt als im Sommer. Die Olivenernte steht langsam an und die Weintrauben gären schon fröhlich in den Fässern und Tanks.

In den Lokalen geht es beschaulicher und qualitativer zu als während der Hochsaison. Klar, wenn die Massen weg sind, kann man sich mehr um die Einzelnen kümmern.

Im Agriturismo Gordia in Kolomban oberhalb von Ankaran ist man auch im Sommer gut aufgehoben, denn Andrej Cep lässt sich ungern aus der Ruhe bringen. Er ist Bioweinbauer „Oranger Weine“ (naturbelassene Tropfen, lange auf der Maische gelegen und daher von dunklerer Farbe) und qualitätsbewusster Wirt und Koch.

Das Lokal hat eine wirklich herrliche Terrasse: Man ist von Weinhängen umgeben und schaut auf die tiefer gelegene Küste rund um Koper. Innen ist die Gordia gemütlich gepflegt.

Die Karte ist eher klein und ziemlich fischbetont, für „Nichtfischige“ bleiben eigentlich nur vorzüglicher Prsut (Rohschinken) und das eine oder andere Pasta- oder Gnocchi-Gericht.

Der Fischliebhaber aber findet spannende Kreationen: Jakobsmuscheln mit Broccoli-Veloute oder Octopus mit Radicchio, süßsauer mari-

niert – eine andere Variante des Octopussalates.

Meeresspinne wird hier klassisch „à la Gordia“ serviert oder farbintensiv mit Tagliatelle und Safran kombiniert, Ravioli mit Tintenfischfarbe sind gehaltvoll und würzig, ein Risotto mit Lauch und Gamberi schmeckt richtig italienisch. Andrej Cep hat das bei großen Köchen gelernt.

Ein Klassiker des Hauses ist Hummer auf krustig angebratenen Kartoffeln, Calamari werden im Herbst auch gerne mit Steinpilzen kombiniert. Das Steinbuttfilet mit Karottenflan gelingt Herrn Cep saftig und butterzart.

Dessertseitig verlässt man sich auf Hausgemachtes, verschiedene einfache Tarts und Parfaits stehen zur Wahl. Preise? Antipasti und Pasta 10 bis 14 Euro, Hauptgerichte 14 bis 20 Euro, ein 7-gängiges Degustationsmenü ist um 55 Euro wohlfeil. Großartig und günstig sind die Oranger Weine – wer diese spezielle Aromatik zu schätzen weiß, kann Wein natürlich auch zu sehr fairen Ab-Hof-Preisen mitnehmen. 🍷

Trattoria Gordia, 6280 Ankaran, Kolomban 13, T (00 38 64) 18 06 645, Mo., Die. zu, [www.gordia.si](http://www.gordia.si)

Ambiente: ●●●●○

Service: ●●●●○

Küche: ●●●●○

Keller: ●●●●○

Andrej Cep, das Innenleben des Agriturismo Gordia und einige Kreationen, zumeist meeresfrüchtig

