
Let’s protect and preserve our natural resources and cultural heritage
-
Schützen und bewahren wir die Naturressourcen und das Kulturerbe

4
Uvod

5
Accessible tourism in Istria



6
Protected Areas

40
Eco-Friendly Activities

44
Parenzana



46
e-Charging Stations

54
Museums und Theme Parks



74
Eco Events

90
Eco Producers

104
Indigenous Istrian products

124
Eco-Friendly Accommodation

146
Eco Hotels - Travelife



156
Eco Campsites - EU Ecolabel & Ecocamping

166
Eco Beaches



4
Einführung

5
Barrierefreier Tourismus in Istrien



6
Schutzgebiete

40
Umweltfreundliche Aktivitäten

44
Parenzana

46
E-Tankstellen

54
Museen und Themenparks

74
Bioevents

90
Bioproduzente

104
Einheimische istrische Produkte

124
Umweltfreundliche Unterkünfte



146
Nachhaltige Hotels – Travelife

156
Nachhaltige Campings - EU Ecolabel & Ecocamping



166
Umweltfreundliche Strände

Istra
ecoxperience

Dear friends of green tourism and all of you soon to become!

Nature, culture, tradition and people are important aspects of green tourism, and with this brochure we wanted to put in one place and inform you on certified eco amenities and offer in Istria, ranging from accommodation to eco producers, green beaches and events nurturing this philosophy, all the way to the protected areas of Istria, eco museums and eco-friendly activities.

In this way, we can contribute together to the preservation of our natural and cultural resources as well as raise awareness of the need to protect nature, improve the lives of local communities and encourage new business opportunities in our region, while complying with the principles of sustainable development. By consuming organically grown domestic and indigenous products, we encourage the development of the local community.

Let's protect and preserve our natural resources and cultural heritage, learn about and cherish the customs and traditions of the local population.

Administrative Department for Tourism, County of Istria

Liebe Freunde von Ökotourismus und alle, die es erst werden!

Natur, Kultur, Tradition und Leute stellen den wichtigen Aspekt von Ökotourismus dar und gerade durch diese Broschüre möchten wir zertifizierte Ökoinhalte und das Ökoangebot in Istrien umfassen und nähren und zwar von den Unterkünften bis Ökoproduzenten, umweltfreundlichen Stränden und Events, die diese Philosophie pflegen, wie auch bis Schutzgebieten Istriens, Ökomuseen und umweltfreundlichen Aktivitäten.

Auf diese Art und Weise möchten wir gemeinsam mit Ihnen der Bewahrung unserer Natur- und Kulturressourcen beitragen, das Naturschutzbewusstsein erhöhen, das Leben in der lokalen Gemeinschaft weiterentwickeln und neue Geschäftsmöglichkeiten in unserer Region fördern und dabei die Grundsätze nachhaltiger Entwicklung beachten. Fördern wir die Entwicklung lokaler Gemeinschaft, konsumieren wir einheimische und autochthone Produkte aus dem ökologischen beziehungswiese organischen Anbau.

Schützen und bewahren wir die Naturressourcen und das Kulturerbe, lernen wir die Gebräuche und die Tradition der lokalen Bevölkerung kennen und schützen wir sie.

Verwaltungsabteilung für Tourismus der Gespanschaft Istrien

Accessible tourism in Istria / Barrierefreier Tourismus in Istrien



One of the priorities and main goals of the sustainable and responsible development of the County of Istria is to improve the life of local communities, that is, to improve the quality of life of local residents as well as the quality of stay of the visitors to our region.
The Administrative Department for Tourism of the County of Istria, within the framework of all its activities on the development of green tourism and green transition, encourages the development of accessible tourism by adapting the existing or creating a new inclusive tourist offer. In this way, we take care of the needs of people with disabilities and reduced mobility, as well as other people with special needs, in a way that enables them to use tourism amenities in the same way other people do, which improves their quality of life and makes them equal members of the wider community.
Therefore, in this brochure, we have specially marked the amenities that are accessible to people with disabilities, thus contributing to the development of accessible tourism. To find out more on the accessibility of various amenities visit **www.istraecoxperience.com**

Eine der Hauptprioritäten und Ziele der nachhaltigen und verantwortungsvollen Entwicklung der Gespanschaft Istrien ist die Verbesserung des Lebens der lokalen Gemeinschaften, d. h. der Lebensqualität der Anwohner und des Aufenthalts der Besucher in unserer Region. Die Verwaltungsabteilung für Tourismus der Gespannschaft Istrien fördert im Rahmen aller ihrer Aktivitäten bei der Entwicklung des nachhaltigen Tourismus und der nachhaltiger Transition die Entwicklung eines barrierefreien Tourismus durch die Anpassung des bestehenden oder die Schaffung eines neuen inklusiven Tourismusangebots. Auf diese Weise kümmern wir uns um die Bedürfnisse von Menschen mit Behinderungen und eingeschränkter Mobilität sowie anderen Menschen mit besonderen Bedürfnissen, um ihnen die Nutzung touristischer Einrichtungen auf dem gleichen Niveau wie anderen Menschen zu ermöglichen, was ihre Lebensqualität verbessert und so werden sie zu gleichberechtigten Mitgliedern der breiteren Gemeinschaft.
Deshalb haben wir in dieser Broschüre diejenigen Inhalte besonders hervorgehoben, die die Barrierefreiheit für Menschen mit Behinderungen gewährleisten und so zur Entwicklung des barrierefreien Tourismus beitragen. Nähere Informationen zur Barrierefreiheit bestimmter Inhalte werden auf den Webseiten **www.istraecoxperience.com** veröffentlicht.

Explanation of symbols / Erläuterungen der Piktogramme:

Accessible to people with disabilities / Zugänglich für Menschen mit Behinderungen

Partially accessible to people with disabilities / Teilweise zugänglich für Menschen mit Behinderungen

Parking for people with disabilities / Parkplätzen für Menschen mit Behinderungen



Protected Areas - Schutzgebiete

Ecological Network (EN) – Natura 2000 Areas
Ökologisches Netz - Gebiete Natura 2000

The ecological network is a system of interconnected or spatially close environmentally important areas, which by balanced biogeographical distribution significantly contribute to the preservation of natural balance and biodiversity. The ecological network covers the NATURA 2000 areas, i.e. special protection areas important for birds and special areas of conservation important for species and habitat types. There are 67 ecological network areas in the territory of the Istrian County, covering a total of 174,575.18 ha.

Ökologisches Netz ist das System miteinander verbundener oder räumlich naher ökologisch bedeutender Gebiete, die durch die ausgewogene biogeographische Verteilung der Bewahrung des Naturgleichgewichts und der biologischen Verschiedenheit bedeutend beitragen. Zum ökologischen Netz gehören Gebiete von NATURA 2000, bzw. besondere Schutzgebiete unter Vogelrichtlinie sowie besondere Erhaltungsgebiete für alle Arten und Habitate. Im Gebiet der Gespanschaft Istrien gibt es 67 Gebiete des ökologischen Netzes und ihre Gesamtfläche beträgt 174.575,18 ha.

Special Protection Areas under the Birds Directive are the following two: Učka and Ćićarija and the waters of western Istria, covering a total of 46,502.38 ha.

Besondere Schutzgebiete unter Vogelrichtlinie sind folgende zwei: Učka und Ćićarija und das Aquatorium von Westistrien, die sich auf insgesamt 46.502,38 ha erstrecken.

Special Areas of Conservation under the Habitats Directive are as follows: Markova Cave, Pincinova Cave, Rabakova Cave, Sitnica Cave, Veliki Brest Cave, Gradina Cave near Premantura, Cave pod Krugom, Port of Budava – Istria, wet meadows along the Bračana Stream (Žonti), wet meadows along the Malinska Stream, wet meadows at Marušići, wet meadows along the Jugovski Stream (Štrcaj), Učka Nature Park, Brijuni National Park, Lower Kamenjak, River Mirna and the wider area of Butoniga, Lim Fjord - land, Motovun Forest, Tar Bay – Istria, Novačka Cave, Istarske toplice (Istrian thermal resort), Pregon, Kotli, Lipa, Bregi Sinkhole, Cave kod Komune, Klarićeva Cave, Spring Cave pod Velim Vrhom, Radota Cave, Pliškovićeva Cave, Boljun Field, Račice-Račički Stream, Rakonik Wellbore, Raša Coal Mine, Mlaka, Žbevnica, Argile, Vela Traba, Ubaš Peninsula, Raša Valley, wider Rovinj area, Pazin area, Pazin Stream, Budava, Grdoselski Stream, Čepić Tunnel, Istria – Oprtalj, Istria - Čački, Istria – Martinčići, Istria - Čepić Field, Piskovica Cave, Rašpor Cave, Burići Cave, Lim Fjord – sea, Plomin – Moščenićka Draga, Vrsar, Medulin Bay, Pomer Bay and Raša Estuary, covering a total of 128,072.80 ha.

Besondere Erhaltungsgebiete für alle Arten und Habitate sind: Höhle Markova jama, Höhle Pincinova jama, Höhle Rabakova špilja, Höhle Sitnica špilja, Höhle über Veliki brest, Höhle auf Gradina bei Premantura, Höhle unter Krug, Luka Budava – Istrien, Vlažne livade neben Bach Bračana (Žonti), Vlažne livade neben Bach Malinska, Vlažne livade bei Marušići, Vlažne livade neben Bach Jugovski potok (Štrcaj), Naturpark Učka, Nationalpark Brijuni, Donji Kamenjak, Mirna und breiteres Gebiet von Butoniga, Lim Fjord – Festland, Motovuner Wald, Tar-Bucht – Istrien, Höhle Novačka pećina, Istarske toplice, Pregon, Kotli, Lipa, Ponor Bregi, Höhle Jama kod Komune, Klarićeva jama, Izvor špilja pod Velim Vrhom, Radota špilja, Pliškovićeva jama, Boljunsko polje, Račice-Račički potok, Bušotina za vodu Rakonik, Rudnik ugljena Raša, Mlaka, Žbevnica, Argile, Vela Traba, Poluotok Ubaš, Dolina Raše, Šire rovinjsko područje, Pazinština, Pazinski potok, Budava, Grdoselski potok, Čepić Tunnel, Istrien – Oprtalj, Istrien – Čački, Istrien – Martinčići, Istrien – Čepićko polje, Piskovica špilja, Jama kod Rašpora, Jama kod Burići, Limski kanal – Meer, Plomin – Moščenićka draga, Vrsarer Inseln, Meduliner Bucht, Pomer Bucht und Einmündung von Raša, die sich auf insgesamt 128.072,80 ha erstrecken.



Pazin-Pisino – Pazinski krov



Three-toothed orchid / Dreizähniges Knabenkraut (*Orchis tridentata*)



Woolly chamomile / Hundskamillen (*Anthemis tomentosa*)



Black-winged stilt / Stelzenläufer (*Himantopus himantopus*)



Flamingo (*Phoenicopterus ruber*)



Palud - Palù Special ornithological reserve / Besonderes Vogelreservat



Great yellow gentian, bitterwort / Gelber Enzian
(*Gentiana lutea ssp. Symphyandra*)

A plant species widespread in grasslands with a lot of sun and deep and wet soils, at high altitudes. It is strictly protected and picking and uprooting are not allowed except for scientific research. In folk medicine, the root is used for preparations that help digestion, which are also available in pharmacies. Die Pflanzenart ist auf den Weiden mit viel Sonne und tieferen und feuchteren Böden auf höheren Höhenlängen verbreitet. Sie ist streng geschützt und es ist verboten, sie zu sammeln oder auszugraben, außer für wissenschaftliche Forschungen. In der Volksmedizin wird der Wurzel für Präparate für die Verdauung verwendet und sie sind in den Apotheken erhältlich.



Lizard orchid / Adria – Riemenzunge (*Himantoglossum adriaticum*)

An orchid that can grow up to 1m in height, considered to be one of the tallest orchids in Europe. It is listed in the Habitats Directive and is protected within the Natura2000 network. It can be found in flysch soils and is threatened by the spread of grasslands and the loss of suitable habitat. Diese Orchidee kann bis 1 Meter hoch wachsen, und ist eine der höchsten Orchideen in Europa. Sie ist auf der Liste der Flora-Fauna-Habitatrichtlinie und ist durch die Gebiete des Umweltschutznetzes Natura2000 geschützt. Sie ist auf Flyschböden zu finden, und durch das Verwachsen von Weiden und den Verlust entsprechender Habitate gefährdet.





The griffon vulture (*Gyps fulvus*) is a critically endangered species that successfully nests in Croatia only on the Kvarner islands. Being a vulture is one of the main reasons for its vulnerability since the traditional cattle breeding is in decline, while it is also a collateral victim of carcass poisoning aimed at exterminating cattle predators. It's interesting to point out that Cres has a Rescue Centre for Griffon Vultures - Beli. In the area of Istria it can be seen as a flyover bird over the karst edge (Učka – Ćićarija). This year one of the griffon vultures with a GPS tracker "wandered" over the western coast of Istria on its way from Italy to Kvarner.

Gänsegeier (*Gyps fulvus*) ist eine kritisch gefährdete Vogelart, die heute in der Republik Kroatien nur auf den Kvarner Inseln erfolgreich niestet. Er ist ein Aasgeier, was einen der wichtigsten Gefährdungsgründe darstellt, weil die traditionelle Viehzucht verlassen wurde und er ist ein Opfer geworden, weil die Kadaver vergiftet werden, um die Viehpredatoren zu vergiften. Als etwas Interessantes kann angeführt werden, dass auf der Insel Cres eine Rehabilitationsstelle für Gänsegeier – Beli existiert. Im Gebiet von Istrien kann man sie sehen, wie sie das Karstgebiet (Učka – Ćićarija) überfliegen, und einer der Gänsegeier mit dem GPS – Lokator hat sich dieses Jahr über die Westküste Istriens auf der Reise von Italien Richtung Kvarner „verflogen".

The golden eagle (*Aquila chrysaetos*) is a nesting bird of northern Istria (karst edge area) and can often be seen "cruising the skies". Its wingspan makes it the 4th biggest eagle in the world (185-220 cm) and one of the most dexterous and fastest flyers. It is a skilled predator with no natural enemies.

Steinadler (*Aquila chrysaetos*) niestet im Nordistrien (am Rand des Karstgebietes) und kann oft gesehen werden, wie er am Himmel von Nordistrien „kreuzt". Nach der Flügelspannweite ist er der 4. größte Adler weltweit (185 – 220 cm), und einer der beweglichsten und schnellsten Flieger. Er ist Spitzenpredator und hat keine natürlichen Feinde.

RULES OF CONDUCT

The following is not allowed in protected areas:

1. Waste disposal
2. Picking and destroying plants and mushrooms or disturbing animals
3. Lighting fires
4. Camping
5. Off-road driving and motor vehicle driving
6. Destroying cave formations

Trash has to be thrown in the bins and dogs kept on a leash. In order to preserve sensitive plant and animal species, use marked trails and forest roads.
Do not damage information boards, signs, playground equipment, rest areas, benches, trash bins and other equipment as they primarily serve us to rest, get informed or do exercise. Let's always behave in harmony with nature.

VERHALTENSREGEL

Im Schutzgebiet ist nicht zugelassen:

1. Abfall werfen
2. Pflanzen und Pilze pflücken und vernichten sowie Tiere stören
3. Im Freien Feuer machen
4. Campen
5. Off-Road Fahrt oder Motorfahrzeugfahrt
6. Höhlenschmuck vernichten

Müll wird in den Abfallkorb geworfen und Hunde werden an der Leine gehalten. Um empfindliche Pflanzen- und Tierarten zu schützen, nutzen wir Wander- und Waldwege.Infotafeln, Bezeichnungen, Spiele, Raststätten, Bänke, Müllkorbe und andere kommunale Ausrüstung werden von uns nicht beschädigt, weil dies vor allem unserer Erholung, Info und Freizeitsport dient. Verhalten wir uns im Einklang mit der Natur.







Protected Areas
Schutzgebiete

NATURA HISTRICA PUBLIC INSTITUTION / ÖE NATURA HISTRICA

Natura Histrica is a public institution managing the protected areas of nature in the territory of the Istrian County. Below is a list of protected areas that can be visited.

Natura Histrica ist eine öffentliche Einrichtung, die Schutzgebiete in der Gespanschaft Istrien verwaltet. Hier finden Sie Schutzgebiete, die man besichtigen kann.

SPECIAL RESERVE / SONDERRESERVAT

Motovun Forest Special forest vegetation reserve / **Motovuner Wald** Waldreservat

The last preserved autochthonous Mediterranean lowland floodplain forest of common oak, narrow-leafed ash and elm; a significant habitat to Italian agile frog and Istrian white truffle.
Suitable for scientific research; education, hiking, close to bike trails and truffle hunting. Open for visitors, free admission. Organised visits only for groups by appointment (admission fee according to the institution's pricelist).

Letztes Exemplar erhaltener mediterraner autochthoner Wälder von Stieleiche, schmalblätterige Esche und Ulme; wichtiges Biotop für lombardischen Frosch und Istrischen weißen Trüffel.
Für Wissenschaftsforschungen, Workshops, Wandern, Trüffelsammeln. Frei besichtigen, entgeltfrei. Organisierte Besichtigung nur für Gruppen mit Voranmeldung (Entgelt nach der Preisliste von Natura Histrica).





Lim Bay Special reserve in the sea / **Lim-Kanal** Meeressonderreservat

Flooded canyon-shaped karst valley; specific seawater features favour the growth of a rich marine fauna and flora and seabed communities; a spawning ground for some species of fish. A rare landscape with valuable vegetation diversity in a narrow belt – the canyon's northern slopes are overgrown with autochthonous holm oak maquis, while southern are covered with downy oak and cerris.
Suitable for scientific research, mariculture, boat excursions, hiking, cycling, education, commercial activities.
Open for visitors, free admission.

Versunkener Karsttal, der wie eine Schlucht aussieht; spezifische Eigenschaften von Meereswasser, die für die Entwicklung vielfältiger Meeresflora, -fauna und der Gemeinschaft am Meeresboden günstig sind; natürlicher Brutplatz für einige Fischsorten. Seltsame und landschaftlich wertvolle Vegetationsverschiedenheit im engen Bereich – Nordspitzen an Schluchtseiten sind mit autochthoner Macchia von Steineichen und Südspitzen mit Flaumeiche und Zerreiche bewachsen.
Für wissenschaftliche Forschungen, Marikultur, Fahrt von Ausflugsschiffen, Wandern, Radfahren, Belehrung, wirtschaftliche Tätigkeit. Freie Besichtigung, entgeltfrei.

Datule-Barbariga Special paleontological reserve / Paläontologisches Sonderreservat

Internationally significant site of petrified bones of dinosaurs and fossilised plant residues; the findings are estimated to be around 130 million years old.
Suitable for scientific research; education, hiking, swimming, taking photos.
Open for visitors, free admission.

International bedeutende Fundstelle versteinerter Dinosaurierknochen und fossilisierten Pflanzenreste; es wird geschätzt, dass die Funde rund 130 Millionen Jahre alt sind. Für wissenschaftliche Forschungen; Belehrung, Wandern, Schwimmen, Fotografieren. Freie Besichtigung, entgeltfrei.





Istria Among the Top 100 Destination Sustainability Stories 2021 / **Istrien unter den Top 100 Destination Sustainability Stories 2021**



With the ornithological reserve of Palud Istria has been included in the world's top 100 destinations having a sustainability story

The international foundation Global Green Destination (GGD) has gathered sustainable green destinations from all over the world, collecting their sustainable tourism stories and good practices and sharing them as inspiring examples for others, from tourist professionals to travellers. These destinations now comprise also Istria that has been included in the world Top 100 Destination Sustainability Stories 2021.

Firstly, Istria had to meet the 15 core criteria of the green destinations standard: sustainable destination coordinator, inventory of destination assets, destination management policies and strategies, the impact of tourism on nature, landscape and environment, solid waste reduction, reduction of emissions caused by travel and transport, reduction of energy consumption, tangible cultural heritage, intangible cultural heritage, community involvement in planning, supporting local entrepreneurs, promotion of local products and services, health & safety and promotion of sustainability among enterprises.

After that, in cooperation with the Public Institution Natura Histrica, a good practice story was sent in and at a later stage it was chosen to become part of the Top 100 Destination Sustainability Stories for 2021: „Palud - Palú: Protection of Biodiversity in Minor Wetlands".

Mit dem ornithologischen Reservat Palud wurde Istrien unter die 100 besten Destinationen der Welt mit Nachhaltigkeitsgeschichte aufgenommen

Die internationale Stiftung Global Green Destination (GGD) lässt die nachhaltigen grünen Destinationen der Welt zusammenkommen und sammelt Geschichten über den nachhaltigen Tourismus und ihre gute Praxis, die als inspirierendes Beispiel für andere – von den Arbeitern in der Tourismusbranche bis zu den Reisenden – dienen kann. Unter diesen Destinationen befindet sich auch Istrien, das unter die besten Destinationen der Welt mit Nachhaltigkeitsgeschichte für das Jahr 2021 - Top 100 Destination Sustainability Stories 2021 – eingereiht wurde.

Zuerst musste Istrien als Region die 15 Grundkriterien des Standards für grüne Destinationen ausfüllen: Koordinator der nachhaltigen Destination, Liste des Destinationsvermögens, Politiken und Strategien fürs Destinationsmanagement, der Einfluss des Tourismus auf die Natur, Landschaft und Umwelt, Reduzierung von Festabfällen, Reduzierung der von Reisen und Verkehr verursachten Emissionen, Reduzierung des Energieverbrauchs, materielles Kulturerbe, immaterielles Kulturerbe, Gemeinschaftsbeteiligung bei der Planung, Unterstützung von lokalen Unternehmern, Förderung lokaler Produkte und Dienstleistungen, Gesundheit und Sicherheit und Nachhaltigkeitsförderung unter den Unternehmen.

Danach wurde in Zusammenarbeit mit der Öffentlichen Einrichtung Natura Histrica die Geschichte der guten Praxis „Palud - Palù: Schutz der biologischen Vielfalt in kleinen Feuchtgebieten", die später unter den Top 100 Destination Sustainability Stories für das Jahr 2021 gewählt wurde, zugesandt.



Palud - Palù Special ornithological reserve / Besonderes Vogelreservat

Significant wetland habitat to an extremely rich and varied ornithological fauna, especially waterbirds – 235 different bird species recorded so far, which accounts for more than half of the Croatian ornitofauna.
Suitable for scientific research; education; bird watching, cycling in protection zones II and III (no access to zone I surrounding the marsh), hiking, taking photos, swimming
Open for visitors, free admission.
Organised visits only for groups by appointment (admission fee according to the institution's pricelist).

Bedeutender Sumpfbiotop mit besonders reichen und vielfältigen Vogelarten, besonders Sumpfvögeln - bis jetzt sind 235 verschiedene Vogelarten eingetragen, was mehr als die Hälfte der gesamten kroatischen Ornithofauna darstellt. Für wissenschaftliche Forschungen; Belehrung; Vögel beobachten, Radfahren in der II. und III. Schutzzone (in der I. Zone um den Sumpf ist es verboten), Wandern, Fotografieren, Schwimmen.
Freie Besichtigung, entgeltfrei. Nur organisierte Besichtigungen für Gruppen mit Voranmeldung (Entgelt nach der Preisliste von Natura Histrica).

Contea - Kontija Special forest vegetation reserve / Besonderes Waldreservat

Forests of downy oak and oriental hornbeam more than 140 years old; the best preserved forest of this kind in Istria.
Suitable for scientific research; education, hiking, close to bike trails.
Open for visitors, free admission.

Wald mit Flaumeichen und Weißbuchen von über 140 Jahren; die besterhaltene Gemeinschaft dieser Art in Istrien.
Für Wissenschaftsforschungen; Workshops, Wandern in unmittelbarer Nähe Radwege frei besichtigen, entgeltfrei.



Photo / Foto: Vinko Počanić, Silvio Legović

NATURE MONUMENT / NATURDENKMAL

Baredine Cave Geomorphological nature monument /
Baredine Höhle Geomorphologisches Naturdenkmal

Baredine Cave is a real treasure trove of stalactites and stalagmites, underground sculptures created through time by the patient work of the water, and due to its unique features it was declared a natural monument and has been open to visitors since 1995. One of its special features is the descent through five halls to an underground lake where you can meet the olm - an amphibian endemic to these karst areas.
Guided tours only (entrance fee).

Adapted for people with disabilities: partially (the cave is not wheelchair accessible, however, you can visit and enjoy the amenities: buffet, cave gallery, Traktor Story exhibition)

Die Höhle Baredine ist eine Schatzkammer von Stalaktiten und Stalagmiten, unterirdischen Skulpturen, die durch die geduldige und langjährige Arbeit des Wassers entstanden sind, und wurde wegen seiner Einzigartigkeit zum Naturdenkmal erklärt und ist seit 1995 für Besucher geöffnet. Eine Besonderheit ist der Abstieg durch fünf Hallen zum unterirdischen See und die Begegnung mit dem Grottenolm – ein Endemit dieser Karstgebiete.
Geführte Besichtigung (Eintrittsgebühr).

Anpassung für Menschen mit Behinderungen: teilweise (Besuch der Grube ist mit Rollstuhl nicht möglich, aber es ist möglich, das Zusatzangebot zu besuchen: Buffet, Höhlengalerie, Traktor-Story-Ausstellung)

Gedići, Poreč-Parenzo +385 95 421 4210 info@baredine.com / www.baredine.com



OTHER SPELEOLOGICAL SITES / SONSTIGE SPELÄOLOGISCHE OBJEKTE

Feštini Kingdom Cave / Höhle Feštinsko kraljevstvo

The cave is located in the village of Feštini near Žminj. It is criss-crossed by hundreds of metres of safe paths and abounds with numerous cave formations.
In addition to the tour of the cave, you can enjoy a beautiful park above it.
Guided tours only (entrance fee).

Die Höhle befindet sich im Dorf Feštini unweit von Žminj. Die Bewegung in der Höhle ist durch sichere Wege in der Länge von rund hundert Metern ermöglicht, und ist voll von zahlreichen Tropfsteinformen. Neben der Besichtigung der Höhle ist auch der Aufenthalt im eingerichteten Park über der Höhle möglich.
Geführte Besichtigung (Eintrittsgebühr).

Feštini, Žminj-Gimino +385 91 561 6327 info@sige.hr / www.sige.hr

Mramornica Cave / Höhle Mramornica

One of the largest caves in Istria, Mramornica Cave is a true gem of the Istrian underground. The first recorded mention of the cave dates back to 1770, when it was visited and described by the famous travel writer Alberto Fortis. Not far from Brtonigla, near Stancija Drušković, after almost vertical stairs, you'll find the entrance to one of the largest underground halls in Istria, rich in dripstones of various colours, stalagmites up to thirteen metres high, which give Mramornica a special charm.

For all lovers of untouched nature, far from the summer hustle and bustle, Mramornica is an ideal place for a refreshing activity in the nature.
Guided tours only (entrance fee).

Eine der größten Höhlen in Istrien, die Höhle Mramornica, stellt ein wahres Juwel der istrischen Unterwelt dar. Mramornica wird im fernen Jahr 1770 erwähnt, als sie vom bekannten Reiseschreiber Alberto Fortis besucht und beschrieben wurde. Unweit von Brtonigla beim Anwesen Drušković, befindet sich, nach den fast hochkantigen Stiegen, der Eingang in eine der größten unterirdischen Hallen in Istrien, reich an Tropfsteinen verschiedenster Farben, Stalagmiten auch bis zu dreizehn Meter hoch, die der Höhle Mramornica einen besonderen Zauber verleihen.

Für alle Liebhaber der unberührten Natur, weit weg von der Sommerglut und Hitze, wird Mramornica zu einer idealen natürlichen Erfrischung in jeder Hinsicht.
Geführte Besichtigung (Eintrittsgebühr).

Stancija Drušković 20, Brtonigla-Verteneglio +385 99 250 2958 / +385 52 774 313
info@agroturizamsterle.hr / www.agroturizamsterle.hr

SIGNIFICANT LANDSCAPE / BEDEUTENDE LANDSCHAFT

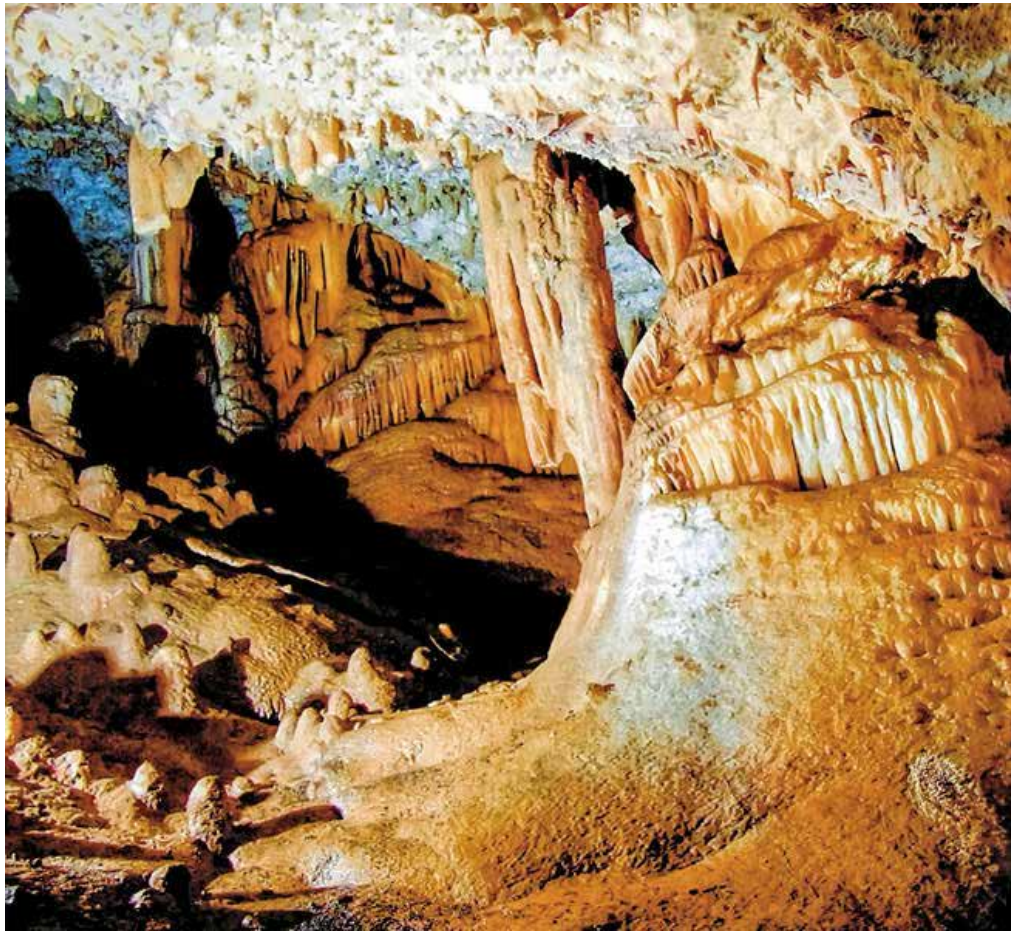
Pazin Cave / Höhle von Pazin

The most beautiful example of the specific evolution of karst hydrography and morphology in Istria, at the junction of impermeable flysch and permeable limestone. Suitable for hiking and sports and recreational activities.

Free hiking along the edge rocks with a tour of the viewpoints (from the Castle to the Lovac Hotel) free of charge, sports and recreational activities (ziplines), educational hiking trail and Speleoadventure at a charge.

Das wunderschönste Beispiel für die spezifische Entwicklung der Karsthydrographie und -morphologie Istriens, am Übergang von undurchlässigem Flysch und durchlässigem Kalkstein. Ideal zum Wandern sowie für Sport- und Freizeitaktivitäten.

Kostenlose Wanderungen entlang der Felskante mit Aussichtspunktbesichtigung (vom Schloss zum Hotel Lovac), Sport- und Freizeitaktivitäten (Zip-Lline), Lehrpfad und Höhlenabenteuer gegen Gebühr.



SPORTS AND RECREATIONAL ACTIVITIES / SPORT- UND FREIZEITAKTIVITÄTEN

Pazin Cave Zipline / Zip Line Höhle von Pazin

The adventure starts at the foot of the cliff below Hotel Lovac and it includes two lines with a maximum height of 100 m above the ground. The first line is 220 metres long and it reaches a speed of 40 km per hour, running all the way to the yard of the Writer's House. The second one is 280 metres long, reaching a speed of 50 km per hour. The second line is more enjoyable as it offers an amazing view over the Pazin Cave as well as the Castle that sits atop the cliffs above it. The line ends near the lookout named after French writer Jules Verne, who wrote about the Pazin Cave and the Castel in his novel Mathias Sandorf (1885). After only a 5-minute walk along the cliffs of the Pazin Cave you return to the starting point. The zipline is suitable for children and adults. Admission fee is charged according to the pricelist.

Das Abenteuer startet vom Felsen unter dem Hotel Lovac und besteht aus zwei Strecken, mit maximaler Höhe von 100 Meter. Die erste Strecke ist 220 Meter lang, erreicht die Geschwindigkeit bis 40 km/h, und endet im Hof des Schriftstellerhauses. Die zweite Strecke ist 280 Meter lang und erreicht die Geschwindigkeit bis 50 km/h. Diese Strecke ist angenehmer, weil sie einen herrlichen Blick auf Pazinska jama (Höhle von Pazin) und Kaštel (mittelalterliche Burg), auf den Felsen über die Schlucht, anbietet. Die Strecke endet an der Warte, die nach dem bekannten französischen Schriftsteller Jules Verne, der in seinem Roman Mathias Sandorf (1885) Pazinska jama und Kaštel beschreibt, genannt wurde. Über die Wanderstrecke an der Schlucht von Pazin braucht man weniger als fünf Minuten, um wieder zum Ausgangspunkt aufzusteigen. Zip-Line ist sowohl für Kinder als auch für Erwachsene möglich. Entgelt nach der Preisliste.

below Hotel Lovac, Pazin / unter dem Hotel Lovac, Pisino +385 91 543 7718
zipline.pazin@gmail.com / www.facebook.com/zipline.pazin/ / www.instagram.com/zip_line_pazinska_jama/





Pazin Cave Speleo Adventure / Höhlenabenteuer in der Höhle von Pazin

Pazin Cave is a protected natural speleological site, without tourism amenities. The visit is carried out in a natural, non-invasive and environmentally-friendly way, which allows for a unique experience of the underground. Physically, it is a bit more demanding walk and can be done by all healthy persons. Children without parental supervision and people with physical disabilities cannot access the cave. The underground part of the path is some 200 m long, ending in a big hall and an 80 m long underground lake.

Organized visits only for groups by appointment (admission fee according to the pricelist).
Pazin Cave is accessed via the "Educational walking trail", which is subject to a fee.

Die Höhle von Pazin ist ein durch das Gesetz geschütztes speläologisches Objekt und ist touristisch nicht eingerichtet. Die Besichtigung wird auf eine natürliche, nicht invasive und umweltfreundliche Art und Weise durchgeführt, was ein einzigartiges Erlebnis der Untererde ermöglicht. Im körperlichen Sinne erwartet Sie ein etwas anstrengenderer Spaziergang und ist allen gesunden Menschen zugänglich. Es ist für Kinder ohne Elternaufsicht und den Personen mit körperlicher Behinderung nicht zugänglich. Der unterirdische Teil des Wegs ist insgesamt rund 200 m lang, und endet mit einem großen Saal und einem unterirdischen 80 Meter langem Teich.
Nur für Gruppen mit Voranmeldung organisiert (Entgelt nach der Preisliste).
Der Eingang zur Höhle von Pazin erfolgt über den gebührenpflichtigen „Lehrpfad".

Istra Speleological Association / Höhlenforschungsverein Istra
Valvasorova 1 (Most Vršić), Pazin-Pisino +385 91 512 1528 / +385 98 33 0038 pazincave@gmail.com
www.pazin-cave.com/en
www.istra.hr/en/experience/sports-and-outdoor/trekking/hiking-trail-pazin-cave

Significant landscape Labin, Rabac and Prklog Cove /
Landschaftsschutzgebiet Labin, Rabac und Bucht Prklog

This significant landscape was protected in 1973 and covers an area of about 1286 hectares, all of which exceptional in terms of landscape and aesthetics. The eastern part of the Istrian coast is well indented with numerous picturesque coves and those of Rabac and Prklog stand out for their beauty. Both represent extensions of former stream valleys, while today surface waters mostly occur as torrents. In places where limestone appears in the flysch series, interesting carbonate rock formations are formed, such as cliffs and canyons (rocks on the way to Rabac and the like). When we head inland, we pass through rich and well preserved forests and maquis of holm oak (Quercus ilex). Further inland, holm oak forests gradually give way to deciduous forests of downy oak and black hornbeam. In addition to the mentioned forest areas, there are significant planted pine forests and grasslands. In isolated localities within the significant landscape, we find some rare and endangered plant species. The diversity of flora and vegetation is the result of its peculiar position at the meeting point of local climatic influences. Although the area of significant landscape is dominated by carbonate rocks that are typical of karst areas otherwise poor in surface flows, the Pećina watercourse is one of the exceptions associated with clay deposits and the appearance of several more permanent springs. It is these springs that were captured in the past and used for the water supply of Labin and Rabac. The occurrence of travertine is especially interesting. It is formed by the process of travertinisation, where calcium carbonate, deposited on the moss-covered surfaces, forms spongy, organic and yellowish material with large amounts of organic residues that give it colour and a layered structure.
Posjećivanje bez naplate.

Das Landschaftsschutzgebiet wurde 1973 auf der Fläche von rund 1286 ha geschützt, und das ganze Gebiet hat einen besonderen ästhetischen Landschaftswert. Die Ostküste Istriens ist besonders gegliedert mit zahlreichen bildhaften Buchten unter denen sich im Landschaftsschutzgebiet besonders die Buchten Rabac und Prklog hervorheben. Sie beide stellen Fortsetzungen ehemaliger Bachtäler dar und die Oberflächenwasser kommen gelegentlich als Flut vor. Auf den Stellen, wo in der Flyschserie Kalksteine vorkommen, entstehen interessante Carbonatgesteinformen als Felsen und Schluchtformen (Felsen auf dem Weg Richtung Rabac und ähnlich). Wenn wir uns Richtung Binnenland begeben, dann gehen wir durch üppige Wälder und Macchia von Steineiche (Quercus ilex), die besonders aufbewahrt sind. Weiter Richtung Binnenland folgen nach den Steineichen Laubwälder mit Flaumeichen und Hainbuchen. Neben angeführten Waldgebieten sind auch gepflanzte Kieferwälder und Rasenflächen bedeutend. Auf den ausgesonderten Lokalitäten im Landschaftsschutzgebiet finden wir einige seltsame und gefährdete Pflanzenarten. Die Vielfältigkeit der Pflanzen und der Vegetation ist das Ergebnis der interessanten Lage in Verbindung mit lokalen klimatischen Einflüssen. Obwohl im Landwirtschaftsschutzgebiet Carbonatgesteine, die für Karstgebiet mit armen Oberflächenwasserflüssen typisch sind, überwiegen, ist der Wasserfluss Pećina einer der Ausnahmen, der Tonablagerungen und das Erscheinen einiger permanenter Quellen verbindet. Gerade diese Quellen wurden in der Vergangenheit für die Wasserversorgung von Labin und Rabac genutzt. Besonders interessant ist das Erscheinen von Sinter (Travertin), der durch den Prozess Travertinbildung entsteht. Es handelt sich um Schichtung von Calciumcarbonat am Moosunterboden, wo es zur Bildung eines schwammartigen, organischen und gelblichen Materials, das in sich große Mengen von organischen Resten, die ihm Farbe und Schichtstruktur geben, beinhaltet.
Posjećivanje bez naplate.

Labin-Rabac Tourist Office / Tourismusverband Labin-Rabac
Office / Büro: Aldo Negri 20, Labin-Albona +385 52 855 560; 854 886 tzg.labin@pu.t-com.hr
Info Point / Infopunkt : Titov Trg 2/1, Labin-Albona +385 52 852 399 info@rabac-labin.com, / www.rabac-labin.com

Photo / Foto: Slavko Brana



Photo / Foto: Slavko Brana



NATURA HISTRICA
PUBLIC INSTITUTION /
ÖE NATURA HISTRICA

Riva 8, 52 100 Pula-Pola
+385 52 351 521
info@natura-histrica.hr
www.natura-histrica.hr

Brijuni / Brioni

ACTIVITY FAMILY HOLIDAYS IN NATURE
EIN AKTIVER FAMILIENURLAUB IN DER NATUR

If you are thinking about the ideal family activity holiday in nature, with plenty of outdoor sports activities for you and the entire family, Brijuni National Park is the right choice. As soon as you step out of the boat in the port of Veli Brijun island you will have the feeling of having landed in a different time. Magic breath-taking nature, diversity of the animal kingdom, remains of powerful civilisations that left an indelible mark in history provide various educational opportunities and entertainment for the whole family.
Upon arrival on this beautiful island, it immediately becomes clear that, notwithstanding its rich history, the place is in fact ruled exclusively by peace and quiet. The heavenly and mysterious beauty of nature, with fascinating sunsets and many options for an activity holiday, makes the island the ideal place to escape everyday routine and truly feel nature. The cosy hotels and villas, surrounded by vegetation and situated on the shore, will offer you more than just comfortable accommodation. Recreation possibilities for all generations, various sports activities and outdoor facilities for children, organised excursions by tourist road train with a tourist guide and the variety of food represent just a small part of what the park has to offer. If you would like to visit the island on your own, you can take advantage of the mobile app Brijuni Pocket Guide that contains many sightseeing suggestions and useful service information. In the port of Veli Brijun you can rent an electric car or bikes for the whole family and your Brijuni Pocket Guide will then take you to your personal adventure called Brijuni.
You can observe a segment of the Brijuni archipelago animal world in the Safari Park, where you can spot free walking zebras, zebus, ostriches, llamas, Istrian goats and sheep...
Nearby there is also the Dino Park with authentic dinosaur footprints in rocks. Once upon a time, the Romans enjoyed life in Veriga Bay, but today the ruins of an authentic Roman villa can be found only underwater. If you take a snorkelling tour with our experienced specialized guide, you will be able to swim and dive with your mask, snorkel and fins on a 500 m track, observing the unforgettable underwater world of Brijuni and discovering numerous and interesting sea creatures. You can discover much about Brijuni islands in the Boathouse, originally built in 1902, which is today an interactive Interpretation and Education Centre showing the history, flora, fauna and environmental protection of the Brijuni archipelago.

Wenn Sie den idealen Familienurlaub in der Natur mit vielen Sporttätigkeiten im freien für Sie selbst und Ihre Familie planen, ist der Nationalpark Brijuni die richtige Wahl. Sobald Sie aus dem Boot im Hafen von Veli Brijun austreten, werden Sie sich in eine andere Zeit versetzt fühlen. Die zauberhafte atemberaubende Natur, die vielfältige Tierwelt, die Reste mächtiger Zivilisationen, die im Laufe der Geschichte eine unauslöschliche Spur hinterlassen haben, bieten zahlreiche Lern- und Unterhaltungsinhalte für die ganze Familie.
Gleich nachdem man diese wunderbare Insel betritt, versteht man, dass einfach nur Ruhe und Stille trotz der reichen Geschichte hier in der Tat herrschen. Dank der paradiesischen und rätselhaften Schönheit der Natur mit ihren faszinierenden Sonnenabgängen und den vielen Möglichkeiten für einen aktiven Urlaub ist dies der ideale Ort, um aus dem Alltag zu fliehen und die Natur hautnah zu spüren. Die bequemen Hotels und Villas, die im Grünen direkt am Meeresufer liegen, werden Ihnen hier viel mehr als eine gemütliche Unterbringung anbieten. Erholungsmöglichkeiten für alle Generationen, verschiedene Sporttätigkeiten und Inhalte im Freien für Kinder, organisierte Bimmelbahntouren mit einem Touristenführer und die breit gefächerte gastronomische Auswahl sind nur ein Teil dessen, was die Insel anbieten kann.
Falls Sie die Insel selbständig besichtigen möchten, steht Ihnen die mobile App Brijuni Pocket Guide zur Verfügung. Die App beinhaltet viele Informationen über die Sehenswürdigkeiten und hilfreiche Service-Informationen. Mieten Sie im Hafen Veli Brijun ein Elektroauto oder Fahrräder für die ganze Familie und lassen Sie sich auf das Abenteuer namens Brijuni mit Ihrem Brijuni Pocket Guide ein.
Sie können einen Teil der reichen Tierwelt der Brijuni Inselgruppe im Safari Park sehen, wo Zebras, Zebus, Strauße, Lamas, istrische Ziegen und Schafe bummeln... In der Nähe liegt der Dino Park mit echten Dinosaurier-Fußabdrücken an den Felsen. Einst genossen die Römer das Leben in der Veriga Bucht und heute liegen dort die Reste einer authentischen römischen Villa unter Wasser. Beim Schwimmen und Tauchen (Schnorcheln) mit unserem erfahrenen Fachbegleiter mit Maske, Schnorkel und Flossen auf einer Strecke von 500 Metern werden Sie die unvergessliche Unterwasserwelt von Brijuni erleben und zahlreiche interessante Meerestiere entdecken.
Brijuni kann man auch im Bootshaus erkunden. Ursprünglich im Jahre 1902 errichtet, ist heute dieses Gebäude ein interaktives Interpretations- und Bildungszentrum, dass einen Überblick über Geschichte, Flora, Fauna und Umweltschutz auf dem Gebiet der Brijuni Inselgruppe gibt.



Brijuni highlights:
- Accommodation in cosy hotels and villas
- Day trips (visitors can take a 4-hour sightseeing tour led by a professional tourist guide, comprising a road train drive and a walk aimed at getting acquainted with the beauty of nature and the rich cultural and historical heritage, or go sightseeing on their own with Brijuni Pocket Gude)
- Excursions to Mali Brijun
- Organisation of conferences, meetings and incentive tours
- Rich gastronomic offer
- Sports and recreation for everyone (bikes, electric cars, golf, tennis, team building)
- Unforgettable experience for yachtsmen

Brijuni National Park is open for visits all year round with obligatory reservation.

Highlights aus dem Angebot von Brijuni:
- Unterkunft in bequemen Hotels und Villas
- Tagesführungen (4-stündiger Ausflug mit einem sachkundigen Touristenführer, wobei man mit der Bimmelbahn und zu Fuß, oder selbständig mit der App Brijuni Pocket Guide, die Schönheit der Natur und das reiche Kultur- und Geschichtserbe erkunden kann)
- Ausflüge nach Mali Brijun
- Organisierung von Konferenzen, Treffen und Incentive-Reisen
- Reiches Gastronomie-Angebot
- Sport und Erholung für alle (Fahrräder, Elektroautos, Golf, Tennis, Team Building)
- Unvergessliches Erlebnis für Sportbootinhaber

Der Nationalpark Brijuni ist ganzjährig für Besuche mit obligatorischer Voranmeldung geöffnet.

BRIJUNI
Nacionalni park
National Park

All information and reservations - accommodation: /
Alle Informationen und Unterkunftsbuchung:
+385 52 525 807
d.mracevic@np-brijuni.hr
brijuni@np-brijuni.hr

All information and reservations - excursions: /
Alle Informationen und Ausflugsbuchung:
+385 52 525 882
+385 52 525 883
izleti@np-brijuni.hr
www.facebook.com/npbrijuni
www.np-brijuni.hr





BLUE PARK AWARD

The international Marine Conservation Institute has honored Brijuni National Park with a gold level Blue Park Award for achieving the highest science-based standards for marine life protection and management. Brijuni National Park joins a growing network of 21 Blue Parks around the world designed to protect and regenerate the ocean's biodiversity.
Brijuni's healthy ecosystems team with abundant marine life that is managed and monitored by a large, professional staff and their partners. The MPA's sustainable finance strategy is particularly notable. As one of few MPAs that is financially independent, Brijuni collects significant revenue for conservation from visitor fees, tourist activities such as diving and kayaking, and visitor services like restaurants and hotels.
Blue Park Awards were established by the Marine Conservation Institute to encourage governments to safeguard marine wildlife, secure critical habitats, promote resistance to climate change, and ensure the beauty of our oceans for future generations. The effort aims to assemble an effective network that protects and sustains marine life and habitats globally. As of today, there are 21 marine protected areas that have been awarded Blue Park status. In addition to awarding new Blue Parks today, Marine Conservation Institute has launched collaborations – Blue Sparks – with groups planning new marine protected areas and upgrading existing marine protected areas in the U.S., Mexico, Argentina, Chile, Panama, Ecuador, Costa Rica and Mozambique to ensure their efforts result in future Blue Parks.
Marine Conservation Institute, founded in 1996, works in the U.S. and globally to seek strong protection for at least 30% of the ocean by 2030—for us and future generations. Our focus on protecting the ocean's most important places follows several lines of work: identifying and advocating for strong marine protected areas; improving laws and other tools to better conserve marine biodiversity; catalyzing effective conservation by recognizing and elevating the best marine protected areas as Blue Parks; and accurately reporting on global conservation efforts with our Marine Protection Atlas (MPAtlas.org)

BLUE PARK AWARD

Das Marine Conservation Institute erteilte den Nationalpark Brijuni den goldenen Blue Park Award für die Verwirklichung höchster wissenschaftlich fundierter Standards des Schutzes und der Verwaltung der Meereswelt. Somit schließen sich die Brijuni dem wachsenden Netzwerk von weltweit einundzwanzig Gebieten mit Blue Park Status an, das sich den Schutz und die Wiederherstellung der Biodiversität der Weltmeere zum Ziel setzt.
Die gesunden Ökosysteme der Brijuni bergen eine reiche Meereswelt, die von einem vielköpfigen Expertenteam und seinen Partnern verwaltet und überwacht wird. Von besonderer Bedeutung ist die Strategie der nachhaltigen Finanzierung der Meeresschutzgebiete. Als eines der seltenen finanziell unabhängigen Meeresschutzgebiete sammeln die Brijuni Gelder von Besuchergebühren, touristischen Aktivitäten und an Besucher erbrachten Leistungen ein, die dann zur Umsetzung der Umweltschutzmaßnahmen verwendet werden.
Die Blue Park Awards wurden von der Naturschutzorganisation Marine Conservation Institute ins Leben gerufen, um Regierungen dazu anzuregen, die Meereswelt zu schützen, Schlüssellebensräume zu erhalten, die Widerstandsfähigkeit gegen den Klimawandel zu fördern und die Schönheit unserer Weltmeere für künftige Generationen zu erhalten.
Das Programm setzt sich die Schaffung eines effizienten Netzwerks zum Ziel, das Meereslebewesen und Lebensräume auf der ganzen Welt schützt und bewahrt. Ab heute bestehen 21 Meeresschutzgebiete mit erteiltem Blue Park Status. Außer der heutigen Verleihung der Blue Park Awards wurden im Rahmen des Wirkens der Naturschutzorganisation Marine Conservation Institute auch Zusammenarbeiten – Blue Sparks – mit Gruppen gestartet, die neue Meeresschutzgebiete planen und bestehende Meeresschutzgebiete in den USA, Mexiko, Argentinien, Chile, Panama, Ecuador, Costa Rica und Mosambik weiter zu fördern, um sicherzustellen, dass die Bemühungen dieser Gruppen in Zukunft zur Vergabe des Blue Park Status führen.
Das Marine Conservation Institute wurde 1996 in den USA gegründet; es setzt sich weltweit dafür ein, dass bis 2030 mindestens 30% der Ozeane hochgradig geschützt werden – für uns und für zukünftige Generationen. Unsere Ausrichtung auf den Schutz der wichtigsten Gebiete der Weltmeere lässt sich in mehrere Tätigkeitsrichtungen gliedern: Festlegung und Befürwortung starker Meeresschutzgebiete, Verbesserung von Gesetzen und anderer Mittel zur besseren Erhaltung der Meereswelt-Diversität, Beschleunigung einer wirksamen Erhaltung durch Erkennung und Förderung der besten Meeresschutzgebiete mittels Verleihung des Blue Park Awards und exakte Berichterstattung über weltweite Bemühungen durch den Meeresschutz-Atlas (MPAtlas.org).



www.marine-conservation.org



Kamenjak

THE SOUTHERNMOST TIP OF ISTRIA / DIE SÜDLICHSTE SPITZE ISTRIENS

The Public Institution of Kamenjak manages two forest parks (Kašteja and Soline Hill near Vinkuran) as well as two significant landscapes (Lower Kamenjak and the Medulin Archipelago, and Upper Kamenjak). The core activities of the institution are to protect, maintain, preserve, promote and use protected areas with the aim to ensure undisturbed course of natural processes and the sustainable use of natural resources, as well as the supervision of the implementation of the conditions and measures of nature protection in the areas it manages.

In 1996, due to its exceptional natural values, the peninsula consisting of Upper and Lower Kamenjak was declared a protected area in the significant landscape category. The area is crisscrossed with numerous trails, ideal for hiking or cycling while providing views of timeless beauty. The natural splendour of its 30 coves and 11 islets will leave no one indifferent.

The Mediterranean climate and human activity have contributed to the development of various plant habitats, resulting in around 600 plant species. The fauna of Kamenjak still hasn't been sufficiently and properly researched, but so far there have been reports of a large number of animal species: 192 bird species, more than 50 species of butterflies, numerous insect species, reptiles, mammals and many others.

The entire Kamenjak area is ideal for running and trekking. The bike trails of Upper and Lower Kamenjak are among the most popular in Istria, and every year several thousand cyclists pass through this area, and almost everyone who comes, comes back again. One of the most attractive rides is the Full Moon Bike Ride that takes place at night under a full moon during the summer months. Kamenjak and the Medulin Archipelago are among the most popular destinations for surfing lovers in Europe. Owing to their indented coast, the surfing locations are very safe and easily accessible.

Öffentliche Einrichtung Kamenjak kümmert sich um zwei Waldparks (Kašteja und Brdo Soline bei Vinkuran) und über zwei bedeutende Landschaften (Donji Kamenjak und Medulin Archipel und Gornji Kamenjak). Grundtätigkeiten dieser Einrichtung sind Schutz, Instandhaltung, Bewahrung, Förderung und Nutzung von Schutzgebieten zur hindernisfreien Abwicklung von Naturprozessen und nachhaltiger Nutzung von Naturgütern, und Aufsicht der Durchführung von Bedingungen und Naturschutzmaßnahmen in Gebieten, die von der Einrichtung verwaltet wird.

Wegen außergewöhnlicher Naturwerte wurde die Halbinsel, wo sich Gornji und Donji Kamenjak befindet, 1996 zum Schutzgebiet in der Kategorie bedeutende Landschaft erklärt. Das Gebiet ist mit zahlreichen Wegen verschlungen, die ideal für den Spaziergang oder für die Radfahrt sind und den Besuchern, den Blick dieser zeitlosen Schönheit gibt. Mit 30 Buchten und 11 kleinen Inseln lässt diese Halbinsel niemanden mit ihrer Naturüppigkeit gleichgültig.

Mediterranes Klima und Wirkung von Menschen bedingte die Entwicklung verschiedener Pflanzen, warum auf Kamenjak mehr als 600 Pflanzenarten wachsen. Fauna von Kamenjak ist noch nicht genügend und genau erforscht, aber bisherige Forschungen sprechen über hohe Anzahl von Tierarten: 192 Vogelarten, mehr als 50 Arten von Tagesschmetterlingen, zahlreichen Käferarten, Reptilen, Saugtieren und zahlreichen anderen Tierarten.

Das ganze Gebiet von Kamenjak ist zum Laufen und Trekking ideal. Radwege auf Gornji und Donji Kamenjak gehören zu den populärsten in Istrien und jedes Jahr fahren durch dieses Gebiet mehrere tausend Radfahrer und fast alle, die hier waren, kommen wieder. Besonders interessant ist die Radfahrt Full Moon, die in Sommermonaten beim Vollmond abgehalten wird. Gerade Kamenjak und Medulin Archipel gehören zu den populärsten Surfdestinationen in Europa. Wegen der Küstenkonfiguration sind sie sehr sicher und leicht erreichbar.



Author / Autor: Danijel Bartolić - nunu production

During the summer months, the admission to the area of significant landscape Lower Kamenjak and the Medulin Archipelago is charged. There are two entry/exit points and the admission is charged only for motor vehicles, while cyclists and pedestrians can enter free of charge. At the Rupine entry/exit point, which can be reached after passing through the village of Premantura, one can enter solely with a prepaid ticket. Tickets can be purchased at the Paredine entry/exit point. During the summer months there is a ticket sales point at the beginning of the village of Premantura, near the sports grounds.

Educational trails in the areas managed by the Kamenjak Public Institution:

Significant landscape of Lower Kamenjak and the Medulin Archipelago:
Educational Trail *Punta*
Educational Trail *Tradition*
Educational Trail *Paths of the Dinosaurs*
Significant landscape of Upper Kamenjak:
Sensory-Educational Path *Gradina* (part adapted for blind and partially sighted people)
Educational Trail *From King to Emperor*
Kašteja Forest Park:
Education Trail *Kašteja*
Forest Park Soline Hill near Vinkuran:
Educational Trail *Soline*

Der Eintritt in die bedeutende Landschaft Donji Kamenjak und Medulin Archipel wird in Sommermonaten gezahlt. In das Gebiet kommt man durch zwei Eingangs-/Ausgangspunkte und der Eintritt wird nur für Motorfahrzeuge gezahlt. Für Radfahrer und Fußgänger ist der Eintritt frei. Zum Eingangs-/Ausgangspunkt Rupine kommt man durch den Ort Premantura, und man kann nur mit der Prepaid-Karte rein. Eintrittskarten können am Eingangs-/Ausgangspunkt Paredine gekauft werden. In Sommermonaten ist der Ticketpunkt am Eingang in den Ort Premantura, in der Nähe vom Sportplatz offen.

Lehrwege auf dem Gebiet, das von der öffentlichen Einrichtung Kamenjak verwaltet werden:

Bedeutende Landwirtschaft Untere Kamenjak und Medulin-Inselgruppe:
Lehrpfad *Punta*
Lehrpfad *Tradition*
Lehrpfad *Auf den Wegen der Dinosaurier*
Bedeutende Landschaft Obere Kamenjak:
Taktiler Lehrpfad *Gradina* (Ein Teil des Weges ist für Blinde und Sehbehinderte geeignet)
Lehrpfad *Vom Kaiser zum König*
Parkwald Kašteja:
Lehrpfad *Kašteja*
Parkwald Brdo Soline bei Vinkuran:
Lehrpfad *Soline*

Kamenjak
JAVNA USTANOVA KAMENJAK

Public Institution of Kamenjak /
Öffentliche Einrichtung Kamenjak
Selo 120, Premantura - Hrvatska / Croatia
+385 52 575 283
info@kamenjak.hr
facebook.com/kamenjak1
www.kamenjak.hr

Entry and ticket sales point /
Zahlstellen für Eintritt
Lower Kamenjak / Gebiet Donji Kamenjak
Medulin Archipelago / Medulin Archipel
07:00-21:00 / 22:00
Online ticket sales / Online-Ticketverkauf:
shop.kamenjak.hr/en

Učka Nature Park
Naturpark Učka

Učka Nature Park spreads over 160 km2 of protected nature in the area of Učka and Ćićarija. It is known for its special geological features (Croatian geomorphological nature monument – Vela draga canyon and more than 200 speleological sites), rich in good quality drinking water, with exceptional biological diversity (more than 1,300 plant species including 40 orchid species and the stenoendemic Učka bellflower – Campanula tommasiniana, especially valuable beech forest, about 170 bird species, 253 species of butterflies, various amphibians, reptiles, smaller and larger mammals and stenoendemic insect - Croatodirus bozicevici and various other endemic species) as well as rich cultural heritage.

The highest peak of Učka, Vojak (1401 m), offers a magnificent 360° view of the entire Istrian peninsula and the northern Adriatic islands, Velebit and peaks of Gorski kotar and, in the distance, of the Alps and the Italian coast. The park is criss-crossed with numerous trails, of which 7 are formed into educational paths: Plas educational path under the top ridge, scenic art route in Ćićarija, geological trail of Vela draga, Trebišća-Perun historical trail, Brgudac-Korita trail, Malik's trail and the waterfall promenade in Lovranska Draga. The two waterfalls, the one in Lovranska Draga and the Rečina waterfall on the stream of Banina, are of a torrential type.

The park also has cycling infrastructure consisting of a total of 8 picturesque trails of varying difficulty levels on Učka and Ćićarija. In the past there were numerous herds of sheep and goats all over Učka and Ćićarija, today there are some 600 sheep owned by the Maliki family in Mala Učka, who produce ecologically certified products, as well as several smaller herds on the slopes of Učka in the Istrian County.

Der Naturpark Učka verfügt über 160 km2 geschützter Natur im Gebiet von Učka und Ćićarija. Er wird durch geologische Besonderheit ausgezeichnet (kroatisches geomorphologisches Naturdenkmal Schlucht Vela draga mit mehr als 200 speläologischen Objekten und reichem Trinkwasservorrat, mit außergewöhnlicher Bioverschiedenheit (mehr als 1300 Pflanzenarten einschließlich 40 Orchideenarten und Stenodendemismus učkarski zvončić (Tommasini-Glockenblume) – Campanula tommasiniana, besonders wertvoller Buchenwald, rund 170 Vogelarten, 253 Schmetterlingsarten, diverse Amphibien, Reptile, kleinere und größere Saugtiere und Stenoendemismus Käfer Božićevićev filtrator – Croatodirus bozicevici und viele endemische Arten mit reichem Kulturerbe.

Von der Učka-Spitze Vojak (1401 m) erstreckt sich beraubender Blick von 360° auf die ganze Halbinsel Istrien und auf nördliche Adriainseln, Velebit und Spitzen in Gorski kotar und in der Ferne auf Alpen und die italienische Küste. Der Park ist mit vielen Wegen verbunden, von denen 7 als Lehrwege gestaltet sind: biologischer Weg Plas unter Spitzenfelsen, Weg der Landschaftskunst auf Ćićarija, geologischer Weg Vela draga, historischer Weg Trebišća-Perun, Weg Brgudac-Korita, Malikova staza und Spazierweg Slap in Lovranska Draga. Zwei Wasserfälle im Park, jener in Lovranska Draga und der Wasserfall Rečina am Bach Banina, sind wie Sturzbächer.

Der Park verfügt über Infrastruktur zum Radfahren mit insgesamt 8 bildhaften verschieden anspruchsvollen Wegen auf Učka und Ćićarija. Von ehemaligen zahlreichen Ziegen- und Schafherden auf Učka und Ćićarija sind heute im Parkgebiet rund 600 Schafe in Besitz der Familie Maliki auf Mala Učka, die für ihre Schafprodukte Biozertifikat besitzen und nur einige kleine Herden auf Berghängen von Učka in der Gespanschaft Istrien geblieben.

Naturpark Učka bietet zahlreiche Möglichkeiten für den Freizeitsport einschließlich Wandern, Bergsteigen, Radfahren mit der Möglichkeit 10 E-Bikes im Besitz von Park auszuleihen, Sport- und Freiklettern in rund 60 Kletterrichtungen in Vela draga, Gleitschirmfliegen, Drachenfliegen und andere Freizeitsportmöglichkeiten.

Učka, who produce ecologically certified products, as well as several smaller herds on the slopes of Učka in the Istrian County.

Učka Nature Park offers numerous recreation opportunities, including walking, hiking, cycling, with the option of renting one of the 10 electric bikes owned by the park, rock climbing and free climbing along 60 climbing routes in Vela draga, paragliding and hang-gliding as well as other forms of recreation.

UČKA
Park prirode
Nature Park

Poklon 8, Vela Učka (Ičići)
+385 51 770 100
info@pp-ucka.hr
www.pp-ucka.hr/en

8:00-16:00 Mon-Fri / Mo-Fr

Information centre – souvenir shop /
Infopunkt – Souvenirladen

Poklon
+385 51 770101

Vojak
+385 91 895 9669

09:00-17:00 May, June, September and October
partly on weekdays partly at weekends /
Im Mai, Juni, September und Oktober teilweise in der Woche, teilweise nur an Wochenenden
09:00-19:00 July, August / Juli, August



Science and education centre Speleo House

Wissenschaftliches Bildungszentrum Speläohaus

Speleo House is located in the midst of the Istrian karst, in a sparsely populated area surrounded by pristine nature.

The centre is situated in a former local school building and has a total area of 390 m². The Karst Museum occupies the ground floor of the building and in its immediate vicinity there is an educational trail.

The centre is fully equipped with all the necessary furniture and other technical and laboratory equipment, and it can accommodate up to 20 people for several days during their work in the Science and Education Centre Speleo House. In this way it meets the needs of research groups, universities, non-governmental associations and organizations, as well as educational institutions such as kindergartens, primary and secondary schools.

Das Speläohaus befindet sich im Mittelpunkt des istrischen Karstes, im Gebiet, das schwach besiedelt und entwickelt, aber mit unberührter Natur umgeben ist.

Das Zentrum ist im Gebäude ehemaliger lokaler Schule mit der Gesamtfläche von 390 m². Im Erdgeschoß befindet sich ein Karstmuseum und in der unmittelbaren Nähe ein Lehrweg.

Das Objekt ist mit Möbel und mit anderer Technik- und Laborausrüstung ausgestattet und sichert somit, dass bis 20 Personen im Wissenschaftlichen Ausbildungszentrum Speläohaus sich aufhalten und arbeiten können. Somit ermöglicht auch das Zentrum, dass es von Wissenschaftsgruppen, Fakultäten, unstaatlichen Vereinen und Organisationen sowie Bildungsanstalten wie Kindergärten, Grund- und Sekundarschulen besucht wird.







SPELEO KUĆA
znanstveno edukacijski centar

Vodice 4, Vodice (Lanišće)
+385 52 351 525
info@speleo-house.eu
www.speleo-house.eu





Science Education Centre (ZEC) Kontija

Wissenschaftliches Bildungszentrum (ZEC) Kontija

The Science Education Centre (ZEC) Kontija is designed as a „house in nature“ having a solar energy system and its own water tank. It is meant to be a permanent centre of education in the field of natural sciences and engineering, primarily for young people (pupils and students), promoting the use of laboratory equipment as well as modern teaching and experimental methods, and it has the ambition to become a unique centre of excellence in the future.
At the same time, ZEC Kontija is an information and education centre for the local population, guests and tourists visiting the protected area of Lim bay and Kontija forest and a central point aimed at organising and disseminating innovative tourist and sports arrangements.
The Centre also offers support to the Natura Histrica public institution in its activities related to the management of protected areas in the Region of Istria.
The Centre comprises a multiple purpose multimedia space with a classroom having a seating capacity of about 40 persons, a space for the accommodation of lecturers and participants involved in training sessions and seminars (up to 40 persons), accommodation space and sanitation facilities accessible to disabled people, office and meeting space, space for laboratory work, space for bicycle storage and repair. In the area of Kontija forest there is also a 3.2 metre high freestanding bouldering wall, a tactile/reflexology path, a classroom consisting of massive wooden labyrinth-configured benches having massive wooden benches and tables suitable to hold workshops and training events or to rest, interactive educational content about nature and a bike parking area.
The main idea behind the Science Education Centre (ZEC) Kontija is man’s return to nature.

Das Wissenschaftliche Bildungszentrum (ZEC) Kontija wurde als „Haus in der Natur“ mit eigener Solaranlage und eigenem Wassertank entworfen. Es ist als dauerhaftes Bildungszentrum im Bereich der Natur- und Technikwissenschaften vor allem für junge Menschen (Schüler und Studenten) konzipiert und mit Laborgeräten ausgestattet, um durch moderne Lehr- und Experimentiermethoden ein Kompetenzzentrum der Zukunft zu werden.
Gleichzeitig ist das ZEC Zentrum von Kontija ein Informations- und Bildungszentrum für die lokale Bevölkerung, Besucher und Touristen, die das Schutzgebiet der Bucht von Lim und des Waldes Kontija besuchen, wie auch eine Stelle, die der Organisation und Verbreitung innovativer touristischer und sportlicher Reiseleistungen dient.
Das Zentrum unterstützt zudem auch die Öffentliche Einrichtung Natura Histrica bei ihren Tätigkeiten in Bezug auf das Schutzgebietsmanagement in der Region Istrien.
Das Zentrum verfügt über einen Mehrzweck-Multimediaraum samt Klassenzimmer mit einer Kapazität von ca. 40 Sitzplätzen, Räumlichkeiten für die Unterbringung von Vortragenden und Teilnehmern bei Schulungen und Seminaren (bis 40 Personen), behindertengerechte Unterkünfte und Toiletten, Büro- und Tagungsräume, Räume für Labortätigkeiten, einen Fahrradabstellraum / eine Fahrradwerkstatt. Auf dem Gebiet des Waldes Kontija befinden sich noch ein freistehender 3,2 m hoher Kletterfelsen, ein taktiler / reflexologischer Pfad, ein Klassenzimmer mit massiven labyrinthförmig gestalteten Holzbänken, ein überdachter Bereich mit massiven Holzbänken für Workshops, Schulungen oder zur Erholung, interaktive Bildungsinhalte zum Thema Natur und ein Fahrradabstellplatz.
Der Leitgedanke des Wissenschaftlichen Bildungszentrums (ZEC) Kontija ist die Rückkehr des Menschen zur Natur.





ZEC Kontija
Kloštar 30, Kloštar (Vrsar-Orsera)
+385 52 441 339
opcina-vrsar@vrsar.hr
www.klim.com.hr
www.facebook.com/KLIMKontija
www.instagram.com/klimkontija.limskizaljev

Natura Histrica
+385 52 351 528
info@natura-histrica.hr

The Quarry Fantazija
Der Steinbruch Fantazija

The Quarry Fantazija is part of the protected ecological network Natura2000, with a total surface area of 4.05 ha, managed by the Public Institution for the Management of Protected Natural Areas in Istria County, called “Natura Histrica”.

The Quarry Fantazija is situated 1.5 km from the centre of Rovinj. It represents a unique example of carbonate rock sedimentology and one of the most important and interesting quarries in the world. In 1987 it acquired the status of a geological monument.

The quarry is a display of genetically different types of dolomites with preserved details of texture, and structure of diagenetic and genetic characteristics, indicating the processes and impact of blue-green algae, petrification of cavities formed by algae decomposition, sea level oscillations, alternation of tides, sediments soaked by sea water and then dried.

Thanks to the rocks from this quarry, the origin of similar rocks in the world can be scientifically explained. Such rocks contain only few evidence and indicators of such origin, as opposed to the Quarry Fantazija that contains all types of evidence, making thus the Quarry a geological monument and a standard for all other rock sites of this origin type in the world.

Der Steinbruch Fantazija ist Teil des Schutzgebiets des ökologischen Netzwerks Natura 2000 mit einer Gesamtfläche von 4,05 ha und wird von der öffentlichen Einrichtung für die Verwaltung von Naturschutzgebieten in der Gespanschaft Istrien „Natura Histrica“ verwaltet.

Der Steinbruch Fantazija liegt 1,5 km vom Zentrum von Rovinj entfernt. Es ist ein einzigartiges Beispiel für die Sedimentologie von Karbonatgestein und einer der wichtigsten und interessantesten Steinbrüche der Welt. Im Jahr 1987 wurde dieser Steinbruch zum geologischen Naturdenkmal erklärt.

In der Schottergrube sieht man Schichten genetisch unterschiedlicher Dolomitarten mit erhaltenen Details der Textur, Struktur diagenetischer und genetischer Merkmale, die auf Prozesse und die Wirkung von Blaualgen, die Versteinerung von Hohlräumen durch verrottende Algen, auf Schwankungen des Meeresspiegels, Gezeitenänderungen, sukzessive Benetzung und Trocknung hindeuten.

Die Gesteine aus diesem Steinbruch dienen der wissenschaftlichen Erklärung des Ursprungs ähnlicher Gesteine auf der Welt, die aber nur wenige, und nicht wie der Steinbruch Fantasia, alle Beweise und Hinweise auf diese Art der Herkunft enthalten, was den Steinbruch Fantazija zum Standard für alle anderen Gesteinsfunde dieser Herkunft in der Welt macht.







KAMENOLOM
FANTAZIJA
CAVA DI
MONFIORENZO

Pulska cesta / Via Pola 2A, Rovinj-Rovigno
+385 52 351 528
info@natura-histrica.hr
www.geofantazija.hr

01.05.-30.09. Every day / Jeden Tag 09-18
01.10-30.04. Fri, sat, sun / Fr, sa, so 10-16
Free entry / Eintritt frei



Eco-Friendly Activities - Umweltfreundliche Aktivitäten



Photo / Foto: Igor Crnković, Maistra and Tourist Boards of Rovinj, Vrsar, Bale, Svetvincenat and Kanfanar / Maistra und die Tourismusverbände von Rovinj, Vrsar, Bale, Svetvincenat und Kanfanar

Mild Istrian climate, untouched nature and clean environment make an active holiday possible all year round, and a wide range of sports activities will satisfy even the most demanding sports enthusiasts.

Istria abounds with marked trails for jogging, trail running, trekking and cross training, cycling and mountain biking, horseback riding through untouched nature, along numerous vineyards and olive groves, as well as trails for other outdoor activities along the coast or in inland Istria.

Explore the nature of Istria and find out why Istria is rightfully considered a preserved and eco-friendly tourist destination.

Istria is a true oasis for active holidays throughout the year, and using hiking, cycling, equestrian and other trails and itineraries is an ideal way to discover its natural beauties, cultural and historical sites and other attractions it has to offer.

Extreme sports offer in Istria will satisfy the most demanding adrenaline seekers – paragliding and kite surfing, free climbing or rock climbing, running across the Istrian hills and mountain biking along the most demanding trails, caving and skydiving are ideal for enjoying the beautiful preserved coastal and rural landscapes of Istria.

All these activities are sustainable and in harmony with nature, they do not destroy or pollute the environment, so it goes without saying that those practising the activities should comply with the basic rules of conduct in nature.

Nature and the environment are precious and we need to safeguard and protect them in a variety of ways. For example, garbage has to be collected and disposed of in a suitable container, we shouldn't pick or destroy plants, nor disturb animals living in nature.

It is especially dangerous and strictly forbidden to start open fires, as well as to drive off-road through nature. It is recommended to use marked hiking trails and forest paths.

Let's act responsibly and respect nature.

Mildes istrisches Klima, unberührte Natur und reine Umgebung ermöglichen einen aktiven Urlaub das ganze Jahr durch, und das vielfältige Sportangebot in Istrien stellt auch die Wählerischsten zufrieden.

Istrien ist mit zahlreichen markierten Jogging-, Trail-, Trekking- und Crosslaufwegen sowie Rad- und MTB-Wegen verschlungen. Hier kann man auch durch unberührte Natur, neben vielen Weingärten und Olivenhainen reiten, sowie Wege für andere Aktivitäten im Freien, an der Küste oder im Binnenland nutzen.

Erforschen Sie deswegen istrische Natur und erfahren Sie, warum Istrien mit Recht das Attribut eines bewahrten umweltfreundlichen Reiseziels trägt.

Istrien ist richtige Oase für einen aktiven Urlaub in jeder Jahreszeit, und die Nutzung von Wander-, Rad-, Reitwegen sowie anderen Wegen und Ausflugsrouten ist ideal dafür, die Naturschönheiten, historische Kultursehenswürdigkeiten und andere touristische Angebote in Istrien zu entdecken.

Extreme Sportarten werden in Istrien auch die „Hungrigsten" und Wählerischsten zufriedenstellen: Gleitschirmfliegen und Drachenfliegen, Freeclimbing und Felsenklettern, Bergwandern oder MTB-Fahrt an anspruchsvollen Wegen, Höhlen erforschen, Fallschirmspringen sind für das Genießen in verschiedenartigen aufbewahrten Küsten- und ruralen Gebieten Istriens ideal.

Alle diese Aktivitäten sind von sich selber nachhaltig, im Einklang mit der Natur, sie zerstören und verschmutzen die Umgebung nicht, so dass dann auch selbstverständlich ist, dass die Nutzer sich dem anpassen und die Grundverhaltensregel in der Natur beachten.

Die Natur und die Umwelt sind unser großer Schatz, den wir bewahren und schützen müssen. Eine Möglichkeit dafür ist, den Müll zu sammeln und in entsprechende Behälter zu entsorgen, die Pflanzen nicht vernichten und die Tiere, die in der Natur leben, nicht stören.

Besonders gefährlich und streng verboten ist es, das Feuer im Freien anzuzünden, sowie Off-Road Fahrt mit Motorfahrzeugen durch die Natur, und außerdem wird empfohlen, markierte Wander- und Waldwege zu nutzen.

Benehmen wir uns verantwortlich und beachten wir die Natur.

INFO

IRTA d.o.o. - Bike&Outdoor Department /
Abteilung für Bike&Outdoor
Dinka Trinajstića 2, Pazin-Pisino
+385 52 434 029
info@istria-bike.com
www.istria-outdoor.com



PARENZANA HIKING AND BIKE TRAIL

Among the many developed and marked hiking and bike trails of Istria, we would like to point out the most famous and at the same time the most attractive and longest one – the Parenzana trail. With its 123 km, Parenzana runs through three states and some of the most beautiful landscapes of the Istrian inland and coastal area. Why don't you find out for yourself how beautiful and interesting Parenzana is, and enjoy its beauty and charm. The trail is regularly maintained and offers amenities that allow a safe and comfortable ride.

RAD – UND WANDERWEG PARENZANA

Unter zahlreichen eingerichteten und markierten Radwegen in Istrien heben wir besonders den bekanntesten und gleichzeitig den attraktivsten und längsten Weg Parenzana hervor. Mit 123 km geht Parenzana durch drei Länder, und durch bildhafte Gebiete istrischen Binnenlands und Küstengebiets. Erforschen auch Sie Parenzana, überzeugen Sie sich selber von dessen Charme und Schönheit. Der Weg wird regelmäßig instandgehalten und mit neuen Inhalten ausgestattet, und sie ermöglichen Ihnen eine sichere und bequeme Fahrt.

PARENZANA

INFO

Administrative Department for Tourism, County of Istria / Verwaltungsabteilung für Tourismus der Gespanschaft Istrien

Obala M. Tita 4, Poreč-Parenzo
+385 52 351 602
turizam@istra-istria.hr
www.parenzana.net
www.facebook.com/parenzana.istria
www.youtube.com/channel/UCPgKrA8H9d5e5U-Oun6xf6Kw

PRIJATELJI PARENZANE
AMICI DELLA PARENZANA









e-Charging Stations - E-Tankstellen

E-car Charging Stations / E-Tankstellen für E-Autos

BUJE-BUIE	
Casino Hotel Mulino**** (''Elen'')	Škrile 75a (tel. 052 / 725 300)
UMAG-UMAGO	
Hotel Sipar Plava Laguna****	Jadranska 78 (tel. 052 / 713 000)
Hotel Coral Plava Laguna****	Katoro 20 (tel. 052 / 701 000)
Plava Laguna & HEP (“Elen”)	Stella Maris Resort (tel. 052 / 710 000)
Kempinski Hotel Adriatic*****	Alberi 300 A, Savudrija (tel. 052 / 707 000)
Hotel Petram****	Vila Cijani 35, Crveni Vrh (Savudrija) (tel. 052 / 404 400)
ACI Marina Umag	Šet. Vladimira Gortana 7 (tel. 052 / 741 066)
Shopping center / Einkaufszentrum Lidl	Ulica Poduzetnika 3 (tel. 0800 805 937)
Shopping center / Einkaufszentrum Kaufland	Novigradska 22 (tel. 0800 / 223 223)
BRTONIGLA-VERTENEGLIO	
Parking in Town Center / Parkplatz im Stadtzentrum (''Elen'')	Mlinska 2 (tel. 052 / 774 307)
Heritage Hotel San Rocco****	Srednja ulica 2 (tel. 052 / 725 000)
Wine Residence Cattunar*****	Nova Vas 3 (tel. 052 / 720 496)
NOVIGRAD-CITTANOVA	
Large parking lot near the sports hall / Großer Parkplatz neben der Sporthalle	Domovinskih žrtava 1
Aminess Maestral Hotel ****	Parking, Terre 2 (tel. 052 / 858 600)
VIŽINADA-VISINADA	
E-car charging station / E-Tankstelle für E-Autos HEP (''Elen'')	In front of the municipal building / Vor dem Gemeindehaus (tel. 052 / 446 110)
TAR-VABRIGA / TORRE-ABREGA	
Lanterna Premium Camping Resort****	Lanterna 1 (tel. 052 / 465 000)
VIŠNJAN-VISIGNANO	
Rest area / Autobahnraststätte Bačva North / Norden (''Elen'')	Pršurići 40 (tel. 0800 7443)
Rest area / Autobahnraststätte Bačva South / Süden (''Elen'')	Pršurići 39 (tel. 0800 7443)
POREČ-PARENZO	
Large parking lot / Großer Stadtparkplatz	Mlinska 1 (tel. 052 / 429 234; 091 / 431 0078)
Žatika Parking / Parkplatz (0-24)	Karla Huguesa 26 (tel. 052 / 465 000)
Valamar Diamant Hotel****	Brulo 1 (tel. 052 / 465 000)
Bus station parking / Busparkplatz (''Elen'')	Karla Huguesa 4 (tel. 0800 7443)
Valamar Riviera (Head Office / Hauptsitz)	Stancija Kaligari 1 (tel. 052 / 408 000)
Valamar Collection Marea Suites*****	Šet. Antona Restovića 25 (tel. 052 / 465 000)
Petrol Station / Petrol Tankstelle	Kosinožići 60 (tel: 052 / 425 852)
Shopping center / Einkaufszentrum Lidl	Mate Vlašića 48 (tel. 0800 805 937)
Hotel Molindrio Plava Laguna****	Zelena laguna 2 (tel. 052 700 700)
Hotel Parentium Plava Laguna****	Zelena laguna 6 (tel. 052 700 700)
Hotel Park Plava Laguna****	Špadići 15 (tel. 052 / 700 700)
Apartments & Villas Bellevue****	Plava laguna 10 (tel. 052 / 700 700)
FUNTANA-FONTANE	
Istra Premium Camping Resort*****	Grgeti 35 (tel. 052 / 465 010)
Funtana Charging station / E-Tankstelle (''Elen'')	Ribarska 10 (tel: 052 / 445 119; 0800 7443)
Resort Funtana***	Valkanela 2 (tel. 052 / 800 250)
VRSAR-ORSERA	
Resort Belvedere****	Pineta 4 (tel. 052/ 800 250)
Resort Petalon****	Petalon 5 (tel. 052/ 800 250)
ROVINJ-ROVIGNO	
Hotel Lone*****	Luje Adamovića 31 (tel. 052 / 800 250) Ⓗ
Grand Park Hotel Rovinj*****	A. Smareglia 1A (tel. 052 / 800 250) Ⓗ
Hotel Monte Mulini*****	A. Smareglia 3 (tel. 052 / 800 250) Ⓗ
Family Hotel Amarin****	Val de Lesso 5 (tel. 052 / 800 250) Ⓗ
Resort Amarin	Monsena 2 (tel. 052 / 800 250) Ⓗ
Petrol Station / Petrol Tankstelle	Braće Božić 14 (tel. 052 / 841 917)
Shopping center / Einkaufszentrum Kaufland	Ulica Spinè 2 (tel. 0800 / 223 223)
Retail Park Rovinj	Ulica Spinè 4 (tel. 01 / 200 3000)
Small / Klein Valdibora (''Elen'')	Obala / Riva Giordano Paliaga (tel. 052 / 813 230, 813 068)
Carducci (''Elen'')	Ulica / Via Carducci (tel. 052 / 813 230, 813 068)
Station / Bahnhof (''Elen'')	Ulica / Via Matteo Benussi (tel. 052 / 813 230, 813 068)

Ⓗ Available for hotel guests only / Nur für Hotelgäste verfügbar

BALE-VALLE	
Camping Mon Perin****	Longher bb (tel. 052 / 824 338)
KANFANAR-CANFANARO	
Charging station / E-Tankstelle Kanfanar / Canfanaro	16. rujna 11 (tel. 052 / 825 244; 0800 7443)
Charging station / E-Tankstelle Okreti (''Ionity'')	Okreti 1a (tel. 01 / 5544 276)
VODNJAN-DIGNANO	
OPG Chiavalon	Salvela 50 (tel. 052 / 655 050, 098 / 441 561)
Parking / Parkplatz S. Rocco (''Elen'')	San Rocco 26 (tel. 052 / 382 009)
Oio Vivo	Puljska cesta 200 (tel. 052 / 512 351, 099 / 6838 496)
Rest area / Autobahnraststätte Galižana West (''Elen'')	Monteci 45, Galižana-Gallesano (tel. 0800 7443)
Rest area / Autobahnraststätte Galižana East / Ost (''Elen'')	Monteci 47, Galižana-Gallesano (tel. 0800 7443)
FAŽANA-FASANA	
Charging station / E-Tankstelle Fažana-Fasana	Vodnjanska cesta 9 (tel. 091 / 3380 401)
Camping Bi Village****	Dragonja 115, Valbandon (tel. 052 / 300 300)
PULA-POLA	
Parking / Parkplatz Karolina	Trg Nimfeja b.b. / Piazza Ninfea s.n.
Park Plaza Arena***	Verudela 17 (tel. 052 / 375 000)
Park Plaza Verudela****	Verudela 11 (tel. 052 / 590 781)
Grand Hotel Brioni****	Verudela 16 (tel. 052 / 378 700)
Auto Benussi	Mutilska 60 (tel. 052 / 385 885)
Max City	Stoja 14A (3rd floor / 3. Stock) (tel. 052 / 554 497)
Charging station / E-Tankstelle Verudela (Parking / Parkplatz - ''Elen'')	Verudela 22 (tel. 01 / 6288 680)
Shopping center / Einkaufszentrum Lidl	Proštinske bune / Via della rivolta del Prostimo 20
Shopping center / Einkaufszentrum Lidl	Labinska / Via Albona 2/A (tel. 0800 805 937)
MEDULIN-MEDOLINO	
Park Plaza Belvedere****	Osipovica 33 (tel. 052 / 572 001)
Arena One 99 Glamping****	Pomer 26/B (tel. 052 / 573 746)
Arena Grand Kažela****	Kapovica 350 (tel. 052 / 577 277)
E-car charging station / E-Tankstelle Hrvatski Telecom	Sad 124 (Parking at the Port / Parkplatz am Hafen) (Info: helpdesk.poslovni@t.ht.hr)

LIŽNJAN-LISIGNANO	
Pula Airport / Flughafen Pula	Valtursko polje 210 (Info: helpdesk.poslovni@t.ht.hr)
KRŠAN-CHERSANO	
Charging station / E-Tankstelle CAFFE BAR&CLUB Jezero	Deželići 8, Čepić Polje (Info: info@istria-krsan.com)
LABIN-ALBONA	
Charging station / E-Tankstelle Labin-Albona (''Elen'')	M. Tito Square / Platz (tel. 852 399; 0800 7443)
Qelo @ STOP SHOP Labin-Albona	(tel. 01/222 2070 - podrska@qelo.eu)
Valamar Sanfior Hotel & Casa****	Lanterna 2, Rabac-Porto Albona (tel. 052 / 465 000)
Valamar Collection Girandella Resort****	Girandela 7, Rabac-Porto Albona (tel. 052 / 465 000)
Valamar Bellevue Resort****	Slobode 86, Rabac-Porto Albona (tel. 052 / 465 000)
PARK PRIRODE UČKA PARCO NATURALE MONTE MAGGIORE	
E-car charging station / E-Tankstelle fur E-Autos	Poklon 8, Vela Učka (Ičići-Villa d'Icici) (tel. 051 / 770 100)
BUZET-PINGUENTE	
E-car charging station / E-Tankstelle fur E-Autos	Trg / Piazza Fontana (tel. 052 / 662 343)
MOTOVUN-MONTONA	
Charging station / E-Tankstelle Motovun-Montona (''Elen'')	Kanal 46 (tel. 0800 7443)
Roxanich Winery & Design Hotel****	Kanal 30, Motovun-Montona (tel. 052 / 205 700) Ⓗ
PAZIN-PISINO	
Charging station / E-Tankstelle HEP (''Elen'')	Freedeom Square / Freiheitsplatz (tel. 052 / 622 460)
Qelo @ STOP SHOP Pazin-Pisino	(tel. 01/222 2070 - podrska@qelo.eu)
CEROVLJE-CERRETO	
Konoba-Pizzeria 2. Peron	Cerovlje 6 (tel. 098/ 335 180)
ŽMINJ-GIMINO	
Charging station / E-Tankstelle (''Elen'')	9. rujna 1e (tel. 0800 7443)
Charging station / E-Tankstelle Žminj-Gimino	Pazinska 2f (tel. 052 / 846 250)

More information / Weitere Informationen:
https://www.istra.hr/en/information/planning-your-travel/travel-to-istria/by-car?chapter=1
https://www.istra.hr/de/informationen/aufenthaltsplanung/anreise-nach-istrien/mit-dem-auto?chapter=1

Charging stations for e-bikes / E-Tankstellen für E-Bikes

BUJE-BUIE	
Beer & Spa Resort San Servolo	Momjanska 7a (tel. 052 / 772 505)
Bike Hostel	Triban 32 (tel. 091 / 290 6976; 098 / 535 980)
NOVIGRAD-CITTANOVA	
Green beach Dajla-Belveder / Grüner Strand Daila-Belveder	Belveder b.b. (tel. 091 / 313 3000)
TAR-VABRIGA / TORRE-ABREGA	
Lanterna Premium Camping Resort**** (Trattoria La Pentola)	Lanterna 1 (tel. 052 / 465 010)
Lanterna Premium Camping Resort**** (Piazza)	Lanterna 1 (tel. 052 / 465 010)
Valamar Club Tamaris Hotel****	Lanterna 8 (tel. 052 / 465 000)
POREČ-PARENZO	
Valamar Diamant Hotel ****	Brulo 1 (tel. 052 / 465 000)
Valamar Riviera (Uprava / Hauptsitz)	Stancija Kaligari 1 (tel. 052 / 408 000)
Hotel Parentium Plava Laguna****	Zelena laguna 6 (tel. 052 /700 700)
Villa, Village & Apartments Galijot Plava Laguna****	Plava laguna 18 (tel. 052 /700 700)
Camping Ulika****	Kolombera 1, Červar (tel. 052 / 436 325)
Laguna Lounge	Zelena Resort (tel. 052/ 700 700)
FUNTANA-FONTANE	
Camping Bijela Uvala****	Bijela uvala 1 (tel. 052 / 410 551)
SV. LOVREČ PAZENATIČKI SAN LORENZO DEL PASENATICO	
Tourist Office of Central Istria / Tourismusverband Zentral Istrien	Placa 3 (tel. 052 / 622 460)
ROVINJ-ROVIGNO	
Hotel Eden****	Luje Adamovića 33 (tel. 052 / 800 250)
Resort Villas Rubin***	Villas Rubin 1 (tel. 052 / 800 250)
Resort Amarin****	Monsena 2 (tel. 052 / 800 250)
Grand Park Hotel Rovinj*****	A. Smareglia 1A (tel. 052 / 800 250)



KANFANAR-CANFANARO	
Kanfanar e-bike	Istarska ulica (tel. 052 / 825 244)
FAŽANA-FASANA	
Tourist Office / Tourismusverband Fažana	Vladimira Gortana (tel. 052 / 383 727) Voćarska ulica, Valbandon (tel. 052 / 383 727)
PULA-POLA	
Parking / Parkplatz Karolina	Trg Nimfeja b.b.
MEDULIN-MEDOLINO	
Medulin e-bike	Riva Medulin-Medolino (tel. 052 / 577 145)
MARČANA-MARZANA	
Tourist Office / Tourismusverband Marčana	Krnica 103 A (tel. 052 / 823 696)
LABIN-ALBONA	
Valamar Sanfior Hotel & Casa****	Lanterna 2, Rabac-Porto Albona (tel. 052 / 465 000)
KAŠTELIR-LABINCI / CASTELLIER-SANTA DOMENICA	
Tourist Office / Tourismusverband Kaštelir-Labinci	Kaštelir 113 (tel. 052 / 463 140; 098 / 952 4313)
MOTOVUN-MONTONA	
Tourist Office / Tourismusverband Motovun	Kanal (tel. 052 / 681 726)
PAZIN-PISINO	
Pazin sport d.o.o	25. rujna 1943. (tel. 091/891 8712)
CEROVLJE-CERRETO	
Tourist Office of Central Istria / Tourismusverband Zentral Istrien	Cerovlje 12 (tel. 052 / 622 460)
GRAČIŠĆE-GALLIGNANA	
Tourist Office of Central Istria / Tourismusverband Zentral Istrien	Loža 1 (tel. 052 / 622 460)
TINJAN-ANTIGNANA	
Tourist Office of Central Istria / Tourismusverband Zentral Istrien	Tinjan 2 (tel. 052 / 622 460)
BARBAN-BARBANA	
Tourist Office / Tourismusverband Barban	Centar grada / Centro città (tel. 052 / 567 420)
Konoba Vorichi	Orihi / Vòrichi b.b. (tel. 099 / 229 4300)
Orihi e-bike	Orihi / Vòrichi 5 (tel. 052 / 567 420)
SVETVINČENAT-SANVINCENTI	
Tourist Office / Tourismusverband Svetvinčenat	Svetvinčenat 45 (tel. 052 / 560 349)
ŽMINJ-GIMINO	
Tourist Office / Tourismusverband Žminj	9. rujna (tel. 052 / 846 792)

More information / Weitere Informationen:
https://www.istra.hr/en/experience/sports-and-outdoor/cycling/1315
https://www.istra.hr/de/erlebnisse/sport-und-outdoor/radsport/1315



Museums und Theme Parks

-

Museen und Themenparks

Batana Ecomuseum / Ökomuseum Batana Rovinj-Rovigno

Based on the principles of knowledge and appreciation of the continuity and dialogue of culture and heritage, inclusion and interdisciplinarity, Batana Ecomuseum with its programmes explores, evalutes, transmits, interprets, recreates and present the rich maritime heritage of Rovinj. The Eco-museum implements its activities through principal elements:

1. **The House of Batana**, local title muòstra, the central interpretation and documentation centre with a permanent exhibition;
2. **Spacio Matika**, local title spàcio, the place to experience the tastes, smells and the singing of the local maritime heritage;
3. **Mali Škver** (Little Shipyard), local title peîcio squèro, the place to celebrate the intangible heritage of the batana's construction;
4. **Rovinj's regatta** (known simply as Regata) of traditional wooden boats with mainly lateen and lugsails, Rovinj's main celebration of boats, the sea and sailors; (Rovinj Archipelago- mid-June)
5. **The Batana on oars Regatta** is a young regatta held in memory of Corrado Pellizzer, one of the first promoters of this type of competition. It is entirely dedicated to the batana boat and the competition takes place in three categories: senior, junior, and lady; (Rovinj Archipelago- in mid-September).
6. **Batana's routes**, from Mali Mol to Spacio Matika and along the Rovinj waterfront, consist of two thematic routes. The first is by sea, accompanied by a boatman, while the second is a walk along the waterfront, providing visitors with the opportunity to experience Rovinj from "Batana's perspective".
7. **The "Batana's Walk"** application enhances the sightseeing experience with a free virtual guide through Rovinj's maritime heritage and is available for IOS and Android platforms.
8. **The souvenir shop "Jutalateîna"**, located on the shore of Aldo Rismondo no. 2, is a place of inspiration and creativity, reflected in numerous handmade art objects. It also serves as a useful information point for visitors.


Foto: D. Fabijanić

ECTN Awards – Destination of Sustainable Cultural Tourism – 2019

1st Prize in the category Intangible Heritage / 1. Preis in der Kategorie Immaterielles Erbe

Gegründet auf den Prinzipien des Wissens, der Achtung der Kontinuität und des Dialogs zwischen Kultur und Erbe, Inklusion und Interdisziplinarität erforscht, bewertet, überträgt, interpretiert, schafft und präsentiert das Ökomuseum Batana mit seinen Programmen das reiche maritime Erbe von Rovinj. Das Museum setzt seine Aktivitäten durchfolgende Grundkomponenten um:

1. **Batana-Haus** mit lokalem Namen muòstra, ist der Mittelpunkt mit Interpretations-und Dokumentationszentrum mit Dauerausstellung;
2. **Spacio Matika**, mit lokalem Namen spácio, der Ort, ist die Stelle für Verkostung, Riechen, Hören und Singen lokales maritimes Erbes;
3. **Mali Škver** (Kleine Werft), mit lokalem Namen peîcio squèro, ist die Stelle, wo immaterielles Erbe beim Bauen von Batana gefeiert wird;
4. **Rovinjer Regatte** mit traditionellen Holzbooten mit Gaffelsegel oder einfach Regata, ist das Hauptfest in Rovinj, wenn man über Boote, Meer und Matrosen spricht;; (Rovinjer Archipel – Mitte Juni)
5. **Die Batana auf Rudern Regatta** ist eine junge Regatta, die zum Gedenken an Corrado Pellizzer, einen der ersten Veranstalter dieser Art von Wettbewerb, abgehalten wird. Es ist ausschließlich dem Batana-Boot gewidmet und der Wettbewerb findet in drei Kategorien statt: Senior, Junior und Lady; (Rovinjer Archipel – Mitte September).
6. **Wege von Batana:** von Mali mol bis Spacio Matika und Uferpromenade von Rovinj, sind zwei thematische Wege – erster über Meer begleitet von barkariol, und der zweite ist der Spaziergang an der Uferpromenade, wo die Besucher Rovinj „aus der Perspektive von Batana" erleben.
7. **Die Anwendung „Batana's Walk"** erweitert das Sightseeing-Erlebnis mit einem kostenlosen virtuellen Führer durch das maritime Erbe von Rovinj und ist für IOS- und Android-Plattformen verfügbar.
8. **Der Souvenirladen „Jutalateîna"**, gelegen am Ufer von Aldo Rismondo Nr. 2 ist ein Ort der Inspiration und Kreativität, der sich in zahlreichen handgefertigten Kunstobjekten widerspiegelt. Es dient auch als nützlicher Informationspunkt für Besucher.


Foto: D. Talajić


Foto: I. Zrojević


Foto: S. Jacić

ekomuzej
ecomuseo

BATANA

Obala / Riva P. Budicin 2, Rovinj-Rovigno
+385 52 812 593
+385 91 223 8800
info@batana.org
www.batana.org/en/home

January, February, December / Januar, Februar, Dezember: 10-15 (Closed on Saturdays and Sundays / Samstags und Sonntags geschlossen)

March, April, October, November / März, April, Oktober, November: 10-16 (Closed on Sundays / Sonntags geschlossen)

May, September / Mai, September: 10-13 & 18-21 (Closed on Sundays / Sonntags geschlossen)

June, July, August / Juni, Juli, August: 10-13 & 19-23 (Closed on Sundays / Sonntags geschlossen)

Group visits only when announced / Gruppenbesuch nur mit Voranmeldung

Ecomuseum Vlaški Puti (Vlach Paths) / Ökomuseum Vlaški puti (Walachenwege) Kršan-Chersano

The Ecomuseum Vlaški Puti (Vlach Paths) brings forward the social history and traditional culture of Šušnjevica and its surroundings through the concept of a cultural landscape. It consists of an Interpretation Centre and a Media Library, situated in the old local school, along with themed trails through Učka Nature Park, directly connected with the life and activities of the community.

In terms of organization, the Interpretation Centre with the themed trails and the landscape interpretation is based on the concept of ecomuseology, i.e. a holistic approach to the heritage and active engagement of the local community in the interpretation and management of their own cultural heritage.

The mission of the Interpretation Centre and Ecomuseum „Vlaški puti" is to valorize and present the social history and traditional culture of Šušnjevica and the surrounding villages with a special emphasis on the transfer of knowledge about the Vlach (the so-called Istro-Romanian) language and culture.

The vision of the centre and the ecomuseum is to be a point of reference for the local community to be able to cherish their own culture and traditions, to help the professional public in cultural research (linguistic, ethnological, historical and other humanities) and to present the treasures of Šušnjevica, the surrounding villages and Učka Nature Park to the wider public by providing an experience of the local culture and the accompanying landscape.

Das Ökomuseum „Vlaški puti" (Walachenwege) ist ein Punkt, wo die Sozialgeschichte und die Traditionskultur von Šušnjevica und der näheren Umgebung durch das Konzept der Kulturlandschaft bewertet und präsentiert wird. Es besteht aus dem Interpretationszentrum und der Mediathek im alten lokalen Schulgebäude und aus den thematischen Wanderwegen durch den Naturpark „Učka", die mit dem Leben und mit der Gemeinschaftstätigkeit direkt verbunden sind.

Das Interpretationszentrum mit den thematischen Wanderwegen und der Landschaftsinterpretation beruht organisatorisch auf dem Konzept der Ökomuseologie beziehungsweise einem ganzheitlichen Ansatz für das Erbe und der aktiven Einbeziehung der lokalen Gemeinschaft in die Interpretation und Verwaltung ihres eigenen kulturellen Erbes.

Die Mission des Interpretationszentrums und des Ökomuseums „Vlaški puti" ist es, die Gesellschaftsgeschichte und die Traditionskultur von Šušnjevica und umgebenden Orten zu bewerten und zu präsentieren, mit besonderem Akzent auf die Transmission der Kenntnisse über die istrorumänische Sprache (Vlaški) und Kultur.

Die Vision des Interpretationszentrums und des Ökomuseums ist es, ein Bezugsort für die lokale Gemeinschaft für die Pflege ihrer eigener Kulturmustern, für die Fachöffentlichkeit die Unterstützung in kulturellen Forschungen (sprachlichen, ethnologischen, historischen und anderen Geisteswissenschaftsdisziplinen) sowie für die breite Öffentlichkeit der Gastgeber zu sein, um den Reichtum von Šušnjevica, umgebende Dörfer und den Naturpark Učka durch Erlebnis lokaler Kultur und umgebender Landschaft kennen zu lernen.







Ekomuzej VLAŠKI PUTI

Šušnjevica 6, Kršan-Chersano
+385 (0)52 743 662
info@vlaskiputi.com
www.vlaskiputi.com/en
Mon-Sat / Mo-Sa 09-13

Partially accessible facility /
Teilweise zugängliche Einrichtung

Ethnographic Museum of Istria /
Ethnographisches Museum Istriens
Pazin-Pisino

Do you want to know more about the everyday life of Istria in the past, but also in the present? Are you interested in different ways of life in certain parts of the Istrian peninsula? In that case, the Ethnographic Museum of Istria/ Museo Etnografico dell'Istria is the place you're looking for. The museum's permanent collection and its various exhibitions show how the inhabitants of Istria used natural resources and how everyday culture has developed over decades and centuries. As this culture still, to some extent, defines the life of the people in Istria, they are involved in a number of activities and projects of this county museum, which is thus in constant dialogue with the local communities. Their representatives also participate in popular workshops held for visitors during the summer. In the workshops, you can learn how to make certain traditional objects, but also how to dance *balon* (also called *balun*, traditional dance) - because it is the best way to get to know and understand the local culture. The museum also manages the Istrian Centre for Intangible Culture in Pićan, which offers films, sound recordings and texts about this aspect of culture that permeates all segments of (traditional) life.

Entrance fees:
Adults: € 6
Pupils, students, pensioners: € 3
Groups (more than 10 people):
- Pupils, students, pensioners, adults: € 2.50
- Kindergartens: € 1

Guided tours for groups (max 25 people):
- € 15 in Croatian language
- € 25 in English or Italian

Guided tours require advance notice of at least five days in advance.

Free admission:
Museum professional associations, people with disabilities and children up to 7 years of age

Möchten Sie mehr über den Alltag Istriens in der Vergangenheit, aber auch in der Gegenwart erfahren? Interessieren Sie sich für verschiedene Lebensweisen in bestimmten Teilen der Istrischen Halbinsel? In diesem Fall ist das Ethnografische Museum Istriens der richtige Ort für einen Besuch. Durch seine Dauerausstellung und durch verschiedene Ausstellungen ist es möglich, zu verstehen, wie die Bewohner Istriens natürliche Ressourcen nutzten und welche Alltagskultur sich über Jahrzehnte und Jahrhunderte entwickelt hat. Da diese Kultur noch heutzutage in gewissem Maße das Leben der Einwohner Istriens bestimmt, sind sie an einer Reihe von Aktivitäten und Projekten dieses Bezirksmuseums, das somit einen ständigen Dialog mit den lokalen Gemeinschaften führt, beteiligt. Ihre Vertreter nehmen auch an populären Workshops, die im Sommer für Besucher abgehalten werden, teil. In den Workshops lernen Sie, wie man bestimmte traditionelle Objekte herstellt, aber auch wie man *balon* (traditioneller Tanz, auch *balun* gennant) tanzt - denn das ist der beste Weg, die lokale Kultur zu erkennen und kennenzulernen. Das gleiche Museum in Pićan verwaltet das Zentrum für immaterielle Kultur Istriens, in dem Filme, Tonaufnahmen und Texte zum Thema des Kulturaspekts, der tatsächlich alle Bereiche des (traditionellen) Lebens durchdringt, verfügbar sind.

Eintrittspreis:
Erwachsene: 6 €
Schüler, Studenten, Pensionisten: 3 €
Gruppen (mehr als 10 Personen):
- Schüler, Studenten, Pensionisten, Erwachsene: 2,50 €
- Kindergärten: 1 €

Führungen für Gruppen (max. 25 Personen):
- 15 € in kroatischer Sprache
- 25 € in Englisch oder Italienisch

Für Führungen ist eine Voranmeldung von mindestens fünf Tagen erforderlich.

Freier Eintritt:
Museumsfachverbände, Menschen mit Behinderungen und Kinder bis 7 Jahre











etno grafski muzej istre
Museo Etnografico dell'Istria

Trg Istarskog razvoda 1, 52000 Pazin-Pisino
+385 52 622 220, +385 52 869 124
(Center for Intangible Heritage / Zentrum für immaterielles Erbe, Pićan-Pedena
emi@emi.hr
www.emi.hr/en

Summer / Sommeröffnungszeit: 15/04 - 15/10
Tuesday - Sunday / Dienstag - Sonntag: 10 - 18 h.
Closed on Mondays / Montags geschlossen.
Winter / Winteröffnungszeit: 16/10 - 14/04
Tuesday - Thursday / Dienstag - Donnerstag: 10 - 15 h,
Friday / Freitag: 11 - 16 h;
Saturday - Sunday / Samstag - Sonntag: 10 - 16 h.
Closed on Mondays / Montags geschlossen.

Ecomuseum / Ökomuseum Istarsko - Istrian de Dignan

Vodnjan-Dignano

The primary objective of this association is to protect and revitalize tangible and intangible rural heritage, including traditional tools, skills and crafts and historic wooden carts and livestock, maintain and cultivate land, restore abandoned or neglected facilities and agricultural land, and preserve native varieties and biological diversity.

The association operates in 3 locations, namely: 1. Ecomuseum - House of Traditions, 2. Didactic Farm, 3. Ecolab-Museum of Local Products. It also runs its own farm and grows olives, aromatic plants and cultivates an ecological garden where fresh seasonal organic vegetables can be purchased daily.

Within the farm there is an aromatic garden in the shape of the spatial plan of Vodnjan, which is the source of macerates of immortelle and lavender, St. John's wort oil, mint, salvia and laurel tea. The association is registered for harvesting wild and medicinal herbs and offers its own products such as: vin de rosa, olive brandy, mountain germander brandy, olives in brine, St. John's wort oil and, of course, olive oil.

Das Grundziel des Vereins ist das materielle und nicht materielle ländliche Erbe, einschließlich traditionelle Werkzeuge, Gewerbe und Fertigkeiten sowie historische Holzkarre und einheimische Tiere, Wartung und Kultivierung von Feldern, Wiedernutzung von verlassenen und vernachlässigten Objekten und Ackern, sowie Bewahrung ursprünglicher Sorten und biologischer Vielfältigkeit. Der Verein ist auf 3 Standorten tätig, und zwar: 1. Ökomuseum - Traditionshaus, 2. Didaktische Farm, 3. Ecolab – Museum mit lokalen Produkten, und führt gleichzeitig eigenes Bauernhof und beschäftigt sich mit Oliven, aromatischen Pflanzen, hat einen Biogarten, wo man jeden Tag frisches Biogemüse in Saison kaufen kann. Am Bauernhof ist auch ein aromatischer Garten in Form des Raumplans von Vodnjan, und dank dem werden dort Mazerate aus Strohblume, Lavendel, Johanniskrautöl, Minz-, Salbei- und Lorbeertee gemacht. Der Verein hat auch die Zulassung, selbstwachsende und Heilpflanzen zu sammeln, und bietet eigene Produkte wie: Vin de rosa, Olivenschnaps, Berg-Gamander-Schnaps, eingelegte Oliven, Johanniskrautöl und selbstverständlich das Olivenöl.









ISTRIAN de Dignan ECOMUSEUM

Narodni trg 8, 52215, Vodnjan-Dignano
+385 99 350 3590
info@istrian.org
www.istrian.org/en

Kažun Park
Vodnjan-Dignano

Kažun, a one space, dry stone structure, usually circular-shaped, is one of the peculiarities of Istria. They are mostly located in the southern part of the Istrian peninsula, where there are over 3.000 of them only in the surroundings of Vodnjan, but they can also be found in the northern and eastern part of Istria. These structures traditionally served as shelters for shepherds and farmers in remote fields, and were also used to store tools. Today, *kažun* is part of the identity of Vodnjan, the pride of the locals and an endless source of inspiration. People today have realized that by preserving and restoring *kažuni*, they do not only preserve traditions, but themselves as well.

Therefore, the Kažun Park has been erected in the vicinity of Vodnjan, with the primary task to present the technique of building a *kažun*. The park brings the construction of one *kažun* in four phases as well as other forms of *kažun* that can be found in the area. The construction of *kažun* includes 4 basic steps; the first one involves the construction of the foundation, the second involves dry stone walling to the roof, the third phase includes the construction of the roof – *gromača*, while the fourth represents the end of the building process itself, that is, the final structure.

The Kažun Park is not just a museum with the exhibits to look at, but is conceived as a practice ground where everyone interested will be able to try and build drywalls and thus contribute to this unique monument. Therefore, you're invited to visit the park and join the workshops of building *kažuni* entitled "My *kažun* – La mia casita", held every May.

Kažun, einräumiges Trockenmauerbauwerk, meistens mit Rundbauriss, ist eine der Besonderheiten Istriens. Die zahlreichsten befinden sich im Südteil der istrischen Halbinsel, wo wir in der Nähe von Vodnjan mehr als 3000 finden, es gibt sie auch im nördlichen und im östlichen Teil. Kažuni haben traditionell als Unterschlupf für Bauer und Hirte auf entfernten Feldern, aber auch zum Abstellen von Werkzeugen gedient. Kažun stellt heute die Identität von Vodnjan, Stolz von Menschen und das Thema unerschöpfbarer Inspirationen dar. Moderner Mensch hat begriffen, dass durch die Aufbewahrung und Renovierung von Kažun, nicht nur die Tradition, sondern auch Mensch selber geschützt wird.

Aus diesem Grund wurde in der Nähe von Vodnjan „Kažun Park" gebaut, und dort ist die erste Aufgabe, die Öffentlichkeit mit der Technik und mit der Bauweise von Kažun bekannt zu machen. Im „Kažun Park" in Vodnjan ist der Bau von einem Kažun in vier Phasen dargestellt, und andere Formen von Kažun, die wir in unserer Umgebung finden. Die Konstruktion von Kažun ist in 4 Grundschritten dargestellt; der erste Schritt bezieht sich auf den Bau von Fundamenten, der zweite auf den Bau der Mauer bis zum Dach, der dritte auf den Dachbau – gromača, und der vierte stellt die Fertigstellung der Konstruktion, beziehungsweise das fertige Kažun dar.

„Kažun Park" ist nicht nur ein Museum, das sie vorsichtig betrachten, sondern es ist auch so gedacht, dass die Interessenten versuchen können, die umgebende Trockenmauer zu bauen und so dem einzigartigen Kažun – Denkmal beitragen können. Wir laden Sie ein, „Kažun Park" zu besuchen und an den Workshops „Moj kažun – La mia casita", die jedes Jahr im Mai stattfinden, teilzunehmen.







CASTELIER
VODNJAN - DIGNANO

Castelier d.o.o.
Salvela bb, Vodnjan-Dignano
roberto.jakovljevic@vodnjan-dignano.hr
www.vodnjandignano.com/en/radionica-moj-kazun/stranica/97

Traktor Story & Konobon Gallery / Galerie Nova Vas-Villanova di Parenzo

The area known since ancient times as a meeting point of communication routes and paths, situated near the natural landmark of Baredine Cave, showcases an ethno story dedicated to agriculture. The display of various tools and machinery as well as numerous preserved photographs and documents, tells the story of the area and its people.
First and foremost, the exhibition presents the evolution of the threshing process, right before and after the mechanisation of farming. The story begins on the threshing floor, one of the earliest forms of threshing, continuing with the presentation of simple to more complex threshing machines, combine harvesters and tractors that significantly facilitated the arduous working process. Around fifty old timer tractors and machines are exhibited in the condition in which they were last used. Without modifications to their original state, each individual tractor, starting with a 1923 Fordson, the first one to arrive to a nearby village, has a story to tell about the area.
The exhibition is entitled Traktor Story in their honour.
The exclusive space of the Konobon Gallery, blending into the white Istrian stone, showcases the story of the Mediterranean trilogy - bread, olive oil and wine, present in this area from Antiquity, throughout the Middle Ages, till the present day. The central part of the gallery features art and thematic exhibitions.

In dem Raum, wo sich schon seit jeher die Kommunikationswege treffen, an der Höhle Baredine, als eine natürliche Sehenswürdigkeit, wurde eine der Landwirtschaft gewidmete Ethno-Story aufgestellt. Die Darstellung von Gegenständen und Maschinen, sowie zahlreichen erhalten gebliebenen Fotos und Dokumenten, ist eng mit der Geschichte dieser Region und seiner Menschen verbunden.
Die Ausstellung stellt in erster Linie die Entwicklung des Prozesses des Getreidedreschens, unmittelbar vor und nach der Mechanisierung der Feldarbeit dar. Die Story beginnt mit der Dreschtenne und dem Dreschflegel, als eines der frühesten Drescharten, und setzt sich mit der Darstellung einfachster bis komplizierter Getreidedreschmaschinen fort, wie dem kombinierten Mähdrescher und Traktor, die diesen schweren Arbeitsprozess für den Menschen wesentlich erleichtert haben.
Etwa fünfzig Oldtimer-Traktoren und Maschinen werden im Originalzustand präsentiert, in dem sie zum letzten Mal für die Feldarbeit benutzt wurden. Ohne nachträgliche Änderungen und im ursprünglichen Zustand, stellt jeder Traktor, angefangen vom Fordson aus dem Jahr 1923, der als erster im nahe gelegenen Dorf eintraf, eine von zahlreichen, mit dieser Region im Zusammenhang stehenden Geschichten dar.
Ihnen zu Ehren trägt diese Ausstellung den Namen Traktor Story.
Im exklusiven, mit weißem istrischen Stein ausgestatteten Raum der Galerie Konobon, wird die Geschichte der mediterranen Trilogie vorgestellt – Brot, Olivenöl und Wein, die in dieser Region bereits seit der Antike, über das Mittelalter bis zum heutigen Tage stark vertreten sind. Der zentrale Teil der Galerie ist für Kunst und thematische Ausstellungen vorgesehen.

TRAKTOR STORY
agricultural exhibition

Gedići 55, Nova Vas-Villanova - Poreč-Parenzo
+385 95 421 4210
+385 98 224 350
info@baredine.com
www.traktorstory.com

April, October: / April, Oktober: 10:00 - 16:00
May, June, September: / Mai, Juni, September: 10:00 - 17:00
July, August: / Juli, August: 10:00 - 18:00
Closed: / Geschlossen: 01.11. - 31.03.

Partially accessible facility /
Teilweise zugängliche Einrichtung

Prices for individual visits /
Preise für Einzelbesuche:
Adults / Erwachsene - € 6
Children (5-15 years) /
Kinder (5-15 Jahre) - € 4
Students / Studenten - € 4.50
Seniors (+65 years old) /
Senioren (+65 Jahre) - € 5

Prices for group visits (min. 15 people) /
Preise für Gruppenbesuche
(mind. 15 Personen):
Adults / Erwachsene - € 5
Children (5-15 years) /
Kinder (5-15 Jahre) - € 3.5
Students / Studenten - € 4
Schools / Schulen - € 4









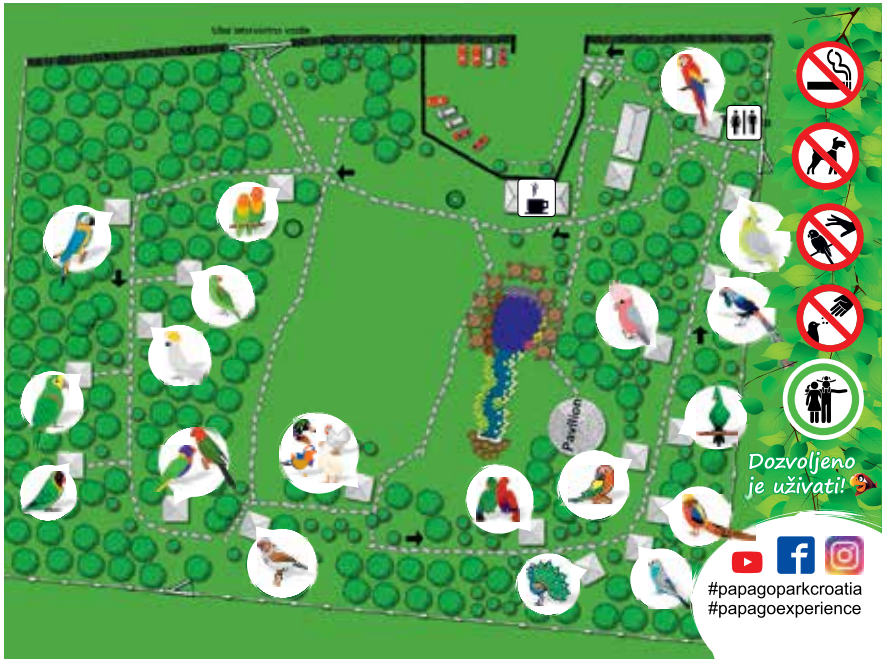
Photo / Foto: Sergio Gobbo, Domagoj Topić, Miranda Legović

Papago Park
Červar Porat/Porto Cervera, Poreč-Parenzo

Papago Park is the first bird park in this part of Europe to cover 30,000 m². It is home to over 200 birds from around the world.
The park is eco-friendly, i.e. it is built in a natural environment from natural materials.
The paths are made of waste branches, electricity is obtained from solar panels, cardboard cups are used in the café and all the signs in the park are made using pyrography technique without paints or plastic.
The park also has an educational centre where lectures are held on the protection of birds, their habitats and nature.
The park is located 2 km from the state road Poreč-Novigrad near Červar Porat.

Papago Park ist der erste Vogelpark in diesem Teil Europas, der sich auf der Fläche von 30.000 m2 erstreckt. Hier wohnen über 200 Vögel aus der ganzen Welt.
Der Park ist umweltfreundlich, beziehungsweise er ist in der natürlichen Umgebung aus natürlichen Materialien gemacht.
Die Spazierwege sind aus abgestorbenem Holz gebaut, der Strom wird über Photovoltaikplatten erzeugt, im Lokal werden Kartonbecher genutzt, alle Markierungen im Park wurden mit der Technik der Pyrografie, ohne Farbe und Plastik zu verwenden, gemacht.
Der Park hat auch ein Bildungszentrum, wo Vorlesungen über Vogelschutz, ihre Lebensräume und über die Natur abgehalten werden.
Der Park befindet sich 2 km von der Staatsstraße Poreč-Novigrad in der Nähe von Červar Porat.









Tickets / Eintrittskarte:
Adults / Erwachsene: 12,00 € (groups / Gruppen +10 persons / Personen: 10,00 €)
Children / Kinder: 10,00 € (groups / Gruppen +10 persons / Personen: 8,00 €)



Červar Porat-Porto Cervera, Poreč-Parenzo
info@papago-park.com
https://papago-park.com/
November-March 10am-4pm / November-März 10-16
April & October 10am-5pm / April u. Oktober 10-17
May & September 10am-6pm / Mai u. September 10-18
June-August 10am-7pm / Juni-August 10-19

Aquarium Pula - Ambassadors of the sea / Botschafter des Meeres Pula-Pola

Located in the southernmost part of Pula, within the picturesque holiday resort of the Verudela Peninsula, you will find Aquarium Pula. Its extensive displays are divided into two adjacent, Austro-hungarian forts, each over 135 years old, forming a complex of protected cultural assets surrounded by a scenic promenade in a pine forest. The fort Verudela, covering 2,500 m², features a Mediterranean display with more than 250 species from the Adriatic and Mediterranean seas.

Nearby, the San Giovanni Battery showcases over 100 species from tropical marine environments, freshwater, terrestrial ecosystems, and northern seas, spanning a 1,000 m² area. Additionally, the battery hosts the Gallerion, a notable collection of the Imperial and Royal Navy of the Austro-Hungarian Monarchy.

By purchasing a ticket for the aquarium every visitor contributes to the revitalization of cultural heritage and the protection of the Adriatic's biodiversity. s Additionally, it supports our conservation activities, such as the rehabilitation of sea turtles and the protection of valuable pen shells at risk of extinction, promoting our commitment to environmental sustainability. The aquarium is only 3 km from the city center, and it can be easily reached by public transport (lines 2A and 3A), which is recommended due to the limited number of parking spaces. it is open through-out the year.

Im äußersten Süden der Stadt Pula, in der Ferienanlage der Halbinsel Verudela, befindet sich das Aquarium Pula Seine umfangreichen Ausstellungen sind in zwei benachbarte, über 135 Jahre alte Austro-Ungarische Festungen untergebracht, die ein Ensemble geschützter Kulturgüter bilden, umgeben von einer malerischen Promenade in einem Kiefernwald. Die Festung Verudela, die eine Fläche von 2.500 m² umfasst, präsentiert eine mediterrane Ausstellung mit mehr als 250 Arten aus der Adria und dem Mittelmeerraum.

In der Nähe zeigt die Batterie San Giovanni über 100 Arten aus tropischen Meeresumgebungen, Süßwasser-, terrestrischen Ökosystemen und den nördlichen Meeren auf einer Fläche von 1.000 m². Darüber hinaus beherbergt die Batterie das Gallerion, eine bemerkenswerte Sammlung der k.u.k. Marine der Österreichisch-Ungarischen Monarchie.

Durch den Kauf eines Aquarium-Tickets trägt jeder Besucher zur Wiederbelebung des kulturellen Erbes und zum Schutz der Biodiversität der Adria bei. Außerdem unterstützt er unsere Naturschutzaktivitäten, wie die Rehabilitation von Meeresschildkröten und den Schutz wertvoller edler Steckmuscheln, die vom Aussterben bedroht sind, und fördert unser Engagement für ökologische Nachhaltigkeit. Das Aquarium liegt nur 3 km vom Stadtzentrum entfernt und ist mit den öffentlichen Verkehrsmitteln (Linien 2A und 3A) gut zu erreichen, was aufgrund der begrenzten Anzahl an Parkplätzen zu empfehlen ist. Es ist das ganze Jahr über geöffnet.









AQUARIUMPULA

Verudela 33, Pula-Pola
+385 (0)52 381 402
infos@aquarium.hr
www.aquarium.hr/en/home

November-March / November-März 09-16
April and October / April und Oktober 09-18
May / Mai 09-20
June and September / Juni und September 09-21
July and August / Juli und August 09-22

Partially accessible facility / Teilweise zugängliche Einrichtung

House of Istrian Olive Oil /
Das Haus des istrischen Olivenöls
Pula-Pola

An unforgettable journey through history and culture, through flavours and scents. Just a step away from the Roman amphitheatre in Pula.

The House of Istrian Olive Oil guides you through the story of Istrian olive oil and its more than 2,000-year-old tradition. Top quality olive oil has been produced on the Istrian peninsula ever since the Roman times, when it was exported throughout the Roman Empire. In the museum of olive farming in Pula, you'll find out why the Romans highly valued the Istrian olive oil and how they processed it, how olives were processed by our grandfathers and how we do it today. You will find out when is the best time to pick olives in order to get the best quality oil and how it benefits our health. The price of admission ticket includes an audio guide in 12 languages.

Guided tastings

The story of Istrian olive growing and premium olive oil would not be complete without a unique tasting guided by experts, where you will learn how to recognize true extra virgin olive oil and taste oils from the best Istrian producers. This unique experience will make you a "sommelier" in identifying top quality oils.
In the shop, you can choose from the largest selection of premium Istrian olive oils and other Istrian products.

Eine unvergessliche Reise durch Geschichte und Kultur, Gerüche und Geschmäcker. Nur einen Schritt vom römischen Amphitheater in Pula entfernt.

Das Haus des istrischen Olivenöls führt Sie durch die Geschichte des istrischen Olivenöls und seiner mehr als 2.000 Jahre alten Tradition. Seit der Zeit der Römer wurde auf der Halbinsel Istrien erstklassiges Öl produziert und in das gesamte Römische Reich exportiert. Im Museum für Olivenanbau in Pula erfahren Sie, warum die Römer das istrische Olivenöl so hoch schätzten und wie sie es verarbeiteten, wie Oliven von unseren Großvätern verarbeitet wurden und wie sie heute verarbeitet werden. Sie erfahren, wann der beste Zeitpunkt zum Olivenpflücken ist, um das beste Öl zu erhalten und wie sich das auf unsere Gesundheit auswirkt. Im Museumspreis ist ein Audioguide in 12 Weltsprachen enthalten.

Verkostungen mit Führung

Die Geschichte des istrischen Olivenanbaus und des Spitzenolivenöls wäre nicht vollständig ohne eine einzigartige, von Experten geleitete Verkostung, bei der Sie lernen, echtes extra natives Olivenöl zu erkennen und Öle der besten istrischen Produzenten zu probieren. Durch ein einzigartiges Erlebnis werden Sie zu einem echten „Sommelier“ bei der Identifizierung hochwertiger Öle.
Im Verkaufsbereich können Sie die größte Auswahl an erstklassigen istrischen Olivenölen und anderen istrischen Produkten kaufen.







HOUSE OF ISTRIAN OLIVE OIL

Istarska 30, Pula-Pola
+385 52 661 235
info@oleumhistriae.com
www.oleumhistriae.com/en
https://www.youtube.com/watch?v=ZZ8B2YM96Eo
01.05 – 31.10 every day / jeden Tag 10-18

01.11 – 30.04 Museum and shop / Museum und Shop: Mon-Sat / Mo-Sa 10-17 (Guided tasting: with prior reservation / geführte Verkostung – mit vorheriger Reservierung)


Eco
Events
–
Bioevents





ISTRIAN AGRICULTURAL PRODUCTS FAIR

The project was launched in 2013 as an EU project with the purpose to design a web application for presenting small farms from Istria. When the project was completed, the activities aimed at promotion and direct sales of agricultural products by small farms continued. The project is implemented by the Istrian Web Market Association in cooperation with the Poreč Institute for Agriculture and Tourism, Istrian County, as well as Istrian cities, municipalities and local tourist boards. The association includes 60 family farms from Istria that take part in the promotion and direct sales activities on a regular basis. The aim of the Association is to present the people in Istria as well as tourists with indigenous agricultural products produced and processed in Istria using traditional techniques.

MESSEN DER ISTRISCHE LANDWIRTSCHAFTLICHEN PRODUKTE

Das Projekt startete 2013 als EU-Projekt für eine Webapp, wodurch sich kleine Bauernhöfe aus Istrien präsentieren. Nachdem das Projekt abgeschlossen wurde, wurde mit den Promotionsaktivitäten für die Werbung und den direkten Verkauf von Landwirtschaftsprodukten von kleinen Bauernhöfen fortgesetzt. Das Projekt wird von Udruga Istarska web tržnica (IWT) (Verein Istrischer Webmarkt) in Zusammenarbeit mit dem Institut für Landwirtschaft und Tourismus aus Poreč, dem Gespanschaft Istrien, sowie mit den Städten, Gemeinden und lokalen Tourismusverbänden in Istrien geleitet. Der Verein umfasst rund 60 Familienbauernhöfe aus Istrien, die an Promotionsaktivitäten und am direkten Verkauf regelmäßig teilnehmen. Das Ziel des Vereins ist es, den Einwohnern und Gästen in Istrien einheimische istrische Landwirtschaftsprodukte, die in Istrien traditionell produziert und verarbeitet werden, vorzustellen.







Institute of Agriculture and Tourism /
Institut für Landwirtschaft und Tourismus
Karla Huguesa 8, 52440 Poreč-Parenzo
+385 52 408 330, +385 52 408 328
info@trznica-trg.eu
www.trznica-trg.eu/en

Markets in campsites (from Jun to Sept) /
Märkte an Campingplätzen:

Funtana-Fontane Polidor campsite /
Campingplatz Polidor
every Wednesday / jeden Mittwoch

Istrian Agricultural Products Fair (from June to Sept.) / Messen der Istrische landwirtschaftlichen Produkte (von Juni bis September):

Vrsar-Orsera Degrassi Square (Old town) /
Degrassi Platz (alte Stadt)
on Saturday / am Samstag
Vrsar-Orsera Port / Hafen
on Tuesday / am Dienstag

Poreč-Parenzo Freedom Square /
Freiheitsplatz
on Thursday / am Donnerstag

During every Fisherman Festival in Vrsar and Funtana / **Bei jede Fisherfest** in Vrsar und Funtana

Feel free to contact the organizer for the exact dates of the Fairs. /
Wenden Sie sich an den Veranstalter, um die genauen Messetermine zu erfahren.

WILD PLANTS FESTIVAL, Kršan-Chersano Kršan Tourist Board

The Wild Plants Festival gathers participants from all over Croatia and abroad and offers a unique experience of the traditions in gathering wild plants, applying their healing properties, their use in aromatherapy and gastronomy. The two-day event consists of an exhibition, sales and educational part. Visitors can learn about the purpose and method of using wild plants in gastronomy and phyto-aromatherapy, and about protecting such plants. Exhibitors offer traditional teas, essential oils, medicinal plants, honey, cosmetics and other products made from wild grown and medicinal plants. Herbalists are educated about the method and time of harvesting, proper drying process, making cosmetic preparations, use of plants in the preparation of drinks, cultivation of medicinal plants and the like. Visitors can learn how to distinguish and find medicinal plants by taking short trips to one of the meadows near Kršan. In addition, there is a rich gastronomic offer with very interesting and tasty dishes made from wild plants prepared by excellent chefs. The festival is environmentally aware, that is, measures have been taken to reduce its negative impact on the environment. The event is held at the Pristav Sports and Recreation Centre in Kršan.

Vozilići 66, 52 234 Plomin-Fianona
+385 52 880 155
info@istria-krsan.com
samoniklo.bilje.krsan@gmail.com
www.istria-krsan.com
end of April / Ende April









FESTIVAL SELBST WACHSENDER PFLANZEN, Kršan-Chersano

Tourismusverband Kršan

Das Festival der selbst wachsender Pflanzen versammelt Teilnehmer aus ganz Kroatien und dem Ausland und bietet ein einzigartiges Erlebnis, das auf der Tradition des Sammelns von selbst wachsender Pflanzen in Bezug auf ihre heilenden Eigenschaften, Anwendungen in der Aromatherapie und Gastronomie beruht. Die zweitägige Veranstaltung besteht aus einem Ausstellungs-, Verkaufs- und Bildungsteil. Besucher können sich über Zweck und Methode der Verwendung von selbst wachsender Pflanzen in der Gastronomie und Phyto-aromatherapie sowie über deren Schutz informieren. Aussteller bieten traditionelle Teen, ätherische Öle, Heilpflanzen, Honig, Kosmetik und andere Produkte aus Natur- und Heilpflanzen an. Kräuterkundige werden über die Methode und den Zeitpunkt der Kräuterernte, ihre richtige Trocknung, die Herstellung kosmetischer Präparate, die Verwendung von Kräutern bei der Zubereitung von Getränken, den Anbau von Heilpflanzen und dergleichen belehrt. Bei kurzen Ausflügen zu einer der Wiesen in der Nähe von Kršan können Besucher lernen, Heilpflanzen zu unterscheiden und zu finden. Es gibt ein reichhaltiges gastronomisches Angebot mit sehr interessanten und schmackhaften Gerichten aus Wildkräutern, die von hervorragenden Köchen zubereitet werden. Das Festival ist umweltbewusst, d.h. es wurden Maßnahmen ergriffen, um die negativen Auswirkungen auf die Umwelt zu verringern, die durch seine Veranstaltung verursacht werden. Die Veranstaltung findet im Sport- und Freizeitsportzentrum Pristav in Kršan statt.





SOLIDARITY ECO MARKET
Istrian Eco Product Association

Solidarity eco markets have been founded to meet the needs of organic farmers for placing their produce, but also the needs of consumers for organic food. The markets offer only produce by certified organic farmers who have the Certificate – proof that the breeding is in compliance with the ecological standards prescribed by the Ministry of Agriculture, issued by the monitoring authority upon regular annual inspection.

SOLIDARISCHER BIOMARKT
Verein Istrisches Bioprodukt (IEP)

Solidarische Biomärkte sind wegen Bedarf von Bioproduzenten zur Platzierung ihrer Produkte sowie Verbrauchern nach Bionahrungsmitteln entstanden. Dort präsentieren sich ausschließlich Biobauer mit Biozertifikat – Beweis, dass der Anbau den Biostandards des Landwirtschaftsministeriums entspricht, und es wird von der Beaufsichtigungsstelle nach regelmäßiger Jahreskontrolle ausgestellt.

ISTARSKI EKO PROIZVOD
IEP
Udruga registriranih ekoloških proizvođača Istarske županije

De Franceschijeva 46, 52100 Pula-Pola
+385 52 216 112
info@iep.com.hr
www.iep.com.hr/eko-trznica-i-solidarna-eko-grupa

Winter / Winter: 16:00-18:00
Spring / Frühling: 17:00-19:00
Autumn / Herbst: 18:00-20:00
Summer / Sommer: 19:00-21:00

Pula-Pola Šijana, Trg 1. istarske brigade
every Tuesday / jeden Dienstag

Rovinj-Rovigno Juraj Dobrila Elementary School schoolyard / im Hof der Grundschule Juraj Dobrila
every other Wednesday / jeden zweiten Mittwoch

Novigrad-Cittanova sports hall frontyard / Novigrad vor der Sporthalle
every other Thursday / jeden zweiten Donnerstag



Istria Wine & Walk
in all the colours of wine

ISTRIA WINE & WALK
Brtonigla Tourist Board

The event is a combination of gastronomy and active vacation, the first of its kind in Croatia. It consists of an 11 km long hike through vineyards and olive groves in the area of Buje and Brtonigla. Every 2 kilometres the participants are greeted by Istrian winemakers and other local producers with gastronomic delicacies and fine wines.
After registering and getting your tasting glass and a trail map, a mini-bus takes you to the first point, the famous half-century-old vineyard Santa Lucia. This is a starting point for eno-recreation through vineyards and olive groves of northwestern Istria. The next point is the Kaštanjer lookout with a view of the mountain peaks of Ćićarija and the sea in the distance, followed by an exhibition at the Tigor Gallery, Škarline Nature Park, with unique little streams and lakes, and two wine cellars near Brtonigla. As part of the event, there is also a mini-fair of wine and local products.
The organizers of the event take special care of waste management and use of environmentally friendly, biodegradable materials (cutlery, packaging, etc.), as well as environmentally responsible and economically sustainable printing materials (ecologically sustainable graphic technology, less printed materials, etc.).

Buje-Buie – Brtonigla-Verteneglio
+385 52 774 307
info@tzo-brtonigla.hr
www.istraecoxperience.com/en/useful-info/eco-events/27
www.facebook.com/istriawineandwalk/

May / Mai





ISTRIA WINE & WALK
Tourismusverband der Gemeinde Brtonigla

Dieser Event ist eine Mischung aus Gastronomie und Aktivurlaub, erster solcher Art in Kroatien. Er besteht aus einer 11 Kilometer langen Wanderung durch Weinberge und Olivenhaine im Gebiet der Stadt Buje und der Gemeinde Brtonigla. Alle 2 km werden die Teilnehmer von Istrischen Winzern und anderen lokalen Produzenten mit gastronomischen Köstlichkeiten Spitzenweinen erwartet.
Nach der Registration und Übernahme des Verkostungsglases und der Wandermappe fährt man mit dem Minibus bis zum ersten Punkt, dem bekannten 50 Jahre alten Weinberg Santa Lucia. Von dort startet die Weinwanderung durch Weinberge und Olivenhaine nordwestlichen Istriens. Der nächste Punkt ist der Aussichtspunkt Kaštanjer mit dem Blick auf Bergspitzen von Ćićarija und auf das Meer in der Weite, Ausstellung in der Galerie Tigor, Naturpark Škarline, mit einzigartigen Bächen und kleinen Seen, und zwei Weinkeller in der Nähe von Brtonigla. Im Rahmen dieser Veranstaltung wird auch eine kleine Verkaufs- und Ausstellungsmesse von Wein und lokalen Produkten veranstaltet. Die Veranstalter kümmern sich besonders um Entsorgung und Nutzung umweltfreundlicher bioabbaubaren Materialien (Besteck, Verpackung usw.), sowie umweltbewusstes und nachhaltiges Drucken von Materialien (umweltbewusste Nachhaltigkeit in der Graphiktechnologie, kleinere Mengen von Druckmaterialien).









IN THE COLOURS OF TRADITION ... THRESHING FESTIVAL

Brtonigla-Verteneglio

The event has been conceived as a fresh and different tourist itinerary through Brtonigla, an interesting journey into the past, dedicated to the traditions and customs of Istria and the Municipality of Brtonigla.
In addition to presenting old crafts and tools that were once used, visitors can learn about woodworking, making fabric, sewing slippers etc. from local craftsmen, as well as about traditional ways of preparing food, pasta, bread, they can taste the old flavours... and pair them with excellent wines from western Istria.
But that's not all... that very day a century-old threshing machine will be put in operation to the delight of all the visitors of Brtonigla. Apart from the colours of tradition, the event will include the offer of autochthonous products and souvenirs.



Brtonigla-Verteneglio
+385 52 774 307
info@tzo-brtonigla.hr
www.istraecoxperience.com/en/useful-info/eco-events/28
www.facebook.com/visitbrtoniglaverteneglio/
July / Juli



IN DEN FARBEN DER TRADITION ... ERNTEZEREMONIE

Brtonigla-Verteneglio

Die Veranstaltung ist als eine andere und interessante touristische Route durch Brtonigla, als eine sympathische Reise in die Vergangenheit, eine Veranstaltung, die den Traditionen und Bräuchen Istriens und der Gemeinde Brtonigla gewidmet ist, entstanden.
Neben der Präsentation alter Handwerke und Werkzeuge, die früher verwendet wurden, können Besucher von lokalen Handwerkern etwas über Holzbearbeitung, Stoffherstellung, Nähen von Nachtschuhen, traditionelle Zubereitungsarten von Speisen, Nudeln, Brot, Verkostung der alten Aromen lernen... und Snacks mit ausgezeichneten Weinen aus Westistrien genießen.
Das ist aber nicht alles... An diesem Tag wird eine jahrhundertalte Dreschmaschine in Betrieb gesetzt werden und Gäste von Brtonigla völlig verzaubern.
Eine Ergänzung zu den Farben der Tradition ist das Angebot einheimischer Produkte und Souvenirs.





DAY OF AMARETTO

Tourist Board of Vrsar Municipality

The Amaretti Day in Vrsar belongs to a category of events that derive their value not from scale, but from conceptual clarity and a structured approach to the valorisation of local gastronomic heritage. Held on the last Sunday of September in the historic old town of Vrsar, the event draws organically on the site's strong cultural context, further enriched by its focus on Vrsar amaretti as a distinctive gastronomic product and a marker of local identity.

Vrsar amaretti are not presented merely as a traditional confection made of haselnuts, but as a focal point for bringing together local producers, hospitality stakeholders, and the wider community, while enabling the interpretation of heritage through contemporary formats. Visitors are engaged not only in tasting, but in understanding the production process, the historical narrative, and the broader cultural context in which the product has evolved.

The strength of the event lies in the authenticity of its local recipe, the genuine involvement of the community, and its educational dimension, expressed through workshops and dedicated children's programmes that actively transmit tradition. Sustainability is embedded in the very structure of the event—through its pedestrian setting, reliance on locally sourced ingredients, waste reduction measures, and the limitation of single-use packaging—functioning not as an added feature, but as a core organisational principle.

The quality of the event is further confirmed by recognitions such as the Silver Charter of the Croatian Rural Tourism Sunflower Award, the Simply the Best Award, and its finalist placement at the ECTN Awards for Sustainable Cultural Tourism 2025 in the category *Wine and Gastronomy Tourism based on eno-culinary heritage preservation*.

TAG DES AMARETTO

Tourismusverband der Gemeinde Vrsar

Der Tag der Amaretti in Vrsar gehört zu jenen Veranstaltungen, die ihren Wert nicht aus ihrer Größe, sondern aus der Klarheit ihres Konzepts und einem systematischen Ansatz zur Aufwertung des lokalen gastronomischen Erbes beziehen. Er findet am letzten Sonntag im September in der historischen Altstadt von Vrsar statt, wo er sich organisch auf den starken kulturellen Kontext des Ortes stützt und diesen durch den Fokus auf die Vrsarer Amaretti als unverwechselbares gastronomisches Produkt und identitätsstiftendes Element ergänzt.

Die Vrsarer Amaretti werden hier nicht lediglich als traditionelle Süßspeise präsentiert, sondern als Ausgangspunkt für die Zusammenführung lokaler Produzenten, Gastronomiebetriebe und der Gemeinschaft insgesamt, verbunden mit einer zeitgemäßen Interpretation des kulturellen Erbes. Die Besucher nehmen nicht nur an Verkostungen teil, sondern erhalten auch Einblick in den Herstellungsprozess, die historische Entwicklung und den breiteren kulturellen Kontext des Produkts.

Die Stärke der Veranstaltung zeigt sich in der Authentizität der lokalen Rezeptur, der tatsächlichen Einbindung der Gemeinschaft sowie in der Bildungsdimension durch Workshops und Programme für Kinder, die zur aktiven Weitergabe der Tradition beitragen. Nachhaltigkeit ist integraler Bestandteil der Veranstaltungsstruktur – sichtbar in der Durchführung innerhalb einer Fußgängerzone, der Nutzung lokaler Zutaten, Maßnahmen zur Abfallreduktion sowie der Einschränkung von Einwegverpackungen – und stellt kein Zusatzangebot, sondern ein grundlegendes Organisationsprinzip dar.

Die Qualität der Veranstaltung wird zudem durch Auszeichnungen wie die Silberne Charta der Sunflower Awards für ländlichen Tourismus in Kroatien, den Simply the Best Award sowie die Finalteilnahme an den ECTN Awards für nachhaltigen Kulturtourismus 2025 in der Kategorie *Wine and Gastronomy Tourism based on eno-culinary heritage preservation* bestätigt.





Obala / Riva m. Tita 23, Vrsar-Orsera
+385 52 441 746
info@infovrsar.com
www.infovrsar.com

last Sunday of September / letzte Sonntag im September

Vrsar-Orsera Old Town Centre – Degrassi Square / Altstadtzentrum – Degrassi-Platz

VRSAR ~ ORSERA
DAN AMARETA
FESTA dell' AMARETTO



AUTUMN IN KONTIJA

Tourist Board of Vrsar Municipality, Municipality of Vrsar

The Autumn Programme in Kontija Forest is conceived as a series of activities taking place within one of the most valuable natural areas of the region, located in the protected landscape of Kontija Forest along the Limski Bay. The setting itself defines the framework of the programme: this is an ecologically sensitive area, and all activities are therefore designed in line with the principles of nature conservation, sustainable use of space, and minimal environmental impact.
The aim of the programme is to bring the forest closer to visitors in a way that does not disturb its natural balance, but instead interprets it through carefully designed small-group activities focused on movement, outdoor presence, and an authentic experience of the natural environment without intrusive interventions. The seasonal timing – late September and early October – further enhances the atmosphere of the forest and its natural transitions.
The programme is particularly family-oriented, offering activities that encourage shared experiences between children and parents in a natural setting. Forest Story Day is designed as a light interpretative and educational format introducing children to the world of the forest through play and storytelling, while activities connecting the wider Limski Bay area highlight the significance of this preserved landscape and its geomorphological value.
Forest art therapy is delivered as a calm, guided programme focusing on nature immersion, relaxation, and creative expression, fully respecting the forest's natural rhythm and ambience. The central event, Mushroom Day, traditionally brings visitors together through a mushroom exhibition, expert presentations, and a culinary competition in preparing a traditional mushroom stew, combining educational and gastronomic elements within a controlled and sustainable use of space.
Overall, Autumn in Kontija represents a carefully managed programme in a protected natural area, where sustainability is the guiding principle of all activities, and nature interpretation forms the foundation of the visitor experience.

HERBST IN KONTIJA

Tourismusverband der Gemeinde Vrsar, Gemeinde Vrsar

Das Herbstprogramm im Wald Kontija ist als eine Reihe von Veranstaltungen konzipiert, die in einem der wertvollsten Naturgebiete der Region stattfinden, innerhalb der geschützten Landschaft des Waldes Kontija am Lim-Fjord. Der Standort selbst definiert den Rahmen des Programms: Es handelt sich um ein ökologisch sensibles Gebiet, weshalb alle Aktivitäten im Einklang mit den Prinzipien des Naturschutzes, der nachhaltigen Raumnutzung und der minimalen Umweltbelastung gestaltet sind.
Ziel des Programms ist es, den Wald den Besuchern auf eine Weise näherzubringen, die sein natürliches Gleichgewicht nicht stört, sondern ihn durch sorgfältig konzipierte Kleingruppenaktivitäten interpretiert, mit Fokus auf Bewegung, Aufenthalt im Freien und ein authentisches Naturerlebnis ohne invasive Eingriffe. Der Herbstzeitraum – Ende September und Anfang Oktober – unterstreicht zusätzlich die Atmosphäre des Waldes und seine saisonalen Veränderungen.
Das Programm richtet sich besonders an Familien und bietet Aktivitäten, die das gemeinsame Erleben von Kindern und Eltern in der Natur fördern. Der Tag der Waldgeschichten ist als leichtes interpretatives und edukatives Format gestaltet, das Kinder spielerisch und erzählerisch an die Welt des Waldes heranführt. Programme zur Verbindung mit dem weiteren Gebiet des Lim-Fjords verdeutlichen die Bedeutung dieser geschützten Landschaft und ihren geomorphologischen Wert.
Die Kunsttherapie im Wald wird als ruhiges, geführtes Programm durchgeführt, das sich auf Naturerleben, Entspannung und kreativen Ausdruck konzentriert und dabei den natürlichen Rhythmus und die Atmosphäre des Waldes respektiert. Der zentrale Programmpunkt, der Pilztag, bringt traditionell Besucher durch eine Pilzausstellung, Fachvorträge und einen Kochwettbewerb für einen traditionellen Pilzeintopf zusammen und verbindet dabei edukative und gastronomische Elemente im Rahmen einer kontrollierten und nachhaltigen Nutzung des Raums.
Insgesamt stellt „Herbst in Kontija" ein sorgfältig gesteuertes Programm in einem geschützten Naturgebiet dar, bei dem Nachhaltigkeit das leitende Prinzip aller Aktivitäten ist und die Interpretation der Natur die Grundlage des Besuchererlebnisses bildet.





Obala / Riva m. Tita 23, Vrsar-Orsera
+385 52 441 746
info@infovrsar.com
www.infovrsar.com

September-October / September- Oktober

Kloštar, forest / Wald Kontija-Contea

PARK FOOD FEST

Tourist Board of the City of Novigrad

The two-day gastronomic event, known as the Novigrad Festival of Good Food, Wine, and Craft Beer, takes place from early afternoon until late evening in one of Novigrad's most beautiful parks, Fisherman's Park, located in the Mandrač Harbor, in the heart of the old town.

The festival focuses on local and seasonal ingredients, with a special emphasis on fish and seafood, and the dishes combine traditional Istrian cuisine with modern street food trends. The event is much more than just a gastronomic event: visitors can enjoy a program of entertainment and music, guided tastings, and children's activities, linking the festival to a family experience, local culture, and education.

Through its various editions, the *Park Food Fest* promotes local producers, Novigrad's fishing and gastronomic tradition, encourages the use of seasonal and indigenous products, and contributes to the development of sustainable gastronomy and short supply chains in the region.











PARK FOOD FEST

Tourismusverband der Stadt Novigrad

Das zweitägige Gastronomie-Event, das Novigrader Festival für gutes Essen, Wein und Craft-Bier, findet vom frühen Nachmittag bis zum späten Abend im Fischerpark, einem der schönsten Parks Novigrads, im Hafen von Mandrač, mitten in der Altstadt, statt.

Das Festival legt Wert auf regionale und saisonale Zutaten, insbesondere auf Fisch und Meeresfrüchte. Die Gerichte verbinden traditionelle istrische Küche mit modernen Streetfood-Trends. Das Event ist weit mehr als nur ein kulinarisches Erlebnis: Besucher können ein abwechslungsreiches Programm mit Unterhaltung und Musik, geführten Verkostungen und Kinderaktivitäten genießen. So wird das Festival zu einem Familienerlebnis, das lokale Kultur und Wissen vermittelt.

Mit seinen verschiedenen Ausgaben fördert das *Park Food Fest* lokale Erzeuger, Novigrads Fischerei- und Gastronomietradition, unterstützt die Verwendung saisonaler und regionaler Produkte und trägt zur Entwicklung einer nachhaltigen Gastronomie und kurzer Lieferketten in der Region bei.

Mandrač / Mandraccio 29a, Novigrad-Cittanova
+385 52 757 075
info@novigrad-cittanova.hr
https://coloursofistria.com/destinacije/novigrad

May and October / Mai und Oktober

Novigrad Fishermen's Park and Mandrač / Novigrader Fischerpark und Mandrač



Eco Producers - Bioproduzente



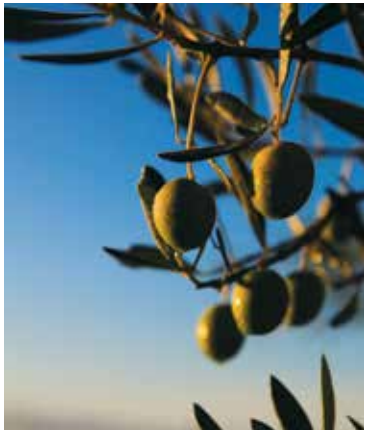
ECOLOGICAL PRODUCTION (organic, biological) is a special **system of sustainable management in agriculture and forestry** that includes plants and animal breeding, production of food, raw materials and natural fibres and primary products processing, as well as all environmentally, economically and socially justified production and technological methods and systems, using soil fertility and available water, natural properties of plants, animals and landscapes in the smartest possible way, increasing yields and crop resistance by means of natural forces and laws, with the prescribed use of fertilisers, plant and animal protection products, in compliance with internationally agreed norms and principles.

ECOLOGICAL PRODUCT is a product manufactured and labelled in accordance with the provisions of the **Ecological Production of Agricultural and Food Products Act** and the regulations adopted on the basis thereof. Only Certified Ecological Producers from Istria who sell their products on the doorstep are included in this Brochure.

BIOPRODUKTION (organische, biologische Produktion) ist **ein besonderes System nachhaltiger Land- und Forstwirtschaft,** das Pflanzenanbau und Tierzucht, Nahrungs-, Rohstoff- und Naturfadenproduktion sowie Verarbeitung ursprünglicher Produkte umfaßt, und alle umweltfreundliche, wirtschaftlich und sozial begründete technologische Produktionsmethode, Eingriffe und Systeme einbezieht, und am günstigsten den Boden und verfügbares Wasser, sowie natürliche Eigenschaften von Pflanzen, Tieren und Landschaft, mit Naturkräften und Gesetzen, den Pflanzenbeitrag- und Widerstandsfähigkeit nutzt, und dabei Dünger, Pflanzen- und Tierschutzmittel vorschriftsgemäß anwendet, alle nach international anerkannten Normen und Grundsätzen.

BIOPRODUKT ist jener Produkt, der nach den **Bestimmungen des Gesetzes über ökologische Produktion von Landwirtschafts- und Nahrungsprodukten** sowie deren Vorschriften produziert wird und bezeichnet ist. In dieser Broschüre sind nur Bioproduzente, die ihre Produkte an der Haustür verkaufen, eingetragen.









FLOS OLEI 2026
95 Points / Punkte

1 AL TORCIO

Organic products / Bioprodukte:
Olive oil / Olivenöl

Đurđica Beletić
Strada Contessa 22a, Novigrad-Cittanova
+385 98 929 2873
torci@nautico.hr
info@altorcio.hr
www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/1039
Mon-Sat / Mo-Sa 08-18
Sun / So 08-12



2 AROMA ISTRE

Organic products / Bioprodukte:
Hydrosol, Lavandin essential oil / Hydrolate, Lavandin - Atherisches Öl

Oscar-Rene Bel
Musalež 124, Poreč-Parenzo
+385 91 880 9882
+385 99 292 0742
lavandabel@gmail.com
aromaistre@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/922



3 B10 Istrian fusion d.o.o.

Organic products / Bioprodukte:
Olive oil / Olivenöl

Boris Galić
Oleoteka B10, Vrh Kostanjice 78d, Grožnjan-Grisignana
+385 99 367 0403
+385 99 540 2092 (Sanja Galić)
info@b10.hr
www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/920



4 ULJARA / FRANTOIO BAIOCO

Organic products / Bioprodukte:
Olive oil / Olivenöl

Ester Geissa Đurić
Michele della Vedova 55, Galižana-Gallesano
+385 99 190 4990
ester.geissa@gmail.com
https://www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/1058
Mon-Fri / Mo-Fr 09-16, Sat / Sa 09-13

Previous reservation over the phone required / Vorherige telefonische Reservierung erforderlich



FLOS OLEI 2026
90 Points / Punkte

5 OPG BELLANI Terra rossa

Organic products / Bioprodukte:
Olive oil / Olivenöl

Francesco Bellani
Jakovici 53, Sveta Katarina-Santa Caterina (Pićan-Pedena)
+385 95 847 1162
info@terra-rossa.hr
www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/1040
Mon-Sat / Mo-Sa 10-18
Sunday closed / Sonntag geschlossen



6 OPG BELOVIĆ

Organic products / Bioprodukte:
Olive oil / Olivenöl

Vilim Belović
Palih boraca 20, Brtonigla-Verteneglio
+385 91 579 8095
+385 92 106 0534 (Nada Šestak)
vilim.belovic@optinet.hr
www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/923



FLOS OLEI 2026
98 Points / Punkte

7 OPG CHIAVALON

Organic products / Bioprodukte:
Olive oil, Vegetables, Tomatosauce, Wheat products, Jams / Olivenöl, Gemüse, Tomatensauce, Weizenprodukte, Marmeladen

Tedi Chiavalon
Salvela 50, Vodnjan-Dignano
+385 52 655 050 +385 98 441 561
visit@chiavalon.hr
www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/924
Mon-Fri / Mo-Fr 08-18
Sat / Sa 10-14



8 CLAI

Organic products / Bioprodukte:
Wine, olive oil / Wein, Olivenöl

Timothy Greg Whitfield
Brajki 105, Krasica-Crassiza (Buje-Buie)
+385 52 776 175 info@clai.hr
www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/925
Summer / Sommer: Mon-Thu / Mo-Do 10-15 Fri-Sat / Fr-Sa 11-17 Closed on Sunday and public holidays / Sonn- und Feiertage geschlossen Winter / Winter: Mon-Fri / Mo-Fr 10-15 Closed on Saturday, Sunday and public holidays / Sam-, Sonn- und Feiertage geschlossen

Partially accessible facility / Teilweise zugängliche Einrichtung



9 OPG ELIKSIR

Organic products / Bioprodukte:
Olive oil / Olivenöl

Loren Petohleb
Vidaci 25, Buzet-Pinguente
+385 98 224 975
+385 98 995 0202
buzecan123@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/926



10 FARMA JOLA

Organic products / Bioprodukte:
Olive oil, dry olive leaves for tea / Olivenöl, trockene Olivenblätter zum Tee

Michael Pavlović
Frančeskija 54, Savudrija-Salvore
+385 99 577 1899
info@omajolas.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/928
Mon-Fri / Mo-Fr 09-16
Sat / Sa 09-12



11 OPG GHIRALDO

Organic products / Bioprodukte:
Olive oil / Olivenöl

Gianfranco Ghiraldo
San Zusto 11, Galižana-Gallesano
+385 91 539 6417
opgghiraldo@gmail.com
https://www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/1057
08-19



12 IPŠA d.o.o.

Organic products / Bioprodukte:
Olive oil, wine / Olivenöl, Wein

Klaudio Ipša
Ipši 10, Livade (Oprtalj-Portole)
+385 91 602 6870
info@ipsa.com.hr
www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/930
01.04.-30.09. Mon-Sat / Mo-Sa 10-18
01.10.-31.03. Mon-Sat / Mo-Sa 10-16

Previous reservation over the phone required / Vorherige telefonische Reservierung erforderlich



13 OPG KADUM Korta Gira

Organic products / Bioprodukte:
Olive oil, fig, jujube, pomegranate, grape / Olivenöl, Feigen, Jujube, Granatapfel, Trauben

Ivan Kadum
Buići 8, Buići (Poreč-Parenzo)
+385 91 136 8167
darko.kadum@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/932
Every day / Jeden Tag 11-18



14 KAMPANJOLA

Organic products / Bioprodukte:
Craft beer / Kraft Bier

Darko Pekica & Dorian Siljan
Svetvinčenat 3,
Svetvinčenat-Sanvicenti
+385 98 934 8231
kampanjola.bira@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/933



15 OPG KOMIĆ

Organic products / Bioprodukte:
Essential oils of rosemary, lavender, lavandin, immortelle and sage / Ätherische Öle von Rosmarin, Lavendel, Lavandin, Immortelle und Salbei

Marija Komić
Sv. Martin 5, Vodnjan-Dignano
+385 91 349 0790
opg.komic@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/934



16 OPG KOMPARIĆ

Organic products / Bioprodukte:
Fig products, various fruits / Feigen Produkte, verschiedene Obstsorten

Marko Komparić
Marčana 189, Marčana-Marzana
+385 98 535 669
marko.komparic@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/935

Partially accessible facility / Teilweise zugängliche Einrichtung



17 OPG LUPIERI Cadenela

Organic products / Bioprodukte:
Olive oil / Olivenöl

Andrea Lupieri
Fažanska cesta 38/A, Vodnjan-Dignano
+385 99 649 3844
info@cadenela.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/936
Mon-Fri / Mo-Fr 09-20
On weekends / Wochenende 10-20



18 OPG MARETIĆ

Organic products / Bioprodukte:
Flour, cereals / Mehl, Getreide

Majkl & Tedi Maretić
Kastavska 1/1, Pazin-Pisino
+385 95 888 1412
majklmaretic@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/937



19 OPG MATIJAŠIĆ Olzumesco

Organic products / Bioprodukte:
Olive oil / Olivenöl

Zlatko Matijašić
Creska 8, Poreč-Parenzo
+385 99 647 7319
olzumesco@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/1042
Creska 8, Poreč - Every day / Jeden Tag
Zamask 2 Pazin - By appointment / Nach Vereinbarung



20 OPG MIHELIĆ Ghira winery

Organic products / Bioprodukte:
Wine, Olive oil, Cherries, Pears, Figs / Wein, Olivenöl, Kirschen, Birnen, Feigen

Damir Mihelić
J. Rakovca 4, Novigrad-Cittanova
+385 98 191 0651
damirmihelic@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/1052
Every day / Jeden Tag 10-18

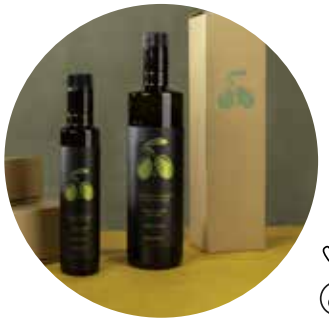
Previous reservation over the phone required / Vorherige telefonische Reservierung erforderlich



21 OPG MITTON

Organic products / Bioprodukte:
Olio d'oliva, lavanda / Olivenöl, Lavendelr

Claudia Mitton
Trg Tomaso Bembo 3, Bale-Valle
+385 99 697 3282
www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/938
Every day / Jeden Tag 09-21



22 O. & I. BAN d.o.o.

Organic products / Bioprodukte:
Olive oil / Olivenöl

Orieta & Ivica Ban
Kaštel / Castello Morosini Grimani, Svetvinčenat 20, Svetvinčenat-Sanvincenti
+385 52 384 318
info@grimanicastle.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/1051
Castle / Schloss Morosini Grimani
June / Juni, September: Tue-Sun / Di-So 09-17
July / Juli, August: Tue / Di 12–20, Wed–Sun / Mi-So 09–17, Monday closed / Montag geschlossen

Smoljanci 49, Svetvinčenat – By appointment / Nach Vereinbarung



23 OLEA B.B. d.o.o.

Organic products / Bioprodukte:
Olive oil / Olivenöl

Bosiljka Belić
Oleoteka, Creska 34, Rabac (Labin-Albona)
+385 52 872 189 +385 98 909 2523
info@oleabb.hr
www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/946
Summer / Sommer: Mon-Fri / Mo-Fr 09-16, Sat / Sa 09-14, Closed on Sunday and public holidays / Sonn- und Feiertage geschlossen
Winter / Winter: Mon-Fri / Mo-Fr 08-16
Closed on Saturday, Sunday and public holidays / Sam-, Sonn- und Feiertage geschlossen



24 ORNA d.o.o. Mate Olive Oil

Organic products / Bioprodukte:
Olive oil / Olivenöl

Romanija 60A,
Zambratija-Zambrattìa (Savudrija-Salvore)
+385 52 759 281
orna@mateoliveoil.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/921
Mon-Fri / Mo-Fr 09-15, Sat / Sa 09-12

Partially accessible facility / Teilweise zugängliche Einrichtung



25 OPG PARONIĆ

Organic products / Bioprodukte:
Olive oil, Immortelle / Olivenöl, Strohblumen

Patrik Paronić
Stancija stara (Prodol),
Marčana-Marzana
+385 98 197 1101
pparonic@gmail.com
https://www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/1055



26 POD LINIJU j.d.o.o. Vina Lunika

Organic products / Bioprodukte:
Wine / Wein

Daniel Bastijančić
Brajkovići 19, Kanfanar-Canfanaro
+385 99 471 1800
podliniju@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/1041



27 OPG PRENC

Organic products / Bioprodukte:
Industrial hemp products / Industriehanfprodukte

Nikola Prenc
Tomičini 58, Tinjan-Antignana
+385 91 542 2536
+385 91 528 4841
smatosevicprenc@gmail.com
nikolaprenc@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/939



28 OPG ROTA

Organic products / Bioprodukte:
Olive oil / Olivenöl

Manuela Rota
Paolija 12 E, Novigrad-Cittanova
+385 91 556 6700
info@opgrota.com
https://www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/1054
Mon-Sat / Mo-Sa 09-17
Sunday closed / Sonntag geschlossen

Previous reservation over the phone required / Vorherige telefonische Reservierung erforderlich



29 OPG SERGOVIĆ

Organic products / Bioprodukte:
Olive oil / Olivenöl

Nada & Korado Sergović
43. Istarske divizije 17, Rovinj-Rovigno
+385 98 420 789
nada@telba.hr
www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/1050
Every day / Jeden Tag 12-17



30 OPG SILJAN

Organic products / Bioprodukte:
Various vegetables / Verschiedene Gemüsesorten

Premanturska 192, Pula-Pola
+385 99 699 2177
dorian.siljan@gmail.com
www.facebook.com/ekosiljan
www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/940



31 OPG SIROTIĆ

Organic products / Bioprodukte:
Honey and other bee products / Honig und andere Bienenprodukte

Armanda & Željko Sirotić
Franečići 53, Buzet-Pinguente
+385 52 662 090
+385 91 576 9576
+385 98 197 5617
az-med@net.hr
www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/941



32 STANCIJA KUMPARIČKA d.o.o.

Organic products / Bioprodukte:
Products from unpasteurized goat's milk: yogurt, ricotta, fresh cheese, salty cheese, semi-hard cheese / Produkte aus nicht pasteurisierter Ziegenmilch: Joghurt, Ricotta, Frischkäse, Salzkäse, Schnittkäse

Tita Winkler
Cokuni 25, Krnica-Carnizza (Marčana-Marzana)
+385 99 797 1884
info@kumparicka.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/1053

Partially accessible facility / Teilweise zugängliche Einrichtung



33 STANCIJA ST. ANTONIO

Organic products / Bioprodukte:
Olive oil / Olivenöl

Marijan Marjanović
Giovanni A. Della Zonca 35a, Vodnjan-Dignano
+385 98 481 030
info@stancija-st-antonio.hr
www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/942
Summer / Sommer: Mon-Fri / Mo-Fr 08-18,
On weekends / Wochenende 10-18
Winter / Winter:
Mon-Fri / Mo-Fr 08-16, Sat / Sa 10-16



34 SVIJET BILJAKA d.o.o.

Organic products / Bioprodukte:
Planting material of medicinal plants / Pflanzmaterial von Heilpflanzen

Dubravka Orlić Bašlin
Antonio Smareglia 65, Vodnjan-Dignano
+385 98 440 771
dubravka@svijet-biljaka.hr
www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/1043
Summer / Sommer: 08-12 18-21
Winter / Winter: 09-16, Saturday / Samstag: 08-13
Sunday / Sonntag: by appointment / nach Vereinbarung



35 OPG ŠARIĆ Olea Prima

Organic products / Bioprodukte:
Olive oil / Olivenöl

Luka Šarić
1. maj 26, Vodnjan-Dignano
+385 98 177 2937
info@oleaprima.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/943
Mon-Sat / Mo-Sa 15-20



36 OPG ŠEGON

Organic products / Bioprodukte:
Olive oil / Olivenöl

Luka Šegon
Karigador 72, Novigrad-Cittanova
+385 98 794 035
opg.segon@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/1044
Mala Punta 66c, Karigador
By appointment / Nach Vereinbarung



37 OPG ŠURAN

Organic products / Bioprodukte:
Olive oil / Olivenöl

Petar Šuran
Kalandra 1A, Rovinj-Rovigno
+385 99 528 9960
suranrino@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/1045
Summer / Sommer 15-21
Winter / Winter 13-17



38 URSARIA

Organic products / Bioprodukte:
Olive oil, tansy, khaki, lavender, pomegranate, medlar, fig, jujube, aronia / Olivenöl, Rainfarn, Kaki, Lavendel, Hagebutten, Wollmispeln, Feigen, Jujube, Apfelbeeren

Franko Radovčić
Stancija Crljenka 12, Vrsar-Orsera
+385 52 772 265
+385 98 224 253
ursaria@ursaria.eu
www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/944
Mon-Sat / Mo-Sa 10-16



39 VALENCANO d.o.o.

Organic products / Bioprodukte:
Olive oil / Olivenöl

Cornelia Engemann & Jörg Knebusch
Valenzan 1, Bale-Valle
+385 99 450 9883
info@valencano.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/929



40 VERALDA P.O.

Organic products / Bioprodukte:
Olive oil, wine / Olivenöl, Wein

Olga i Luciano Visintin
Kršin 3, Brtonigla-Verteneglio
+385 52 774 111
+385 99 665 1327 (Marina Diminić Visintin)
visit@veralda.hr
www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/947

Previous reservation over the phone required / Vorherige telefonische Reservierung erforderlich

Partially accessible facility / Teilweise zugängliche Einrichtung



41 OPG ZUBIN
Oio de Buščina

Organic products / Bioprodukte:
Olive oil, almond, walnut, red chicory / Olivenöl, Mandeln, Walnusse, Radicchio

Enio Zubin
Bušćina 18b, Umag-Umago
+385 52 732 100
+385 91 273 2101
oiodebuscina@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-producers/945



Indigenous Istrian products - Einheimische istrische Produkte



GEOGRAPHICAL INDICATIONS AT EUROPEAN LEVEL

The EU quality policy aims to protect the names of certain products in order to promote their unique characteristics linked to their geographical origin and traditional know-how and skills. Product names may be granted a “geographical indication” (GI) if they have a specific link to the place where they are produced. The recognition of geographical indications strengthens consumer confidence and enables consumers to more easily identify quality products, while helping producers to better market their products.

The geographical indications are as follows:
PDO – Protected Designation of Origin (food products and wine)
PGI – Protected Geographical Indication (food products and wine)
GI – Geographical Indication (spirit drinks).

EU geographical indications protect the names of products originating from specific regions and possessing distinctive features or a reputation linked to their area of production.
The differences between a Protected Designation of Origin and a Protected Geographical Indication primarily relate to the extent to which the raw materials for the product must originate from a defined geographical area or the extent to which the production process must take place in a particular region. Product names registered as PDO have the strongest link with the place of production.

The following products have a **Protected Designation of Origin (PDO)** in the Istrian County:

1) **ISTRA - Istrian extra virgin olive oil**
2) **Istrian prosciutto**
3) **Istrian ox Boškarin meat**
4) **Istrian sheep cheese**
5) **HRVATSKA ISTRA - Istrian wines + BUJE - Istrian Malvasia**
6) **Momjan Muscat**
7) **Istrian honey**

For more information:
https://poljoprivreda.gov.hr/istaknute-teme/hrana-111/oznake-kvalitete/zoi-zozp-zts-poljoprivrednih-i-prehrambenih-proizvoda/znak-simbol-za-zoi-zozp-zts/1261

https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-and-quality-schemes-explained_en

https://ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register/

GEOGRAFISCHE ANGABEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Die EU-Vorschriften für Qualitätsregelungen haben zum Ziel, die Namen bestimmter Erzeugnisse zu schützen, um ihre mit ihrem geografischen Ursprung sowie traditionellem Know-how verbundenen einzigartigen Eigenschaften herauszustellen.

Produktbezeichnungen können eine „geografische Angabe“ (g.A.) tragen, wenn eine spezifische Verbindung zu dem Ort besteht, an dem die Erzeugnisse hergestellt wurden. Dadurch wird das Vertrauen der Verbraucher gestärkt, können Verbraucherinnen und Verbraucher Qualitätserzeugnisse erkennen und Erzeuger ihre Waren besser vermarkten.

Geografische Angaben umfassen:
g.U. – geschützte Ursprungsbezeichnungen (Lebensmittel und Wein)
g.g.A. – geschützte geografische Angaben (Lebensmittel und Wein)
G.A. – geografische Angabe (Spirituosen).

Im Rahmen des EU-Systems geografischer Angaben werden die Namen bestimmter Erzeugnisse geschützt, die aus bestimmten Regionen stammen und bestimmte Eigenschaften aufweisen oder deren Ansehen mit dem Erzeugungsgebiet zusammenhängt.

Der Unterschied zwischen einer g.U. und einer g.g.A. besteht darin, in welchem Umfang die Ausgangsstoffe aus dem abgegrenzten Gebiet stammen müssen bzw. das Herstellungsverfahren in dem Gebiet stattfinden muss. Als g.U. eingetragene Produktnamen weisen die engste Verbindung mit dem geografischen Ort auf, an dem sie hergestellt werden.

Folgende Erzeugnisse aus der Gespanschaft Istrien tragen **die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.):**

1) **ISTRA - Istrisches natives Olivenöl extra**
2) **Istrischer Rohschinken**
3) **Fleisch des istrischen Rindes – Boškarin**
4) **Istrischer Schafskäse**
5) **HRVATSKA ISTRA - Istrische Weine + BUJE - Istrische Malvasia**
6) **Momjaner Muskat**
7) **Istrischer Honig**

Für weitere Informationen:
https://poljoprivreda.gov.hr/istaknute-teme/hrana-111/oznake-kvalitete/zoi-zozp-zts-poljoprivrednih-i-prehrambenih-proizvoda/znak-simbol-za-zoi-zozp-zts/1261

https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-and-quality-schemes-explained_de

https://ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register/



ISTRA - ISTRIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL PDO (Entered in the PDO Register by Commission Regulation (EU) No. 2019/332 of 20 February 2019) - PDO-HR+SI-01358



"Istra" is an extra virgin olive oil obtained directly from the fruit of the olive (Olea europaea L.) exclusively by mechanical processes, whose physico-chemical and sensory characteristics meet the specifications set out herein.

"Istra" olive oil may be produced from olives grown in the area of the Istrian peninsula from the following olive varieties: buga (synonym: črna), buža, črnica, drobnica, istarska belica (synonyms: istrska belica, istarska bjelica, bianchera), karbonaca, mata, plominka, puntoža, rošinjola, štorta, žižolera, frantoio, leccino, maurino, moraiolo, pendolino, and picholine.

In olive groves of agricultural holdings cultivating olives for the production of "Istra" olive oil, the listed olive varieties must be represented, individually or in different proportions, with a share of at least 80%.

ZOI ISTRA

Administrative Department for Agriculture, Forestry, Hunting, Fisheries and Water Management of the Istrian County / Referat für Landwirtschaft, Forstwirtschaft, Jagd, Fischerei und Wasserwirtschaft der Gespanschaft Istrien
Matka Brajše Rašana 2/1, Pazin-Pisino
+385 52 351 649
poljoprivreda@istra-istria.hr

ISTRA - ISTRISCHES NATIVES OLIVENÖL EXTRA (g.U.) (Eingetragen im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen gemäß der Verordnung der Kommission (EU) 2019/332 vom 20. Februar 2019) - PDO-HR+SI-01358

„Istra" ist ein natives Olivenöl extra, das ausschließlich mit mechanischen Verfahren direkt aus den Früchten des Olivenbaums (Olea europaea L.) gewonnen wird, dessen physikalisch-chemische und organoleptische Eigenschaften denen entsprechen, die in dieser Produktspezifikation angegeben sind.
Das Olivenöl „Istra" darf nur aus Früchten hergestellt werden, die auf der Halbinsel Istrien erzeugt werden und von den folgenden Olivensorten stammen: Buga (Synonym: Črna), Buža, Črnica, Drobnica, Istarska belica (Synonyme: Istrska belica, Istarska bjelica, Bianchera), Karbonaca, Mata, Plominka, Puntoža, Rošinjola, Štorta, Žižolera, Frantoio, Leccino, Maurino, Moraiolo, Pendolino und Picholine.
In den Olivenhainen der landwirtschaftlichen Betriebe, die Oliven für die Herstellung von Olivenöl „Istra" anbauen, müssen die oben genannten Sorten, einzeln oder in unterschiedlichen Anteilen, mindestens zu 80% vertreten sein.



ISTRIAN PROSCIUTTO PDO (Entered in the PDO Register by Commission Regulation (EU) No. 2015/1840 of 7 October 2015) - PDO-HR+SI-1041

ISTARSKI PRŠUT

For centuries, Istrian prosciutto has been a source of pride for the people of Istria. It is not merely a food product, but a reflection of a rich cultural heritage, traditionally shared with guests even in the most modest of times. It represents a bond that brings families together, passing on tradition, values and a sense of belonging to future generations.
Istrian prosciutto is a traditional dry-cured meat product made from pork leg, with the trotter, skin, and subcutaneous fat removed, while the pelvic bones are retained. It is dry-salted using sea salt and seasoned with spices such as pepper, garlic, bay leaf, and rosemary. The prosciutto is air-dried and never smoked, undergoing a natural drying and ageing process lasting at least one year. It is distinguished by its refined aroma, a mild and moderately salty flavour, and a characteristic scent of matured pork and aromatic herbs. The production area of "Istrian prosciutto" covers part of the Istrian peninsula, including the Slovenian part of Istria and the County of Istria in Croatia, excluding the islands.
Istrian prosciutto is a Croatian indigenous product protected at EU level with a Protected Designation of Origin (PDO) status, in accordance with European Union standards. Only prosciutto that fully complies with the prescribed production process and has been positively assessed by an accredited certification body may bear the official stamp, which guarantees its quality, authenticity, and traditional character.

ISTRISCHER ROHSCHINKEN (g.U.) (Eingetragen im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen gemäß der Verordnung der Kommission (EU) 2015/1840 vom 7. Oktober 2015) - PDO-HR+SI-1041

Istrischer Rohschinken ist seit jeher der Stolz aller Einwohner Istriens. Er ist nicht nur ein Lebensmittelprodukt, sondern verkörpert die reiche Tradition, nach der er den Gästen selbst in den ärmsten Zeiten großzügig angeboten wurde. Er stellt zudem das Band dar, das Familien verbindet, und gibt die Tradition sowie die Liebe zum Istrischen Rohschinken an neue Generationen weiter.

Der Istrische Rohschinken ist ein haltbar gemachtes getrocknetes Rohfleischerzeugnis, das aus dem Hinterschinken vom Schwein samt Beckenknochen, jedoch ohne Fuß, Schwarte und Unterhaut-Fettgewebe, hergestellt wird und das zunächst trocken mit Meersalz und Gewürzen (Pfeffer, Knoblauch, Lorbeer und Rosmarin) eingesalzen und an der Luft getrocknet, aber nicht geräuchert wird. Hieran schließt sich ein Trocknungs- und Reifungsprozess von mindestens einem Jahr an. Er zeichnet sich durch seinen besonderen Charakter, einen milden, mäßig salzigen Geschmack aus und weist das unverkennbare, charakteristische Aroma von getrocknetem, reifem Schweinefleisch und Kräutern auf. Das Erzeugungsgebiet des „Istarski pršut“/ „Istrski pršut“ umfasst einen Teil der Halbinsel Istrien (den slowenischen Teil Istriens und die Gespanschaft Istrien), ohne die Inseln.

Der Istrische Rohschinken ist ein kroatisches autochthones Produkt, das gemäß EU-Standards durch eine geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) auf EU-Ebene geschützt ist. Nur ein Schinken, der die festgelegten Erzeugungsschritte genau einhält und von einer Zertifizierungsstelle positiv bewertet wird, wird mit einem Brandzeichen als Garantie für Qualität und Tradition versehen.

Istrian prosciutto PDO is available from the following producers / Istrischer Rohschinken (g.U.) ist bei folgenden Erzeugern erhältlich:

PRŠUTANA ANTOLOVIĆ
Istra Vtits d.o.o.
Bašići 28b, Tinjan-Atignana
+385 91 148 3038
+385 91 558 6525
milan.antolovic@gmail.com

OPG BANČIĆ
Krničari 10A, Žminj-Gimino
+385 91 940 8405
+385 91 570 7191
opgbancic@gmail.com

PRŠUTANA I STANCIJA BURŠIĆ
Fažanska cesta 25, Vodnjan-Dignano
+385 98 997 2999
+385 98 255 197
+385 91 885 0955
kodmilana@gmail.com
michela.bursic@gmail.com

PRŠUTANA DANIELE
Anžići 9, Višnjan-Visignano
+385 91 546 0504
danijel.sirotic1@gmail.com

PRŠUTANA DUJMOVIĆ
Kučići 109, Kringa, Tinjan-Atignana
+385 91 201 7362
+38591 917 0793
mladen-dujmovic@net.hr

OPG FRANJUL
Dolinci 229 A,
Sv. Petar u Šumi-San Pietro in Selve
+385 91 730 6079
franjul.ljubica@gmail.com

PRŠUTANA JELENIĆ
Jelenić d.o.o.
Pazinska 2c, Žminj-Gimino
+385 91 420 4999
+385 91 201 3400
info@istarskiprsut.hr
www.istarskiprsut.hr

OPG MEKIŠ MORENO
Mekiši 10, Vižinada-Visinada
+385 91 568 8635
prsutarna.selomekisi@gmail.com

OPG PRŠUTI MILOHANIĆ
Milohanići 15/E, Tinjan-Atignana
+385 91 551 2985
prsuti.milohanic@gmail.com
info@prsuti-milohanic.hr
www.prsuti-milohanic.hr

PISINIUM D.O.O.
Stipana Konzula Istrijana 9, Pazin-Pisino
+385 52 688 130
+385 91 204 9620
+385 91 688 0731
josip.hreljak@pisinium.hr
hani.hreljak@pisinium.hr
www.pisinium.hr

OPG DARIO ŠIMONOVIĆ
Jadruhi 11, Vižinada-Visinada
+385 98 185 3604
info@jadruhi.com
www.jadruhi.com

PRŠUTANA TOMASO
Vošteni 19, Sv. Lovreč-San Lorenzo del Pasenatico
+385 98 255 594
tomaso.vosten@gmail.com
www.tomaso.hr

OPG TURČINOVIĆ
Sveti Petar u Šumi 6A
Sv. Petar u Šumi-San Pietro in Selve
+385 91 577 7522
opg.turcinovic@gmail.com
turcinovic.edi@gmail.com



ASSOCIATION OF ISTRIAN PROSCIUTTO PRODUCERS AND OTHER TRADITIONAL PORK PRODUCTS / VERBAND DER HERSTELLER DES ISTRISCHEN PROSCIUTTOS UND ANDERER TRADITIONELLER SCHWEINEFLEISCHPRODUKTEN
Tinjan 5, Tinjan-Atignana
www.istarski-prsut.hr
udruga.istarskog.prsuta@gmail.com



ISTRIAN OX BOŠKARIN MEAT PDO
(Entered in the PDO Register by Commission Regulation (EU) No. 2022/2267 of 14 November 2022) - PDO-HR+SI-2655

Istrian ox (Boškarin) meat is protected by a Protected Designation of Origin (PDO) at European Union level, guaranteeing its origin, traceability, and production within the native area of Istria. It is obtained exclusively from the indigenous Istrian cattle breed, which has been present for centuries on the Istrian peninsula, the Kvarner islands, the Karst (Kras), Ćićarija, and the Podgraje valley, including the southern slopes of the Brkini hills.

The quality of this meat is inseparably linked to its territory and traditional rearing practices. Istrian cattle have developed in rugged yet diverse landscapes of karst terrain and Mediterranean vegetation, where pastures, meadows, and forest browsing have shaped their diet and physical strength over generations. This natural rearing system leaves a distinctive imprint on the texture and aroma of the meat.

Boškarin meat is characterised by a light pink to deep red colour, moderate marbling, a rich and pronounced flavour, and distinctive juiciness. Its sensory properties are further enhanced through a controlled ageing process lasting at least 15 days, during which natural enzymatic processes tenderise the meat and deepen its flavour.

All stages of production—from calving and rearing to slaughter, cutting, and ageing—take place within the defined geographical area, with full traceability of each cut ensured through the animal's unique identification number. This guarantees the authenticity of the product and its genuine connection to the Istrian landscape.

Today, Boškarin meat is more than a gastronomic product. It represents a story of land, tradition, and the centuries-old coexistence between people and animals, expressed through the distinctive taste of Istria.

List of catering establishments where Boškarin dishes are prepared:
http://www.azrri.hr/index.php?id=124&L=0

FLEISCH DES ISTRISCHEN RINDES – BOŠKARIN (g.U.)
(Eingetragen im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen gemäß der Verordnung der Kommission (EU) 2022/2267 vom 14. November 2022) - PDO-HR+SI-2655

Das Fleisch des istrischen Rindes – Boškarin – trägt die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) der Europäischen Union, die seine Herkunft, Rückverfolgbarkeit und Produktion im ursprünglichen Gebiet Istriens garantiert. Das Fleisch stammt ausschließlich von Tieren einer als Istrisches Rind bekannten einheimischen Rasse, die seit Jahrhunderten auf dem Gebiet der Halbinsel Istrien, des Kvarner-Archipels, der Karst- und Čičarija-Hochebene sowie des Podgrad-Tals einschließlich der Südhänge des Brkini-Gebirges vorkommt.
Die Qualität dieses Fleisches ist untrennbar mit dem Gebiet und der Art der Aufzucht verbunden. Das istrische Rind entwickelte sich in rauen, aber zugleich reichen Karstlandschaften mit mediterraner Vegetation, wo Weiden, Wiesen und Waldweide seit Jahrhunderten seine Ernährung und körperliche Stärke geprägt haben. Diese natürliche Aufzucht prägt unverwechselbar die Struktur und das Aroma des Fleisches.
Das Fleisch des Boškarin zeichnet sich durch eine hellrosa bis dunkelrote Farbe, eine mäßige Marmorierung, einen vollen und ausgeprägten Geschmack sowie eine besondere Saftigkeit aus. Seine organoleptischen Eigenschaften entwickeln sich zusätzlich durch einen kontrollierten Reifungsprozess von mindestens 15 Tagen, bei dem natürliche enzymatische Prozesse die Fleischstruktur zarter machen und sein Aroma vertiefen.
Alle Schritte der Erzeugung des Erzeugnisses – von der Geburt und Aufzucht über die Schlachtung der Rinder und das Zerlegen bis hin zur Reifung des Fleisches – erfolgen innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets, bei vollständiger Rückverfolgbarkeit jedes einzelnen Fleischstücks anhand der individuellen Lebensnummer des Tieres. Dadurch werden die Authentizität des Produkts und seine enge Verbindung zur istrischen Landschaft gewährleistet.
Das Fleisch des istrischen Rindes – Boškarin – ist heute mehr als nur ein Lebensmittelprodukt.



Es ist eine Geschichte von Land, Tradition und dem jahrhundertelangen Zusammenleben von Mensch und Tier, die sich in einem einzigartigen Geschmack Istriens widerspiegelt..

Liste der Gastronomiebetriebe, in denen Gerichte aus Boškarin-Rindfleisch zubereitet werden:
www.azrri.hr/index.php?id=124&L=0

Agency for Rural Development of Istria – AZRRI /
Agentur für ländliche Entwicklung Istriens – AZRRI
Ul. prof. Tugomila Ujčića 1, Pazin-Pisino
+385 52 351 570
+385 52 351 578
info@azrri.hr
goran.belac@azrri.hr

ISTRIAN SHEEP CHEESE PDO
(Entered in the PDO Register by Commission Regulation (EU) No. 2025/2496 of 3 December 2025) - PDO-HR+SI-02859

ISTARSKI OVČJI SIR

Istrian sheep cheese is a hard, full-fat cheese obtained by coagulating raw or pasteurised sheep's milk using rennet, with the separation of whey. The milk used for the production of Istrian sheep cheese is obtained from sheep of any breed, provided that they are raised exclusively within the area of the Istrian peninsula and the Northern Adriatic. Where the cheese is produced exclusively from the milk of the Istrian sheep breed, it may be labelled as "100% milk from Istrian sheep."

The milk must be processed within 48 hours of milking and cooled to a temperature not exceeding 6 °C within a maximum of 2 hours. For the production of Istrian sheep cheese, raw or pasteurised milk may be used, along with lysozyme, starter cultures, rennet, and salt.

Sheep are reared under a semi-extensive system, which includes grazing on pastures characterised by sub-Mediterranean vegetation, with the possibility of supplementary feeding with dehydrated clover, hay, compound feed for dairy sheep, and cereals such as wheat bran, coarsely ground maize, barley, oats, and oilseed meals. The use of vitamin and mineral supplements is also permitted. The maximum allowed proportion of compound feed in the sheep's ration is up to 20% of the total daily ration, expressed on a dry matter basis.

Feed for sheep may also be produced outside the defined production area, but only up to a maximum of 40% of the total daily ration expressed on a dry matter basis. The roughage component of the daily ration may not exceed 20% of the dry matter of the total daily ration. This restriction ensures, on the one hand, a sufficient presence of local flora in the daily ration, which imparts a characteristic aroma to the product, while on the other hand allowing farmers to source roughage from outside the production area during periods of adverse weather conditions when sufficient feed cannot be produced locally. The use of silage in feeding is prohibited. Istrian sheep cheese is placed on the market after a minimum maturation period of 60 days.



ISTRISCHER SCHAFSKÄSE (g.U.)
(Eingetragen im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen gemäß der Verordnung der Kommission (EU) 2025/2496 vom 3. Dezember 2025) - PDO-HR+SI-02859

Istrischer Schafskäse ist ein Vollfett-Hartkäse, der durch die Dicklegung von roher oder pasteurisierter Schafsmilch mithilfe von Lab und durch das Abscheiden der Molke gewonnen wird. Die Milch für die Erzeugung des Istrischen Schafskäses wird von Schafen jeglicher Rassen erzeugt, die ausschließlich im Gebiet der Halbinsel Istrien und der Nordadria aufgezogen werden. Wenn der Käse ausschließlich aus Milch von Schafen der einheimischen Schafrasse des geografischen Erzeugungsgebiets - Istriana - erzeugt wird, darf auf dem Erzeugnis die Aufschrift „100% mlijeko istarske ovce" („100% Milch von istrischen Schafen") angebracht werden.

Die Milch muss innerhalb von 48 Stunden nach dem Melken verarbeitet und innerhalb von höchstens zwei Stunden auf eine Temperatur von höchstens 6°C abgekühlt werden. Für die Erzeugung des Istrischen Schafskäses dürfen rohe oder pasteurisierte Milch, Lysozyme und Starterkulturen, Salz und Lab verwendet werden.

Die Schafe werden halbextensiv gehalten, was die Beweidung von Weiden mit charakteristischer submediterraner Vegetation einschließt; als Zusatzfutter sind getrockneter Klee, Heu, eine konzentrierte Futtermittelmischung für Milchschafe sowie Getreide wie Weizenkleie, grob geschrotetem Mais-, Gersten- und Haferkorn, und Ölschrote zulässig. Die Verwendung eines Vitamin-Mineral-Zusatzes ist bei der Fütterung ebenfalls zulässig. Die Verwendung der konzentrierten Futtermittelmischung ist in der Fütterung bis zu einem Anteil von 20% der gesamten Tagesration, ausgedrückt in Trockenmasse, zulässig.

Die Erzeugung der Futtermittel für die Schafe ist auch außerhalb des Erzeugungsgebiets zulässig, jedoch nur bis zu einem Anteil von 40% der gesamten Tagesration, ausgedrückt in Trockenmasse. Der Raufutteranteil der Tagesration darf höchstens 20% der Trockenmasse der gesamten Tagesration ausmachen. Diese Beschränkung gewährleistet, dass die einheimische Flora, die dem Erzeugnis sein charakteristisches Aroma verleiht, ausreichend in der Tagesration repräsentiert ist. Sie ermöglicht den Schafhaltern zudem, Raufutter von außerhalb des Erzeugungsgebiets zu beziehen, wenn sie selbst aufgrund von schlechten Witterungsbedingungen keine ausreichenden Futtermittel für die Tiere erzeugen können. Silagefutter an die Schafe zu verfüttern, ist untersagt. Der Istrische Schafskäse wird nach einer Reifezeit von mindestens 60 Tagen in Verkehr gebracht.

Istrian sheep cheese PDO is available from the following producers / Istrischer Schafskäse (g.U.) ist bei folgenden Erzeugern erhältlich:

VESNA LOBORIKA
Loborika 31, Marčana-Marzana
+385 52 550 468
info@vesna.hr
www.vesna.hr

GORDANA MACAN
Stancija Čipuli 27, Svetvinčenat-Sanvincenti
+385 98 943 0900
opgmacan@hotmail.com

SIR ŠPIN
Agrolaguna d.d.
Mate Vlašića 34, Poreč-Parenzo
+385 91 442 0761
martina.klaric@agrolaguna.hr
www.agrolaguna.hr/sir-spin





ISTRIAN WINES PDO
(Entered in the PDO Register by Art. 107 of the Commission Regulation (EU) No. 1308/2013 of 17 December 2013) - PDO-HR-A1652

"Hrvatska Istra" PDO is a Protected Designation of Origin for wines produced in the Istria wine-growing region, registered at the level of the European Union. This designation guarantees that the wine originates from this specific geographical area and covers a wide range of wines, including white, red, rosé, and sparkling wines, with varying levels of dryness and sweetness. The wine-growing subregions of Croatian Istria are: Western Istria, Central Istria, and Eastern Istria.
The recommended grape varieties for this subregion, in accordance with the Regulation on the National List of Recognised Grape Varieties of the Republic of Croatia, include: Alicante Bouschet, Ancellotta, Barbera, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carménère, Chardonnay, Croatina, Blaufränkisch (Frankovka), Gamay teinturier, Hrvatica, Malvasia Istriana (Malvazija istarska), Manzoni Bianco, Merlot, Muscat Blanc, Muscat Rouge, Muscat Ottonel, Muscat Noir (Muškat ruža crni), Muscat Jaune (Muškat žuti), Nebbiolo, Petit Verdot, Pinot Blanc, Pinot Noir, Pinot Gris, Refosco (Refošk), Sauvignon Blanc, Sauvignonasse, Sémillon, Syrah, Tempranillo, Teran, Trebbiano Toscano, Verduzzo, Viognier, and Žlahtina.
Transitional national protection of the designation of origin PDO "Buje-Buie" has been granted to Malvasia Istriana, which may also be marketed under the traditional name "Bujska Malvazija."

UDRUGA
VINISTRA

Association of winegrowers and winemakers of Istria VINISTRA / Verband der Weinbauern und Winzer Istriens VINISTRA

Istarskog razvoda 1, Poreč-Parenzo
+385 52 621 698
info@vinistra.hr



ISTRISCHE WEINE (g.U.) (Eingetragen im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen gemäß Art. 107 der Verordnung (EU) 1308/2013 vom 17 Dezember 2013) - PDO-HR-A1652

„Hrvatska Istra" ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung für Weine, die in der Weinbauregion Istrien hergestellt werden. Sie ist auf Ebene der Europäischen Union registriert. Diese Bezeichnung garantiert, dass der Wein aus diesem spezifischen Gebiet stammt und umfasst ein breites Spektrum an Weinen, darunter Weiß-, Rot-, Rosé- und Schaumweine mit unterschiedlichen Trockenheits- und Süßegraden. Die Weinbaugebiete in dem kroatischen Teil Istriens sind: Westistrien, Zentralistrien und Ostistrien.
Die empfohlenen Rebsorten gemäß der Verordnung über die nationale Liste der in der Republik Kroatien klassifizierten Rebsorten für diese Unterregion sind: Alicante Bouschet, Ancellotta, Barbera, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère Noir, Chardonnay, Croatina Noir, Blaufränkisch, Gamay Noir, Hrvatica, Malvazija Istarska, Manzoni Bianco, Merlot, Muskat Weiß, Muskat Rot, Muskat Ottonel, Muskat Rosé, Muskat Gelb, Nebbiolo, Petit Verdot, Pinot Bianco, Pinot Noir, Pinot Gris, Refosco, Sauvignon, Sauvignonasse, Semillon, Syrah, Tempranillo, Teran, Trebbiano Toscano, Verduzzo, Viognier Weiß, Žlahtina.
Den vorläufigen nationalen Schutz der Ursprungsbezeichnung für Weine –g.U. „Buje-Buie" erhielt die „Istarska malvazija" (Istrische Malvasia), die auf dem Markt auch unter dem traditionellen Namen „Bujska Malvazija" angeboten werden kann.



List of Istrian winemakers (members of the Vinistra association) / Liste der Winzer aus Istrien (Mitglieder des Verbandes Vinistra):
https://vinistra.hr/en/our-members



MOMJAN MUSCAT PDO
(Entered in the PDO Register by Commission Regulation (EU) No. 2021/1263 of 26 July 2021) - PDO-HR-02109

"Muškat Momjanski/Momjan Muscat" is a traditionally used name combining the designation of the grape variety (Muscat, derived from Muscat Blanc) and the name of the geographical area (Momjanski, referring to the village of Momjan, located in the northern part of the Istrian peninsula).
Although Muscat Blanc has traditionally been cultivated to varying extents across different parts of Istria, Momjan has long been recognised as a characteristic area for the production of this wine. The natural conditions of climate, soil, and terrain that define the wider Momjan area are particularly well suited to the cultivation of Muscat Blanc. This is evidenced by numerous historical sources, traditional events dedicated to Muscat wines held in Momjan, as well as the significant number of winegrowing and winemaking families in the area who have been producing this wine for generations.



MOMJANER MUSKAT (g.U.)
(Eingetragen im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen gemäß der Verordnung der Kommission (EU) 2021/1263 vom 26. Juli 2021) - PDO-HR-02109

„Muškat Momjanski" ist ein traditionell verwendeter Name, der den Namen der Rebsorte („Muškat"/Muskat, von der Sorte Muscat Blanc à Petits Grains) mit dem Namen des geografischen Gebiets („momjanski"/Momjaner nach dem Ort Momjan, die sich im nördlichen Teil der Halbinsel Istrien befindet) kombiniert.

Obwohl die Sorte Muscat Blanc à Petits Grains traditionell in größerem oder geringerem Umfang in verschiedenen Gebieten Istriens angebaut wird, ist Momjan seit jeher als typisches Gebiet für die Erzeugung dieses Weins bekannt. Die natürlichen Faktoren – Klima, Boden und Topographie - die den Ort Momjan und seine Umgebung prägen, sind besonders günstig für den Anbau der Sorte Muscat Blanc à Petits Grains, was durch zahlreiche historische Quellen, die traditionellen Veranstaltungen zum Thema „Muškat" in Momjan sowie durch die bedeutende Zahl von Winzerfamilien in diesem Gebiet belegt wird, die diesen Wein seit Generationen erzeugen.

Momjan Muscat PDO is available from the following producers / Der Momjaner Muskat (g.U.) ist bei folgenden Erzeugern erhältlich:

VINA PRELAC
Dolinja Vas 19, Momjan, Buje-Buie
+385 52 779 210
+385 99 609 3044
info@prelac.hr
www.prelac.hr

KABOLA WINERY
Kanedolo 90, Momjan, Buje-Buie
+385 52 779 208
+385 99 720 7106
info@kabola.hr
www.kabola.hr

SAN MAURO - SINKOVIĆ
San Mauro 157, Momjan, Buje-Buie
+385 52 779 033
+385 99 4420 242
info@sanmauro.hr
www.sanmauro.hr

VINA KOZLOVIĆ
Vale 78, Momjan, Buje-Buie
+385 52 779 177
+385 99 277 9177
visit@kozlovic.hr
www.kozlovic.hr

OPG BRAJKO
Oskoruš 9, Momjan, Buje-Buie
+385 52 779 077
+385 98 965 7686
info-brajko@net.hr

For more information / Für weitere Informationen:

VINO MOMILIANUM Association / Verein VINO MOMILIANUM
Dolinja Vas 22, Momjan, Buje-Buie
lara@kozlovic.hr

ISTRIAN HONEY PDO – A DROP OF NATURE FROM THE ISTRIAN HILLS
(Entered in the PDO Register by Commission Regulation (EU) No. 2024/1869 of 28 June 2024) - PDO-HR+SI-2833

Istrian Honey – “Istarski med / Istrski med” PDO is a natural product of honeybees (Apis mellifera), which gather nectar and honeydew on the sunlit slopes of Istria, amid a rich mosaic of plant communities. It is obtained through cold extraction, without heating the comb, thus preserving its original aroma and quality. This honey encompasses a wide range of varieties - acacia, sage, chestnut, linden, heather, as well as multifloral and honeydew honey - each distinguished by its own characteristic aroma and flavour.

The production area extends across the entire Istrian peninsula, the Cres–Lošinj archipelago, and parts of the Kvarner region and Slovenian Istria. From the red karst plains to the limestone ridges of Mount Učka, from holm oak forests to sage-covered pastures, every landscape leaves its unique imprint on this honey. Istrian honey is not merely a product; it is an expression of tradition, landscape, and knowledge, distilled into a golden drop.

Istrian honey PDO is available from the following producers / Istrischer Honig (g.U.) ist bei folgenden Erzeugern erhältlich:

OPG MANUEL ŽIVOLIĆ
Pohmani 35a, Rudani, Žminj-Gimino
+385 95 866 3393
opgzivolic@gmail.com

OPG TONČI FERENČIĆ
Stancija Pataj 75, Pazin-Pisino
+385 95 906 3002
tonci.ferencic@gmail.com



ISTRISCHER HONIG - EIN TROPFEN NATUR VON DEN ISTRISCHEN HÜGELN (g.U.)
(Eingetragen im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen gemäß der Verordnung der Kommission (EU) 2024/1869 vom 28. Juni 2024) - PDO-HR+SI-2833

Der istrische Honig - g.U. „Istarski med / Istrski med“ - ist ein natürliches Geschenk der Honigbienen (Apis mellifera), die auf den sonnigen Hängen Istriens Nektar und Honigtau aus einem vielfältigen Mosaik an Pflanzengemeinschaften sammeln. Der Honig wird durch Kaltpressung gewonnen, ohne die Waben zu erhitzen, wodurch sein ursprüngliches Aroma und seine Qualität bewahrt bleiben. Er umfasst verschiedene Honigsorten – von Robinien-, Salbei-, Kastanien-, Linden-, Winterbohnenkraut- bis hin zu Blüten- und Honigtauhonig – jede Sorte mit ihrem einzigartigen Aroma- und Geschmacksprofil.

Das Erzeugungsgebiet umfasst die gesamte Halbinsel Istrien, die Cres-Lošinj Inselgruppe sowie Teile der Kvarner-Region und des slowenischen Istriens. Von den roten Karstebenen bis zu den Kalksteinkämmen des Učka-Gebirges, von Steineichenwäldern bis zu Salbeiweiden – jede Region hinterlässt ihre besondere Note in diesem Honig. Istrischer Honig ist mehr als nur ein Produkt - er ist Tradition, Landschaft und Wissen, eingefangen in einem goldenen Tropfen.



ISTRIAN QUALITY
ISTARSKA KVALITETA
QUALITÀ ISTRIANA

IQ - ISTRIAN QUALITY

Encouraging excellence in local production was the driving force behind the establishment of the IQ – Istrian Quality label system. The objectives set more than 20 years ago included harnessing the potential and raising the existing quality level of Istrian products, fostering the development of local production, encouraging creativity, originality, and innovation, promoting the Istrian region, and building a distinct Istrian identity on the national, European, and global markets.

The system has been successfully and continuously implemented for wine since 2005, initially for “Malvazija istarska” (Malvasia Istriana). With the 2011 harvest, the conditions were established for extending the system to aged Malvasia wines and to Teran wine. A new chapter in the development of the IQ system began in 2018 with the drafting and adoption of the Rulebook on awarding the IQ label for extra virgin olive oil, spirits (grappa, biska, ruda and medenica), Istrian prosciutto, and honey.

This range of individually strong, high-quality, and recognisable Istrian products represents a solid foundation for the successful branding strategy of Istria through the IQ label. However, a systematic approach and central coordination of all processes related to the implementation of the label and compliance with the requirements defined in the Rulebooks, together with the joint promotion of the label, products, producers, and ultimately the Istrian region, are the only effective path towards achieving this goal.

Through defined business cooperation and the establishment of the IQ Cluster as the implementing body overseeing all segments of the IQ system, in mid-October 2020, the foundations were laid for further development and for elevating the system to a higher qualitative level. By the end of 2020, all preparatory activities had been undertaken to continue and expand the IQ – Istrian Quality label to products covered by the Rulebook. This places the IQ Cluster on the right path towards achieving the ultimate goal defined at the inception of the IQ label: positioning the IQ label as a strong brand that simultaneously encompasses and protects all the distinctive features, values, and specificities of the Istrian region, so that, in the perception of consumers, Istria and the IQ label become synonymous.

Currently, Rulebooks and the IQ – Istrian Quality label are in force for wine (Malvasia and Teran), extra virgin olive oil, spirits (grappa, biska, ruda and medenica), Istrian prosciutto, honey, Istrian garlic, and Teranino.





IQ - ISTRISCHE QUALITÄT

Die Förderung von Exzellenz in der heimischen Produktion war der Antrieb für die Einführung des Siegels IQ-Istrische Qualität. Die Ziele des vor über 20 Jahren ins Leben gerufenen IQ-Systems waren, das Potenzial istrischer Produkte auszuschöpfen und die vorhandene Qualität zu steigern, die Entwicklung der heimischen Produktion zu fördern, Kreativität, Originalität und Innovation anzuregen, die Region Istrien zu bewerben und eine istrische Identität auf dem nationalen, europäischen und internationalen Markt zu schaffen.

Das System wird seit 2005 erfolgreich und kontinuierlich für den Wein „Malvazija istarska“ angewendet. Mit der Ernte 2011 wurden die Voraussetzungen für die Einführung des Systems auch für gereifte Malvasia-Weine sowie für den Teran-Wein geschaffen. Ein neues Kapitel in der Entwicklung des IQ-Systems beginnt 2018 mit der Ausarbeitung und Verabschiedung der Verordnung zur Vergabe des IQ-Siegels für natives Olivenöl extra, Spirituosen (Komovica, Biska, Ruda und Medenica), istrischen Rohschinken und istrischen Honig.

Diese Palette individuell starker, hochwertiger und unverwechselbarer istrischer Produkte bildet eine Erfolgsgarantie für die Markenstrategie für die Gespanschaft Istrien unter dem IQ-Siegel. Ein systematisches Vorgehen, die zentrale Koordination aller Prozesse bei der Umsetzung der Vergabe des Siegels und der in den Verordnungen festgelegten Bedingungen sowie die gemeinsame Förderung des Siegels, der Produkte, der Inhaber und letztlich der Region Istrien sind der einzig wirksame Weg, dieses Ziel zu erreichen.

Mit der festgelegten Geschäftskooperation und der Einrichtung des IQ-Clusters als Durchführungsorgan für alle Segmente der IQ-Systemimplementierung Mitte Oktober 2020 wurden die Grundlagen für die Weiterentwicklung und Anhebung des Systems auf ein höheres Qualitätsniveau geschaffen. Bis Ende 2020 wurden alle vorbereitenden Maßnahmen getroffen, um das IQ-Istrische Qualitätslabel für die in den Verordnungen vorgesehenen Produkte fortzuführen und auszubauen. Dies bringt den IQ-Cluster auf den besten Weg, das bei der Schaffung des IQ-Labels definierte Ziel zu erreichen: die Positionierung des IQ-Siegels als starke Marke, die sämtliche Besonderheiten, Werte und Spezifika der Region Istrien vereint und schützt, sodass Istrien und das IQ-Label in der Wahrnehmung der Verbraucher synonym stehen.

Derzeit gelten die Verordnungen sowie das IQ-Istrische Qualitätslabel für Wein (Malvasia und Teran), natives Olivenöl extra, Spirituosen (Komovica, Biska, Ruda und Medenica), istrischen Rohschinken, Honig, istrischen Knoblauch und Teranino.

Klaster IQ

For more information /
Für weitere Informationen:

Cluster IQ – Cluster for the promotion of products from Istria / Cluster IQ – Cluster zur Förderung istrischer Produkte
Tugomila Ujčića, prof. 2,
Pazin-Pisino
+385 99 212 5111
kreso@klaster-iq.hr
www.klaster-iq.hr



VALFRESCO DIREKT

Valfresco Direkt is a web shop offering locally grown produce and fresh ready-to-eat meals delivered daily all around Istria. It is connected with the best local family farms in Istria and in cooperation with them it offers natural food grown in that area, including numerous organic and ecologically grown products like wine, olive oil, craft beer, fruit, vegetables, fish, meat and much more. Valfresco Direkt thus directly supports the local community ensuring the availability of food that can be rarely found in supermarket chains.

Valfresco Direkt offers an easy order system and next-day deliveries to any address in Istria, but ordered products can also be picked up personally at the Valfresco Direkt Takeaway points in Poreč or Labin. There is no minimum spend and delivery is free for orders over 19,90 €.

Valfresco Direkt ist ein Online-Shop, der täglich lokal erzeugte Lebensmittel und frisch gekochte Fertiggerichte in ganz Istrien liefert. Er ist mit den besten lokalen landwirtschaftlichen Familienbetrieben in Istrien verbunden und dank dieser Zusammenarbeit bietet er Naturerzeugnisse aus dieser Gegend, einschließlich zahlreichen ökologischen und biologischen Produkte wie Wein, Olivenöl, Craft-Bier, Obst, Gemüse, Fisch, Fleische und vieles mehr. Damit unterstützt Valfresco Direkt unmittelbar die Lokalgemeinschaft und ermöglicht den Zugang zu Erzeugnissen, die normalerweise in den Supermarktketten schwer zu finden sind.

Valfresco Direkt verfügt über ein einfaches Bestellsystem und Lieferservice am nächsten Tag an jeder Adresse in Istrien und bietet auch die Möglichkeit, die bestellten Produkte persönlich bei den Valfresco Direkt Takeaway Stellen in Poreč oder Labin abzuholen. Es gibt keinen Mindestbestellbetrag und der Lieferservice ist kostenlos für Bestellungen über 19,90 €.

valfresco direkt

TAKEAWAY POINTS / PUNKTE
Labin, Marcilnica 71, Labin-Albona
Mate Vlašića 39, Poreč-Parenzo
+385 52 465 050
valfresco@valamar.com
www.valfresco.com/en/
www.facebook.com/valfrescodirekt

DELIVERY / LIEFERUNG & TAKEAWAY POINTS / PUNKTE
Every day / Jeden Tag 11-20
(Except for Christmas, New Year and Easter / Außer Weihnachten, Silvester und Ostern)

INFO
Mon-Fri / Mo-Fr 08-19
Sat-Sun / Sa-So 08-17





Eco-Friendly Accommodation - Umweltfreundliche Unterkünfte



ECO DOMUS is a labelling programme implemented by the Administrative Department for Tourism of the County of Istria aiming at increasing social and environmental responsibility in tourism. The programme is aligned with the global guidelines of sustainable development and ensures overall protection of health and the environment. **The facilities bearing the Eco Domus sign have met at least 50 basic criteria in 12 categories such as:** social and environmental responsibility, integrated environmental and health protection, use of eco certified washing and cleaning agents, use of eco certified toiletries, use of natural materials, water saving technology, energy saving technology, and waste sorting and recycling.

ECO DOMUS ist ein Bezeichnungsprogramm, das von der Verwaltungsabteilung für Tourismus der Gespanschaft Istrien geleitet wird, mit dem Ziel, die Gesellschafts- und Umweltschutzverantwortung im Tourismus zu erhöhen. Es stimmt mit den globalen Richtlinien nachhaltiger Entwicklung überein, und garantiert den kompletten Umwelt- und Gesundheitsschutz. **Objekte mit Eco Domus – Bezeichnung entsprechen mindestens 50 Grundkriterien in 12 Kategorien:** wie Gesellschafts- und Umweltschutzverantwortung, kompletter Umwelt- und Gesundheitsschutz, Nutzung von zertifizierten umweltfreundlichen Wasch- und Putzmitteln, Nutzung von zertifizierten umweltfreundlichen Toilettenprodukten, Nutzung von Naturprodukten, Wassersparen, Energiesparen, und Abfalltrennung und -verwertung.



With the Eco Domus programme, Istria was included in the 100 best sustainable destinations in the world

After the Special Ornithological Reserve Palud was included in the 100 best sustainable destinations in the world in 2021, we have managed to repeat that success a year later with the Eco Domus programme.

In addition to 15 basic criteria, we've met 15 additional criteria according to the standards for green destinations in the area of destination management, nature and landscape, environment and climate, culture and tradition, social well-being, as well as private sector and communications. After that, we submitted a good practice story with which we made it in the **2022 Top 100 Destination Sustainability Stories: Eco Domus – eco-friendly accommodation**. Along with other world destinations, Istria will be promoted on the Green Destinations and Good Travel Guide websites, thus becoming even more recognizable and visible as a destination that cares about sustainable development.

Among other recognitions received by the Eco Domus programme, we would like to point out the **recognition of the Croatian Tourist Board** in the category Sustainable Development of Tourism in 2019, inclusion on the web platform "Destinet", i.e. on the Green Travel Map, a world map of global certificates of sustainable business in tourism. In terms of individual achievements of the included Eco Domus renters **"Stancija 1904."** won the EDEN - European Destination of Excellence award on the topic of Affordable tourism in 2013, while the European Holiday Home Association EHHA - European Holiday Home Association awarded several of our renters. **"Vila Vista"** was the winner in the Best Unique Holiday Place category of in 2017, **"Villa Milica"** was the winner in the Best Accommodation for a Green Holiday in 2018 and **"Villa Vlastelini Santo Spirito"** in the Best Family Friendly Holiday Home category in 20210.

The Eco Domus certification programme for eco-friendly accommodation was launched by the Administrative Department for Tourism of the County of Istria in 2017, aiming at diversification and raising the quality of private accommodation through alignment with the principles of sustainable development and sustainable tourism. In 2023, the Eco Domus program won the 3rd place at the prestigious **Green Destination Story Awards in the Business & Marketing category.**

Istra u Top 100 Destination Sustainability Stories 2022 /
L'Istria tra le Top 100 Destination Sustainability Stories 2022





Mit dem Eco Domus Programm wurde Istrien in die 100 besten nachhaltigen Reiseziele der Welt aufgenommen

Nachdem wir 2021 mit dem Ornithologischen Reservat Palud in die 100 besten Geschichten nachhaltiger Reiseziele der Welt aufgenommen wurden, wiederholten wir den gleichen Erfolg ein Jahr später mit dem Eco Domus-Programm.

Neben 15 Basiskriterien erfüllten wir 15 weitere Kriterien nach den Standards für grüne Destinationen in den Bereichen Destinationsmanagement, Natur und Landschaft, Umwelt und Klima, Kultur und Tradition, Soziales sowie Wirtschaft und Kommunikation. Danach reichten wir eine **Good-Practice-Story ein, mit der wir in die Top 100 Destination Sustainability Stories 2022 aufgenommen wurden:** Eco Domus – umweltfreundliche Unterkunft. Zusammen mit anderen Weltdestinationen wird Istrien auf den Websites Green Destinations und Good Travel Guide beworben, wodurch es als Reiseziel, das sich um nachhaltige Entwicklung kümmert, noch erkennbarer und sichtbarer wird.

Von den anderen Anerkennungen, die das Eco Domus-Programm erhalten hat, die Anerkennung des Kroatischen Tourismusverbandes in der Kategorie Nachhaltige Entwicklung des Tourismus im Jahr 2019, die Aufnahme in die Webplattform „Destinet", d. h. in die Grüne Reisekarte, eine Weltkarte globaler Zertifikate des nachhaltigen Geschäftstätigkeit im Tourismus, besonders hervorzuheben. Zu den Einzelleistungen des Eco Domus Mieters zählt **„Stancija 1904"**. 2013 gewann es den EDEN - European Destination of Excellence Award zum Thema barrierefreier Tourismus, während die European Holiday Home Association EHHA - European Holiday Home Association mehrere Mieter auszeichnete. **"Vila Vista"** war der Gewinner in der Kategorie "Best Unique Vacation Place" im Jahr 2017, **"Villa Milica"** war der Gewinner in der Kategorie "Best Accommodation for Green Vacations" im Jahr 2018 und **"Villa Vlastelini Santo Spirito"** ist der Gewinner in der Kategorie das beste Haus für Familienurlaub im Jahr 2021.

Das Eco Domus-Zertifizierungsprogramm für umweltfreundliche Unterkünfte wurde 2017 von der Gespanschaftsverwaltungsabteilung für Tourismus angefangen und förderte die Diversifizierung und Steigerung der Qualität privater Unterkünfte durch die Ausrichtung an den Grundsätzen der nachhaltigen Entwicklung und des nachhaltigen Tourismus. Im Jahr 2023 gewann das Eco Domus-Programm den 3. Platz bei den renommierten **Green Destination Story Awards in der Kategorie Business & Marketing.**



1 Villa Bl. Miroslav Bulešić *****

Holiday home / Ferienhaus

8
Želimir Mudrovčić
Žudetići 1 , Žudetići-Zudetti (Vižinada-Visinada)
+385 98 194 7871
info@villa-istra.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/18906



2 Casa Menta *****

Apartment, Holiday home / Ferienwohnung, Ferienhaus

A2 + 2, 4 +2
Marli Gonan Božac
Marčana 164/A, Marčana-Marzana
+385 99 600 0346
villa.casamenta@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/18514



3 Casa Mille Olivi *****

Holiday home / Ferienhaus

2 + 2
Ana Pisak
Klarići 28, Buzet-Pinguente
+385 99 242 4231
ana.pisak@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/18615



4 Villa Mayan *****

Holiday home / Ferienhaus

6 + 2
Jelena Ladavac Šišinački
Gornji Rabac 7a, Rabac-Porto Albona (Labin-Albona)
+385 98 944 0540
jsisinacki@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/18905



5 Villa Nina i Ana *****

2 Holiday homes / 2 Ferienhäuser

8 + 1, 9 + 3
Nikolina Markota Vukić
Karigador 71 A i B, Karigador-Carigadòr
+385 98 997 7276
nikolina@banistra.hr
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/18900

European Holiday Home Association

Nagrada European Holiday Home 2017 - Pobjednik u kategoriji Najbolje jedinstveno mjesto za odmor / Premio European Holiday Home 2017 - Vincitore della categoria Miglior alloggio unico per la vacanza



6 Villa Vista *****

Holiday home / Ferienhaus

6 + 1
Veljko Ostojić
Zamask 3a, Zamask-Zumesco (Pazin-Pisino)
+385 99 283 5255
info@villa-vista.hr
villavista.zamask@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/16844



7 Villa Vlastelini Porto Longo *****

Holiday home / Ferienhaus

10
Dorina Vlačić
Duga luka 7/C, Labin-Albona
+385 99 285 2121
+385 98 254 245 (Silvano Vlačić)
info@villa-vlastelini.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/18538

European Holiday Home Association

European Holiday Home Award 2021 - Winner in the Best Family Friendly Holiday Home category / Preis European Holiday Home 2021 - Gewinner in der Kategorie Best Family Friendly Holiday Home



8 Villa Vlastelini Santo Spirito *****

Holiday home / Ferienhaus

8
Dorina Vlačić
Kapelica 133, Kapelica-Capella (Labin-Albona)
+385 99 285 2121
+385 98 254 245 (Silvano Vlačić)
info@villa-vlastelini.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/14887



9 Villa Aria ****

Holiday home / Ferienhaus

10 + 2
Alen Stanišić, Niva Bazjak
Kadore 11, Višnjan-Visignano
+385 91 186 9148
+385 91 738 9020
niva@abs.hr, alen@abs.hr
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/18532



10 Atelier Lakota ****

Holiday home / Ferienhaus

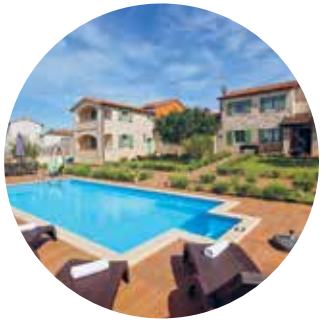
4 + 2
Nataša Lakota
Trg / Piazza Mazzini 1B, Brtonigla-Verteneglio
+385 99 731 7566
natilakota@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/18917



11 Villa Aurania ****

Holiday home / Ferienhaus

4
Jasna Sichich Zuliani
Stara cesta 11, Vranja-Vragna (Lupoglav-Lupogliano)
+385 98 729 9494
villa.aurania@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/18904



12 Villa Baldaši ****

3 Holiday homes / 3 Ferienhäuser

14 + 4
Petra Baldaš Beato
Baldaši, Vižinada-Visinada
+385 91 250 8330
baldaspetra@yahoo.it
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/18404



13 Casa Emilia ****

Apartments / Ferienwohnungen

A2+2 + A2+2
Maria Capolicchio
Sveti Martin 47, Vodnjan-Dignano
+385 52 511 441
+385 91 732 6694
macapolicchio@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/6243



14 Villa Dubravka ****

Holiday home / Ferienhaus

6 + 5
Natalija Frait
Pinezići 45e, Tinjan-Antignana
+385 91 461 8224
naty7f@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/16840



15 Edera ****
Holiday home / Ferienhaus

6 + 2
Mladen Banković
Sv. Kirin 46, Svetvinčenat-Sanvicenti
+385 91 125 0472
daniela.bankovic@pu.t-com.hr
booking@house-edera.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/6325



16 Villa Gelci ****
Holiday home / Ferienhaus

6
Nensi Diminić
Ivanušići 6, Trget-Traghetto (Raša-Arsia)
+385 52 857 092
+385 98 198 7958
nensi.diminic@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/12356



17 Kuća Una ****
Holiday home / Ferienhaus

5+1
Biserka Vranić
Kranjčići 11, Svetvinčenat-Sanvicenti
+385 91 527 1500
bibatkanje@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/6194



18 Villa Kurioza ****
Holiday home / Ferienhaus

4 + 2
Adriana Hrelja Ukota
Kurelovići 42, Boljunsko polje (Lupoglav-Lupogliano)
+385 98 941 5917
jana.hrelja@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/18548



19 Villa Lipa Draga ****
Studio Apartment / Studio Ferienwohnung

2 x A2
Elena Petrovska
Kučići 121 G, Kringa-Corridico (Tinjan-Antignana)
+385 99 703 4094
villalipadraga@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/18907



20 Villa Marten ****
Holiday home / Ferienhaus

6 + 2
Meri Vidulin
Brajkovići 20, Kanfanar-Canfanaro
+385 52 830 677
+385 99 208 62 05
info@villa-marten.eu
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/16742



21 Villa Median ****
Holiday home / Ferienhaus

8 + 2 |
Edo Cetina
Stancija Golubovo 145A, Gajana-Gaiano (Pula-Pola)
+385 99 228 0958
villamedian@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/18903

Partially accessible facility / Teilweise zugängliche Einrichtung

European Holiday Home Association

European Holiday Home Award 2018 - Winner in the Best Green Holiday Home category /
Preis European Holiday Home 2018 Gewinner in der Kategorie Best Green Holiday Home



22 Villa Milica ****
Holiday home / Ferienhaus

6 + 2
Franko Sifari
Šajini 84, Barban-Barbana
+385 99 222 6772
franko.sifari@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/16819



23 Villa Moncalvo ****
Holiday home / Ferienhaus

10
Silvano Modrušan
Stancija Golaš, Bale-Valle
+385 98 420 757
silvano.modrusan@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/15695



24 Nicole ****
Holiday home / Ferienhaus

4 + 2
Vilijam Banko
Matije Vlačića 9/a, Kanfanar-Canfanaro
+385 98 390 549
vilijam.banko@pu.t-com.hr
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/18908



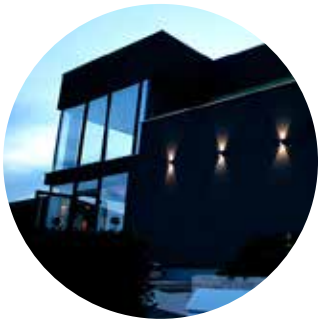
25 Villa Nonni ****
Holiday home / Ferienhaus

4
Barbara Toth Jurica
Cerion 16, Višnjan-Visignano
+385 91 588 1719
barbara.jurica@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/18909



26 Agroturizam Ograde ****
Rural household and holiday home / Bauernhof und Ferienhaus

6
Davorka & Vjeran Šaina
Lindarski Katun 60, Pazin-Pisino
+385 52 693 035
+385 98 723 442
agroturizam-ograde@pu.t-com.hr
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/6192



27 Olive Charm ****
Apartment / Ferienwohnung

4
Aleksandar Turković
Rožac 5, Umag-Umago
+385 95 847 5147
info@olivecharm.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/18569



28 Villa Saturea ****
Holiday home / Ferienhaus

8
Jelena Šišinački
Gornji Rabac 7b, Rabac-Porto Albona (Labin-Albona)
+385 98 944 0540
jsisinacki@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/18913

WELCOME to EDEN
European Destinations of Excellence – Croatia

Europska destinacija izvrsnosti - Hrvatska 2013 /
Destinazione europea di eccellenza - Croazia 2013



29 Boutique B&B Stancija 1904 ****
Apartments / Ferienwohnungen

13 |
Draženka & Vera Victoria Moll
Smoljanci 2-3, Smoljanci
(Svetvinčenat-Sanvicenti)
+385 560 022
+385 98 738 974
info@stancija.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/6225



30 Villa Valhalla ****
Holiday home / Ferienhaus

8
Goran Stanimirović
Barat 16B, Kanfanar-Canfanaro
+385 92 369 4147
modulmontor@hotmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/18910



31 4 Seasons House ***
Holiday home / Ferienhaus

7 + 1
Kristina Greblo Boban
Gornja Nugla 24, Roč
+385 99 262 3574
info@4seasonshouseistria.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/18515

Accessible facility / Zugängliche Einrichtung



32 Apartment Ancora ***
Apartment / Ferienwohnung

3 + 1
Angelika Bosch
Motovunska 15, Umag-Umago
+385 98 956 6067
angelika.bosch@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/18911



33 Baladur ***
Apartment / Ferienwohnung

7
Marijela Brečević
Bortulasi 38, Ročko polje (Buzet-Pinguente)
+385 91 531 2731
marijela59@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/18914



34 Belveder Motovun ***
Holiday home / Ferienhaus

2 + 2
Vilma Jeletić & Iva Jeletić Prodan
Pigini 40, Golubići (Oprtalj-Portole)
+385 91 220 0018
+385 95 906 6304
belveder.motovun@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/18592



35 Casa Amando boutique House ***
Rooms & apartments / Zimmer und Ferienwohnungen

4 + 8
Marijana Lovrinić
Bregovita 9, Rovinj-Rovigno
+385 98 954 7185
ecodomus@amando.hr
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/18568



36 Casa Rustica / Kuća Božac ***

Rooms, apartments, Holiday home / Zimmern, Ferienwohnungen, Ferienhaus

7 + 1
Sandra Božac
Stancija Guran 21, Vodnjan-Dignano
+385 52 511 039
+385 91 788 1390
guranisusluge@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/18600



37 Apartments Dolores ***

Apartments / Ferienwohnungen

5 + 2
Dolores Zornada
Roč 57, Buzet-Pinguente
+385 91 169 6267
apartman.dolores@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/6026



38 Villa Gašparini ***

Holiday home / Ferienhaus

4 + 2
Nataša Ravnić
Cerion 17, Višnjan-Visignano
+385 98 435 055
natasa@villa-gasparini.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/16291



39 Home & Apartments Sabina ***

Apartments / Ferienwohnungen
I: 4+1, II: 2+1, (6+2 osoba / persone)
Sabina Lizzul
Braće Čeh 12, Pula-Pola
+385 98 929 0718
sabina.lizzul@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/15596



40 Villa Ladonja ***

Holiday home / Ferienhaus

10 + 2
Rešid Kolić
Manjadvorci 32, Barban-Barbana
+385 52 580 013
+385 98 928 3048, +385 95 885 6919
vila.ladonja@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/6232



41 Villa Lavarino ***

Holiday home / Ferienhaus

6 + 2
Valentina Žgomba
Loborika 66, Marčana-Marzana
+385 98 927 0853
valentina.zgomba@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/18513



42 Margerita ***

Apartment / Ferienwohnung

A2 + 2 | ♿
Ines & Josip Srblin
Bezjaki 219, Sv. Petar u šumi (Pazin-Pisino)
+385 52 686 441
+385 98 905 5175
ines.srblin@hotmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/14882



43 Apartmani Meden ***

Apartments / Ferienwohnungen

8
Zdenka Meden
Pomer 46, Medulin-Medolino
step.konzalting@hotmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/18916

♿ Partially accessible facility / Teilweise zugängliche Einrichtung



44 Oliveto ***

3 Apartments / 3 Ferienwohnungen

A4, A4 i A2 - 10 / A4, A4 and A2 - 10
Manuela Hrvatin
Funtana 1, Medulin-Medolino
+385 52 213 010
+385 91 133 5273
oliveto@oliveto.hr
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/6054



45 Oriana ***

Holiday home / Ferienhaus

4
Oriana Brgić Kolić
Manjadvorci 33, Barban-Barbana
+385 99 295 7575
oriana.brgic.kolic@hotmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/18915



46 Villa Ox ***

Holiday home / Ferienhaus

12 + 2
Ivan Ivanković
Škrapi 65/G, Brajkovići (Trviž)
+385 98 355 365
info@villaox.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/18593



47 Villa Parentina ***

Holiday home / Ferienhaus

4
Marija & Tanja Legović
Vrsarska 5, Poreč-Parenzo
+385 91 881 5005
villa.parentina@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/18902



48 Apartment Pod lipom ***

Room & Apartment / Zimmer u. Ferienwohnung

A4
Dragica Pavletić
Roč 44, Roč (Buzet-Pinguente)
+385 52 666 642
+385 98 425 276
apartman.pod.lipom@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/10109



49 Apartment Štinjan ***

Apartment / Ferienwohnung

2 + 1
Omar Skomeršić
Prilaz Plazina 2A, Štinjan-Stignano
+385 95 908 9885
omarsko@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/18901



50 B&B Tocà la Louna ***

Rooms / Zimmer

3 x 2
Erika Forlani Cardin
Gradina / Via dei Castellieri 12, Vodnjan-Dignano
+385 98 182 8726
forlani.erika@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/18912



51 Veli kus ***

Holiday home / Ferienhaus

6 + 1
Sandi Pataj
Badnjevari bb, Žminj-Gimino
+385 98 440 425
sandi.pataj1@pu.t-com.hr
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/18536



52 Vito & Maria ***

Apartment / Ferienwohnung

4
Svetlana Šabanović
Dračice 28, Banjole (Medulin-Medolino)
+385 95 840 4564
svetlana.sabanovic@yahoo.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/18549



53 Zatka ***

Holiday home / Ferienhaus

6
Linda Vranić & Nevio Šikić
Zatka 14, Čepić, Kršan-Chersano
+385 91 753 8942
zatka2@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/6455



54 Apartment Nik **

Apartment / Ferienwohnung

A2 + 2 |
Nataša Ravnić
Mihatovići 27, Nova Vas (Poreč-Parenzo)
+385 98 435 055
apartmannik@gmail.com
www.istraecoxperience.com/en/eco-stay/private-accommodation/18572

Partially accessible facility / Teilweise zugängliche Einrichtung

Dear Renters!

On the previous pages you could see numerous Holiday homes, Rooms and Apartments throughout Istria that operate on environmentally sustainable and socially responsible way, and therefore acquired the right to expose our Eco Domus Label.

If you are led by the same business principles and if you do not rent more than 20 beds, we invite you to join our Eco-friendly Accommodation Certification Program.

Send us your application and we will be happy to contact you to arrange an inspection of your facility and provide you with free professional support, advice and instructions for the inclusion in the Eco Domus Program.

Inclusion criteria and application forms can be downloaded from the website www.istra-istria.hr/eco-domus. Fell free to contact us for any information at: turizam@istra-istria.hr or phone number +385 52 351 602.

Istrian County
Administrative Department for Tourism

eco domus

Liebe Vermietern!

Auf den vorherigen Seiten konnten Sie zahlreiche Ferienhäuser, Zimmer und Apartments in ganz Istrien sehen, die umwelt- und sozialverträglich wirtschaften und sich daher das Recht verdient haben, unser Eco Domus-Label zu vergeben.

Wenn Sie von denselben Geschäftsprinzipien geleitet werden und nicht mehr als 20 Betten mieten, laden wir Sie ein, an unserem Zertifizierungsprogramm für umweltfreundliche Unterkünfte teilzunehmen.

Senden Sie uns Ihre Bewerbung und wir werden uns gerne mit Ihnen in Verbindung setzen, um einen Besuch in Ihrer Einrichtung zu vereinbaren und Ihnen kostenlose professionelle Unterstützung, Beratung und Anleitung für die Aufnahme in das Eco Domus-Programm zu bieten.

Aufnahmekriterien und Antragsformulare können von der Website www.istra-istria.hr/eco-domus heruntergeladen werden. Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns unter: turizam@istra-istria.hr oder Telefonnummer +385 52 351 602.

Gespanschaft Istrien
Verwaltungsabteilung für Tourismus



ECO HOTELS – TRAVELIFE

Travelife is the leading initiative for training, management and certification of tourism companies dedicated to promoting sustainable development. Established in 2007, the Travelife Sustainability System is an initiative dedicated to promoting sustainable practices within the travel and tourism industry. **The aim of Travelife is to provide companies with knowledge, solutions and tools to implement positive change within their businesses and their supply chain.**

Travelife is an international certification system that promotes sustainability within the tourism industry and helps tour operators, hotels and accommodations manage and monitor their social and environmental impact and communicate their achievements to customers. The Travelife Gold Award is recognition for hotels that, to the greatest extent possible, meet the strict criteria of sustainability. **The strategic goal of the certification awarding project is to introduce green business practices, ie achieve balance of economic progress, environmental concern in the widest sense, and social inclusion in the wider community.**

NACHHALTIGE HOTELS – TRAVELIFE

Travelife ist leitende Initiative für Befähigung, Management und Zertifizierung von Touristikunternehmen, die nachhaltiger Entwicklung gewidmet sind. Travelife -Nachhaltigkeitssystem ist eine Initiative, die 2007 gegründet wurde und die sich mit der Promotion nachhaltiger Praxis im Rahmen der Reise- und Touristikindustrie beschäftigt. **Das Ziel von Travelife ist es, den Firmen Wissen, Lösungen und Tools anzubieten, um positive Änderung im Rahmen ihrer Geschäftstätigkeit und Versorgungskette zu ändern.**

Travelife ist ein internationales Zertifizierungssystem, das Nachhaltigkeit im Rahmen der Tourismusindustrie promoviert, und den Reiseveranstaltern, Hotels und anderen Unterkunfskapazitäten hilft, ihren Gesellschafts- und Umweltschutzeinfluss zu managen und zu begleiten, sowie dass sie ihre Gäste und Partner über ihre Ergebnisse informieren. Travelife Gold Award ist eine Auszeichnung für Hotels, die strenge Nachhaltigkeitskriterien maximal erfüllen. **Das Strategieziel des Projekts Verleihen von Zertifikaten ist es, die nachhaltige Geschäftstätigkeit einzuführen, beziehungsweise das Gleichgewicht beim wirtschaftlichen Fortschrift zu erreichen, sich um die Umwelt im breitesten Sinne des Wortes zu kümmern, und sich in die breitere Gesellschaft einzubeziehen.**



AMINESS HOTELS & RESORTS

Travelife Certified Hotels: /
Hotels mit Travelife Zertifikat:

- Aminess Maestral Hotel Novigrad-Cittanova

Škverska 8, HR-52466 Novigrad-Cittanova
+385 52 858 600
+385 52 757 314
reservations@aminess.com
www.aminess.com

MAISTRA

Maistra Collection Travelife certified Hotels: /
Maistra Collection Hotels mit Travelife Zertifikat:

- Hotel Monte Mulini, Rovinj-Rovigno
- Hotel Lone, Rovinj-Rovigno
- Grand Hotel Park, Rovinj-Rovigno

Obala V. Nazora 6, HR-52210 Rovinj-Rovigno
+385 52 800 250
+385 52 800 215
hello@maistra.hr
www.maistra.com
Mon-Sun: / Mo-So: 8:00-20:00

Maistra Select Travelife certified Hotels and Resorts: /
Maistra Select Hotels und Resorts mit Travelife Zertifikat:

- Family Hotel Amarin, Rovinj-Rovigno
- Island Hotel Istra, Rovinj-Rovigno
- All Suite Island Hotel Istra, Rovinj-Rovigno
- Resort Belvedere, Vrsar-Orsera



Accessible facility / Zugängliche Einrichtun



VALAMAR RIVIERA

Travelife Certified Hotels: /
Hotels mit Travelife Zertifikat:

- Valamar Tamaris Resort, Tar Vabriga / Torre-Abrega
- Lanterna Resort, Tar Vabriga / Torre-Abrega
- Sunny Poreč by Valamar, Poreč-Parenzo
- Valamar Diamant Hotel & Residence, Poreč-Parenzo
- Marea Suites, Valamar Collection, Poreč-Parenzo
- Valamar Riviera Hotel & Residence, Poreč-Parenzo
- Valamar Parentino Hotel, Poreč-Parenzo
- Rubin Hotel, Poreč-Parenzo
- Isabella Island Resort, Valamar Collection, Poreč-Parenzo
- Valamar Sanfior Hotel & Casa, Rabac-Porto Albona
- Girandella Resort, Valamar Collection, Rabac-Porto Albona
- Valamar Bellevue Resort, Rabac-Porto Albona
- Sunny Rabac by Valamar, Rabac-Porto Albona

Stancija Kaligari 1, HR-52440 Poreč-Parenzo
+385 52 408 000
+385 52 451 608
reservations@valamar.com
www.valamar.com

Reservations and information: /
Reservierungen und Informationen:
+385 52 465 000
reservations@valamar.com
Mon-Sat / Mo-Sa: 8:00-22:00
Sun / So: 10:00-17:00

At the beginning of 2024, Valamar adopted a new business strategy until 2026, which includes key goals and initiatives in the field of sustainability. The new strategy focuses on holiday tourism, which is good for destinations, employees, guests and local communities, taking care of creating new value for investors. The ESG strategy involves the entire Valamar's value chain from suppliers, employees and operations, to guests and destinations. Valamar is committed to the sustainable use of natural resources and to making a positive impact on the destinations and society in which it operates.
As a leading tourism company in Croatia, Valamar invests in various sustainability and social responsibility programmes such as investments in renewable energy sources, energy efficiency, tourism infrastructure, numerous programmes for employees, as well as social and philanthropic programmes. Since 2015 Valamar reduced its carbon footprint by 70%, uses 100% of electricity from renewable sources, produces 6% of total electricity through solar power plants. In Valamar, 78% of food and drinks are locally produced, and 100% of the facilities are certified with ISO 14001 and ISO 50001.
On numerous occasions, Valamar has received national and international recognition for its commitment to sustainability. Valamar is the proud holder of the EcoVadis Gold Medal, placing it among the top 5% of companies in the world in terms of sustainability. In addition, the Croatian Chamber of Commerce and Industry declared it the best sustainable company among hospitality companies in Croatia this year, while Bloomberg also recognized Valamar as a leader in sustainability. For the past eight years, it has been recognized as the best employer in the Croatian tourism sector. Valamar also holds numerous sustainability certificates such as ISO 14001 - Environmental Management System, ISO 50001 - Energy Management System, ISO 45001 - Health and Safety Management System, Travelife, Blue Flag, EU Ecolabel and HACCP.

Anfang 2024 verabschiedete Valamar eine neue Geschäftsstrategie bis 2026, die wichtige Ziele und Initiativen im Bereich Nachhaltigkeit umfasst. Die neue Strategie konzentriert sich auf den Ferientourismus, der sowohl für Destinationen, Mitarbeiter und Gäste als auch für die lokale Bevölkerung von Vorteil ist und gleichzeitig neuen Mehrwert für Investoren schafft.
Als führendes Tourismusunternehmen in Kroatien investiert Valamar in verschiedene Nachhaltigkeits- und Sozialverantwortungsprogramme wie Investitionen in erneuerbare Energiequellen, Energieeffizienz, touristische Infrastruktur, zahlreiche Programme für Mitarbeiter sowie soziale und philanthropische Programme. Seit 2015 reduzierte Valamar seinen CO2-Abdruck um 70 %, verwendet 100 % Strom aus erneuerbaren Quellen und produziert 6 % des gesamten Stroms durch Solarkraftwerke. Bei Valamar werden 78 % der Speisen und Getränke lokal produziert und 100 % der Anlagen sind nach ISO 14001 und ISO 50001 zertifiziert.
Valamar hat zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen für seinen Nachhaltigkeitsvorteil erhalten. Valamar ist stolzer Träger der EcoVadis-Goldmedaille und zählt damit zu den besten 5 % der Unternehmen weltweit im Bereich Nachhaltigkeit. Darüber hinaus wurde Valamar von der Kroatischen Industrie- und Handelskammer in diesem Jahr zum nachhaltigsten Unternehmen unter den Hotelbetrieben Kroatiens gekürt, und auch Bloomberg würdigte Valamar als Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit. Seit acht Jahren in Folge gilt Valamar als bester Arbeitgeber im kroatischen Tourismussektor. Es verfügt außerdem über zahlreiche Nachhaltigkeitszertifikate wie ISO 14001 - Umweltmanagementsystem, ISO 50001 - Energiemanagementsystem, ISO 45001 - Gesundheits- und Sicherheitsmanagementsystem, Travelife, Blaue Flagge, EU Ecolabel und HACCP.



PLAVA LAGUNA

Plava Laguna uses ecological solutions and renewable energy sources in its business operations, aiming at energy efficiency and environmental protection. Therefore, when building new or reconstructing existing accommodation facilities, especially hotels and similar, they install heating and cooling systems based on water-to-water heat pumps, they also use waste heat for generating DHW through air-to-air heat pumps or solar collectors. Likewise, all facilities have high performance LED lighting, and old lighting fixtures are replaced by new ones.
Solar power plants have been installed on hotels Mediterranean and Sipar, while the installation is underway on hotels Park, Materada, Coral and Garden Istra.

Plava Laguna verwendet in ihrer Geschäftstätigkeit umweltfreundliche Lösungen und nutzt erneuerbare Energiequellen wegen Energieeffizienz und Umweltschutz. Deswegen werden bei dem Bau neuer oder Renovierung vorhandener Unterkunftseinheiten, besonders Hotels aber auch anderer Objekte, Heizungs-/Kühlungssysteme mit dem Wärmepumpe-/Wasserpumpensystem eingebaut, dann Kühlungssysteme und Nutzung von Abwärme für Vorbereitung von warmem Verbrauchswasser durch Wärmepumpe Luft-Luft oder durch Photovoltaik. Außerdem wird an allen Objekten die hocheffiziente LED-Beleuchtung eingebaut, und alte Lichtkörper werden durch neue ausgetauscht.
Solarkraftwerke sind in den Hotels Mediterran und Sipar aktiv, und ihre Implementierung ist in den Hotels Park, Materada, Coral und Garden Istra im Gange.



Energy-Efficient Hotels: /
Energieeffiziente Hotels:

- Hotel Parentium Plava Laguna, Poreč-Parenzo
- Hotel Park Plava Laguna, Poreč-Parenzo
- Hotel Aurora Plava Laguna, Umag-Umago
- Hotel Garden Istra Plava Laguna, Umag-Umago
- Hotel Coral Plava Laguna, Umag-Umago

R. Končara 12, HR-52440 Poreč-Parenzo
+385 52 700 700
booking@plavalaguna.com
www. plavalaguna.com
Mon-Sat / Mo-Sa: 08:00-18:00





ARENA HOSPITALITY GROUP

We take environmental protection very seriously and want all facilities within our Group to undertake activities that will contribute to better resource and waste management and to advocate for sustainable business based on low carbon dioxide emissions.

Our goal is to create an environmentally friendly place where our associates and guests can be sure that sustainability is included into everything we do. We achieve this through:

- Reducing carbon emissions
- Reducing water consumption
- Reducing the amount of waste and increasing recycling
- Increasing the use of ethically sourced and environmentally friendly materials
- Increasing diversity in the workplace

Wir nehmen den Umweltschutz ernst und möchten, dass alle Standorte aus unserer Gruppe Aktivitäten, die zu einem besseren Ressourcen- und Abfallmanagement beitragen, durchführen und sich für nachhaltiges Wirtschaften auf der Grundlage geringer Kohlendioxidemissionen einsetzen.

Unser Ziel ist es, einen umweltfreundlichen Ort, an dem unsere Mitarbeiter und Gäste sicher sein können, zu schaffen, so dass Nachhaltigkeit in allem, was wir tun, verankert ist. Dies erreichen wir durch:

- geringere Kohlendioxidemission
- geringeren Wasserverbrauch
- geringere Abfallmenge und Erhöhung von Recycling
- erhöhte Nutzung von ethisch produzierten und umweltfreundlichen Materialien
- erhöhte Diversität am Arbeitsplatz

Hotels and Campsites with Green Key certification / Hotels und Campings mit Green Key-Zertifikat www.greenkey.global:

- Park Plaza Arena, Pula-Pola
- Grand Hotel Brioni, Pula-Pola
- Park Plaza Verudela Pula-Pola
- Park Plaza Histria, Pula-Pola
- Park Plaza Belvedere, Medulin-Medolino
- Hotel Holiday, Medulin-Medolino
- TUI Blue, Medulin-Medolino
- Arena Stoja Campsite, Pula-Pola
- Horizont Resort, Pula-Pola
- Splendid Resort, Pula-Pola
- Arena Verudela Beach, Pula-Pola
- Arena Grand Kažela Campsite, Medulin-Medolino
- Ai Pini Resort, Medulin-Medolino
- Arena Medulin Campsite, Medulin-Medolino
- Arena Tašalera Campsite, Premantura
- Arena Stupice Campsite, Premantura
- Arena Runke Campsite, Premantura
- Arena Indije Campsite, Banjole
- Arena One 99 Glamping, Pomer

Hotels with Green Key certification / Hotels mit Green Key-Zertifikat:

- Park Plaza Histria, Pula-Pola
- Park Plaza Belvedere, Medulin-Medolino
- TUI BLUE, Medulin-Medolino

The Green Key certification is the leading standard for excellence in environmental responsibility and sustainable business in the tourism industry, which guarantees that by choosing a certified tourist facility, you are directly contributing to environmental protection. The Green Key certification can be obtained by hotels and hostels, smaller accommodation facilities, campsites and rest areas, congress centers, restaurants and tourist attractions.

Das **Green Key-Zertifikat** ist ein Standard für die Zertifizierung Ihrer Umwelt- und Tourismusbranche und bietet Ihnen die Möglichkeit, ein zertifiziertes und touristisches Objekt zu erwerben, das Ihnen keine Sicherheit bietet. Das Zeleni-Zertifikat bietet Ihnen die Möglichkeit, Hotels und Herbergen, viele Objekte, Campingplätze und Unterkünfte, Kongresszentren, Restaurants und Touristenattraktionen zu besuchen.

Smareglina 3, HR-52100 Pula-Pola
+385 52 529 400
booking@arenahospitalitygroup.com
www.arenahospitalitygroup.com
Summer / Sommer:
Mon-Sat / Mo-Sa: 08:00-18:00
Winter / Winter:
Mon-Fri / Mo-Fr: 08:00-16:00

Green Key





ECO CAMPSITES – EU ECOLABEL

EU Ecolabel is the official voluntary eco-labelling scheme of the European Union (EU) for labelling products and services with a less adverse environmental impact throughout their life cycle, compared to similar or identical products and services from the same product group. It belongs to Type I eco-labels and declarations according to the international standard EN ISO 14024:2000, which implies an independent third-party verification system.

Criteria for 26 groups of products and services have been developed (e.g. cleaning products, clothing and textiles, personal care products, furniture, paper products, tourist accommodation, etc.). The criteria are based on the professional and scientific parameters of the impact a product/service has on the environment over the life cycle (from the collection and treatment of raw materials, through production, packaging, transportation, service delivery, use, until becoming waste). The criteria are specific to each product group and focus on their most significant environmental impact and the one which can be influenced the most. The criteria used to evaluate products and services are such that only 20-30 percent of products on the market can meet the requirements.

The contact point for EU Ecolabel in Croatia is the Ministry of Economy and Sustainable Development. The EU Ecolabel allocation programme is defined by Regulation (EC) No. 66/2010 of the European Parliament and the Council dated 25 November 2009. Pursuant to the Environmental Protection Act (Official Gazette, No. 80/13, 153/13, 78/15 and 12/18), Ordinance on the Environmental Protection Label of the European Union - EU Ecolabel (Official Gazette, No. 116/2016) was adopted in December 2016.

NACHHALTIGE CAMPINGS - EU ECOLABEL

EU Ecolabel ist offizielles freiwilliges Umwelt-Zeichen der Europäischen Union (EU) zur Kennzeichnung von Produkten und Dienstleistungen, die besonderes umweltverträglich sind und die Umwelt im Lebenszyklus nicht belasten, und zwar in Bezug auf ähnliche oder gleiche Produkte aus der gleichen Produktgruppe. Es gehört zu Typ I Umweltkennzeichnungen und die Deklaration nach der internationalen Norm EN ISO 14024:2000, was bedeutet unabhängiges System zur Verifizierung von der dritten Seite.

Es wurden Maßnahmen für 26 Gruppen von Produkten und Dienstleistungen entwickelt (z. B. Reinigungsprodukte, Kleidung und Textilien, Hygieneprodukte, Möbel, Papierprodukte, Beherbergung usw.). Die Maßnahmen beruhen auf Fach- und Wissenschaftsparameter der Umweltverträglichkeit im Lebenszyklus (von Rohstoffsammeln und –verarbeitung, über Produktion, Verpackung, Transport, Dienstleistung bis zum Zeitpunkt, wenn es Abfall wird). Für jede Produktgruppe gibt es spezifische Maßnahmen und sie sind auf die wichtigste und einflussreichste Umweltverträglichkeit gerichtet. Die Maßnahmen, worauf die Produkte und Dienstleistungen bewertet werden, sind so gestellt, dass nur 20-30 Prozent der Produkte am Markt diesen Anforderungen entsprechen kann.

Der Kontaktpunkt für EU Ecolabel in Kroatien ist Ministerium für Wirtschaft und nachhaltige Entwicklung. Das Programm der Vergabe von EU Ecolabel ist durch Uredbom (EZ) br. 66/2010 Verordnung (EG) Nr. 66/2010 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2009 über das EU-Umweltzeichen festgelegt. Aufgrund des Umweltschutzgesetzes (Amtliches Gesetzblatt Narodne novine, Nr. 80/13, 153/13, 78/15 i 12/18), wurde im Dezember 2016 die Richtlinie über das EU-Umweltzeichen – EU Ecolabel (Narodne novine, broj 116/2016) erlassen.





Stancija Kaligari 1, HR-52440 Poreč-Parenzo
+385 52 408 000
+385 52 451 608
www.valamar.com

Reservations and information /
Buchung und Information:
+385 52 465 000
reservations@valamar.com
Mon-Sat: / Mo-Sa: 08:00-20:00
Sun: / So: 10:00-17:00

Valamar Riviera is the first Croatian tourist company to be awarded EU Ecolabel for tourist accommodation for as many as six of its campsites, four of which are in Istria: /
Valamar Riviera ist das erste kroatische Touristikkonzern, das die Kennzeichnung EU Ecolabel für die Beherbergung in seinen fast sechs Campingplätze, wovon vier in Istrien, erhalten hat:

- Istra Premium Camping Resort 5*, Funtana-Fontane
- Lanterna Premium Camping Resort 4*, Tar-Vabriga / Torre-Abrega
- Solaris Camping Resort 3*, Tar-Vabriga / Torre-Abrega
- Orsera Camping Resort 3*, Vrsar-Orsera





ECOCAMPING

ECOCAMPING is THE European ecological camping Network that promotes nature conservation, environmental protection, safety and quality in the camping industry. Core activities include introducing the ECOCAMPING environmental and quality management system in campsites, advising and training campsite entrepreneurs and personnel, and bestowing the ECOCAMPING award on successful campsites and their marketing. A total of 225 campsites in Germany, Austria, Switzerland, Italy, Croatia and Slovenia are partner with ECOCAMPING. We aim to improve environmental protection, nature conservation, as well as the safety and quality of the camping sector. Ultimately, our goal is to support the whole business towards more sustainability and success.
After the successful implementation of the ECOCAMPING Management, the respective camping site is awarded with the ECOCAMPING Distinction. Camping sites who have obtained the ECOCAMPING distinction can take part in the ECOCAMPING Network.
In Istria there are 4 ECOCAMPING awarded campsites.

ECOCAMPING ist die Initiative für ökologisches Campen in Europa. Mit dem ECOCAMPING-Managementsystem begleiten wir Campingplatze auf ihrem Weg zu mehr Umwelt- und Naturschutz. Dabei ist uns Qualität, die Zufriedenheit der Gäste und der wirtschaftliche Erfolg der Unternehmen wichtig.
ECOCAMPING steht Ihnen mit Know-how und seinem Erfahrungsschatz zur Seite. Ebenso unterstützen wir Betriebe im Zertifizierungsprozess weiterer Umweltauszeichnungen. Inhouse und Online Seminare bieten wir zudem zur betrieblichen Weiterentwicklung an. Insgesamt 225 Campingplätze in Deutschland, Österreich, Schweiz, Italien, Kroatien und Slowenien sind Partner von ECOCAMPING.
Alle Campingplätze mit ECOCAMPING-Auszeichnung verbinden sich zum ECOCAMPING Netzwerk. Für dieses Netzwerk bietet ECOCAMPING regelmäßig Seminare und Workshops an, erstellt Fachinformationen, bietet Unterstützung bei aktuellen Fragen und stärkt die Kommunikation sowie den Austausch untereinander. Alle Campingplätze mit ECOCAMPING-Auszeichnung verbinden sich zum ECOCAMPING Netzwerk.
In Istrien gibt es 4 mit ECOCAMPING ausgezeichnete Campingplätze.







Aminess Planet Camping Maravea
Škverska 8, Novigrad-Cittanova
+385 52 858 600
camping@aminess.com

Aminess Planet Camping Sirena
Terre 6, Novigrad-Cittanova
+385 52 858 600
camping@aminess.com

Kamp Porto Sole
Petalon 1, Vrsar-Orsera
+385 52 800 200
portosole@maistra.hr

Camping Bi Village
Dragonja 115, Fažana-Fasana
+385 52 300 300
info@bivillage.com

Information / Information:
ECOCAMPING Service GmbH
Blarerstr. 56, D-78462 Konstanz
Tel.: +49 (0)7531-28257-0
Fax: +49 (0)7531-28257-29
kontakt@ecocamping.de







NATURA KAMP KARLI

Natura Camp Karli is a newly opened peaceful oasis in a natural surrounding connecting the forest and the olive orchard with wooden houses and tents. The green area covering 10,000 m² is situated on the edge of the village and surrounded by vineyards, orchards and farmland. It has unforgettable views of the sun setting into the roofs of nearby houses.

You can choose one of the five available accommodation types, of high ecological quality in the Robinzon accommodation: camping, wooden houses, glamping tents, tent houses and available places on site for tents.

Der Natura Camp Karli ist eine neu eröffnete ruhige Oase im Herzen der Natur zwischen Wald und Olivenhainen mit eingerichteten Holzhäuschen und Zelten. Die weitreichende Grünfläche von 10.000 m² befindet sich am Ende des Ortes umgeben von Weinfeldern, Obstbäumen und bewirtschafteten Flächen. Der Blick auf den unvergesslichen Sonnenuntergang, der idyllisch hinter den Dächern der naheliegenden Häuser absinkt, ist jeden Tag auf ein Neues bezaubernd.

Sie können aus fünf verschiedenen ökologisch hochwertigen Unterkunftstypen im Robinson-Stil wählen: Stellplatz auf dem Campingplatz, Holzhäuschen umgeben von Bäumen, Glamping-Zelt umgeben von Bäumen, Zelthäuschen (überdachte Zelte) und freie Zeltplätze auf der Wiese.



Krančići 27, Kaštelir-Castellier
+385 99 300 2117
naturacampkarli@gmail.com
www.naturacamp-karli.com/en
01 March - 01 December /
01 März - 01 Dezember







Gondolići 2a, Labin-Albona
+385 52 404 603
+385 91 140 4014
hello@floria-glamping.com
www.floria-glamping.com
www.instagram.com/floria_glamping
www.facebook.com/floriaglampinggarden
Open / Offen:
20 March - 09 November / 20 März - 09 November

Partially accessible facility /
Teilweise zugängliche Einrichtung

FLORIA GLAMPING GARDEN

Just a 10-minute walk away from the old town of Labin, the Floria Glamping Garden family campsite is the story of the Istrian climate. Guests can choose from 7 pitches for campervans, each with an area of 100 m2, with all the necessary modern infrastructure for a comfortable stay in the midst of nature with all elements of autochthonous Istria, as well as 8 luxurious tents named after the plants planted at the entrance to the tents, prividing its guests with maximum pleasure, guaranteeing privacy and relaxation in nature. Guided by the one-with-nature motto, we've installed solar panels on all solid structures in the campsite. We have reduced the consumption of plastic to a minimum, and the waste is carefully sorted into: plastic, paper, mixed and bio-waste. For our environmentally conscious guests, we have installed a charging station for electric vehicles, they can also rent electric bicycles and scooters. People with disabilities have access to all common facilities, use of showers and toilets with a motion sensor, so as to prevent any accidents.

Das Familiencamp Floria Glamping Garden liegt nur 10 Gehminuten von der Altstadt von Labin entfernt und erzählt die Geschichte des istrischen Klimas. Den Gästen stehen 7 Stellplätze für Wohnmobile mit einer Größe von 100 m2 mit der gesamten notwendigen Infrastruktur für modernen Naturgenuss mit Elementen des autochthonen Istriens sowie 8 luxuriöse Zelte zur Verfügung, die nach den Pflanzen, die am Eingang der Zelte gepflanzt sind, benannt sind und den Besuchern das Maximum Freude an Privatsphäre und Ruhe in der Natur bieten.
Geleitet von der Verbundenheit mit der Natur haben wir auf allen festen Objekten im Camp Sonnenkollektoren installiert. Wir haben den Plastikverbrauch auf ein Minimum reduziert und trennen den Müll: Plastik, Papier, Rest- und Biomüll. Für unsere umweltbewussten Gäste haben wir eine Ladestation für Elektrofahrzeuge installiert, wir vermieten Elektrofahrräder und -roller. Menschen mit Behinderungen haben Zugang zu allen Gemeinschaftseinrichtungen und können Duschen und Toiletten mit Bewegungsmelder nutzen, um mögliche Unfälle zu vermeiden.





Eco Beaches - Umweltfreundliche Strände



Author / Autor: Danijel Bartolić – nunu production

Blue Flag for beaches and marinas is an international environmental programme for the protection of the sea and coastal areas, whose primary objective is the sustainable management and governance of the sea and the coastline. Today, Blue Flag is a highly respected tourist label. It is **the most recognised model of environmental education and informing the public, when it comes to protecting the sea and the coast, especially the coastal areas under the greatest pressure - beaches and marinas.**

Blue Flag is an acknowledgment awarded for only one season, and for it to be obtained, the application has to be submitted in a prescribed manner every year. The implementation of the Blue Flag programme is based on strictly defined criteria. Although national and international inspections are conducted during the season, guests and users of Blue Flag beaches and marinas are encouraged to notify the Foundation for Environmental Education (FEE) if they notice that the defined criteria are not being met. In Istria, the number of Blue Flags increases every year, so far 43 beaches and 6 marinas have been awarded one.

The Blue Flag programme national coordinator and manager in Croatia is the Lijepa Naša Association, Heinzelova 6/II, 10000 Zagreb, Croatia, phone: +385 1 49 23 900; e-mail: lijepa-nasa-ppp@zg.t-com.hr

Green Beaches

Within the project INTERREG Mediterranean MITOMED + "Models of Integrated Tourism in the MEDiterranean Plus - MITOMED+", the project activity of implementing the Green Beach model in Istria was carried out through **28 criteria divided into 8 categories: bathing water quality, beach quality, security, sustainability, beach accessibility, information and education, green amenities and environmental development and beach management.**

The Green Beach model has been implemented in four countries: Cyprus (three beaches), Tuscany (three beaches), Catalonia (three beaches) and Istria. The first beaches in Istria to receive a Green Beach labelled flag are: Poreč City Beach, Karpinjan and Dajla Beach in Novigrad and Girandella Beach in Rabac.

Blaue Flagge für Strände und Marinas ist ein internationales Umweltschutzprogramm für Küste und Küstengebiet, dessen erstes Ziel ist, das Meer und das Küstengebiet nachhaltig zu verwalten und zu bewirtschaften. Blaue Flagge ist heute ein weltweit anerkanntes touristisches Zeichen. **Es ist das anerkannteste Modell der Umweltschutzerziehung und -ausbildung sowie der Öffentlichkeitsmitteilung, wenn man über das Meer und Küstengebiet spricht, und besonders wenn es sich um das Küstengebiet mit starkem Druck handelt, und das sind gerade Strände und Marinas.**

Blaue Flagge ist eine Anerkennung, die nur für eine Saison geliehen wird, und der Antrag dafür ist jedes Jahr vorschriftsgemäß zu stellen, wenn man die Blaue Flagge erhalten möchte. Die Umsetzung des Programms Blaue Flagge beruht auf streng definierten Kriterien. Obwohl in der Saison nationale und internationale Prüfungen durchgeführt werden, sind die Badegäste/Nutzer von Marinas mit Blauer Flagge angewiesen, FEE unverzüglich mitzuteilen, wenn sie einen Verstoß gegen angeordnete Kriterien merken. In der Gespanschaft Istrien steigt jedes Jahr die Anzahl der Blauen Flaggen, und in Istrien gibt es 43 Strände und 6 Marinas mit diesem Kennzeichen.

Der Leiter des nationalen Programms Blaue Flagge in der Republik Kroatien ist der Verein Lijepa Naša, Heinzelova 6/II., 10000 Zagreb, Croatia, tel. +385 1 49 23 900; e-mail: lijepa-nasa-ppp@zg.t-com.hr

Grüne Strände

Im Rahmen des Projekts INTERREG Mediterranean MITOMED+ „Models of Integrated Tourism in the MEDiterranean Plus – MITOMED+" (Modell Integrationstourismus auf Mediteran Plus), wird die Projektaktivität der Einführung des Modells Zelena plaža (Grüner Strand) in Istrien durchgeführt und zwar durch **28 Kriterien, die in 8 Kategorien geteilt sind: Badewasserqualität, Strandqualität, Sicherheit, Nachhaltigkeit, Zugang zum Strand, Mitteilung und Informationen, grüne Inhalte und umweltfreundliche Einrichtung und Strandverwaltung.**

Das Modell Grüner Strand wird in vier Ländern getestet: auf Zypern (drei Strände), in der Region Toskana (drei Strände), in Katalonien (drei Strände) und in Istrien. Die Flagge mit dem Zeichen Green Beach haben in Istrien folgende Strände: Stadtbadestrand in Poreč, Strand Karpinjan in Novigrad und Strand Girandella in Rabac erhalten.



Author / Autor: Danijel Bartolić - nunu production

Blue Flag Beaches / Strände mit Blauer Flagge

UMAG UMAGO

PLAVA LAGUNA
Beach / Strand Kanova - Camping Park Umag
Beach / Strand Laguna - Stella Maris Resort
Beach / Strand Katoro - Apartments Polynesia
Hotel Sipar Plava Laguna
Hotel Umag Plava Laguna
Hotel Aurora Plava Laguna
Hotel Coral Plava Laguna

TAR-VABRIGA TORRE-ABREGA

VALAMAR RIVIERA
Adria A/C Lanterna
Crnika Lanterna
Galeb A/C Solaris /
Galeb Camping Solaris

POREČ PARENZO

TOWN / STADT POREČ
Špadići – Materada
Donji Špadići
City Beach / Stadtbadestrand

PLAVA LAGUNA
Camping Ulika
Beach / Strand Lotosi – Hotel Istra, Gran Vista, Plavi & Zorna
Hotel Materada Plava Laguna
Apartments & Villas Bellevue
Apartments, Village & Villas Galijot
Hotel Parentium Plava Laguna
Hotel Molindrio Plava Laguna

VALAMAR RIVIERA
Borik
Maro Sandy-Sunrise Beach
Brulo
Val Marea Sandy Beach

FUNTANA FONTANE

PLAVA LAGUNA
Camping Zelena Laguna
Camping Bijela Uvala
Hotel Delfin Plava Laguna

VALAMAR RIVIERA
Valamar Camping Istra

VRSAR ORSERA

VALAMAR RIVIERA
Vala

MAISTRA
Valkanela Campsite / Campingplatz
Belvedere Holiday Village / Belvedere Ferienanlage
Porto Sole Campsite / Campingplatz
Koversada Park Camping Resort

ROVINJ ROVIGNO

MAISTRA
St. Andrew – Red Island /
St. Andreas – Rote Insel
Villas Rubin Entertainment Centre / Unterhaltungszentrum
Ferienanlage Villas Rubin
Polari Campsite / Campingplatz
Amarin resort / Ferienanlage Amarin
Veštar Campsite / Campingplatz

FAŽANA FASANA

INDUSTRIAL PROJECTS
Bi-val

PULA POLA

ARENA HOSPITALIY GROUP
Park Plaza histria Pula - Yacht beach
Verudela - Ambrela

LABIN ALBONA

VALAMAR RIVIERA
Lanterna
Girandella

Green Beaches / Grüne Strände

NOVIGRAD-CITTANOVA
Karpinjan / Carpignano
Dajla-Belveder / Daila-Belveder

POREČ-PARENZO
City Beach / Stadtbadestrand

LABIN-ALBONA
Girandella, Rabac-Porto Albona



Blue Flag Marinas / Marina mit Blauer Flagge

UMAG-UMAGO
ACI CROATIA INTERNATIONAL CLUB
ACI Marina Umag-Umago

POREČ-PARENZO
PLAVA LAGUNA
Marina Parentium

ROVINJ-ROVIGNO
ACI CROATIA INTERNATIONAL CLUB
ACI Marina Rovinj-Rovigno

PULA-POLA
TEHNOMONT
Tehnomont-Marina Veruda
ACI CROATIA INTERNATIONAL CLUB
ACI Marina Pula-Pola

MEDULIN-MEDOLINO
ACI CROATIA INTERNATIONAL CLUB
ACI Marina Pomer



Partially accessible facility / Teilweise zugängliche Einrichtung

Partially accessible facility / Teilweise zugängliche Einrichtung

Regional Programme for the Development and Management of Sea Beaches in the County of Istria

In 2015, at the initiative of the Ministry of Tourism of the Republic of Istria, the Administrative Department for Tourism of the County of Istria drew up the Regional Program for the Development and Management of Sea Beaches. It enables systematic, deliberate and sustainable management of the beaches and coastal areas of the County of Istria.
In order for a beach to be themed as an Eco Beach, it must meet the following conditions:
MINIMUM TECHNICAL CONDITIONS - information board with a description of the environmental values of the beach along with the code of conduct on eco beaches (highlighting special features in terms of valuable flora and fauna of the area, natural habitats of certain plants and animal species)
SPECIAL ELEMENTS - organized cleaning and disposal of waste - safe and maintained access to the beach - movable sanitary facilities (aesthetically blended into the environment, coated with natural materials, functioning as chemical toilets) - portable tanks with drinking water – no access to motor boats - marker buoys - changing rooms
The first beach in Croatia to be assigned the Eco Beach label is the beach on the Veruda Island (Fratarski Island), in the area of the City of Pula.

Veruda Island (Fratarski Island) Eco Beach

The beach is located on the north side of the island near the main pier and the reception to a nearby campsite. The beach is mostly pebbly, some 350 metres long and 12 metres wide, with a natural pine forest in the background. It is mainly used by the campsite guests and daily visitors, mostly families with children. During the bathing season, the beach is cleaned and maintained by the campsite staff every morning, and the waste is removed and transported to a municipal landfill. Access to the beach is provided from all directions, there are no roads on the island, and access to motor vehicles is prohibited, except for vehicles used for the campsite maintenance purposes. Access to motor boats is also prohibited, and the beach area is marked with marker buoys. There are changing rooms on the beach, as well as waste bins. At a distance of 100 m there are toilet facilities with drinking water and showers with hot water from solar collectors.





For beach information: /
Infos über den Strand:

Fratarski d.o.o.

+385 52 212 136

kamp@fratarski.hr

Mon-Fri: / Mo-Fr: 7:00-15:00
(01.04. - 30.09.)

Fratarski OTOK

Regionalprogramm für Einrichtung und Verwaltung von Stränden in Gespanschaft Istrien

Die Verwaltungsabteilung für Tourismus der Gespanschaft Istrien hat anlässlich der Initiative des Ministeriums für Tourismus der Republik Kroatien 2015 Regionalprogramm für Einrichtung und Verwaltung von Stränden erstellt. Damit ist ermöglicht, Strände und Küstengebiet der Gespanschaft Istrien systematisch, bedacht und nachhaltig zu verwalten.
Um den Strand als einen Umweltfreundlichen Strand zu thematisieren, sind folgende Bedingungen erforderlich:
MINIMALE TECHNISCHE BEDINGUNGEN- Infotafel mit Beschreibung des umweltfreundlichen Strandwerts und angeführten Verhaltensregeln an umweltfreundlichen Stränden (Hervorhebung von Besonderheiten im Sinne wertvoller Flora und Fauna im betreffenden Gebiet, Hervorhebung des natürlichen Wohnraumes einzelner Tiere und Pflanzen)
BESONDERE ELEMENTE – organisierte Räumung und Entsorgung – sicherer und instandgehaltener Strandzugang – mobile Sanitäranlagen (in die Umgebung ästhetisch integriert, mit natürlichen Materialien belegt, funktionieren wie chemische Toiletten) – Transportbehälter mit Trinkwasser – kein Zugang für Motorboote - Markierungsbojen- Umkleidekabinen

Erster Strand in Kroatien mit der Bezeichnung Umweltfreundlicher Strand ist der Strand auf der Insel Veruda (Fratarski otok), im Gebiet der Stadt Pula.

Umweltfreundlicher Strand Insel Veruda (Fratarski otok)

Der Strand befindet sich an der Nordseite der Insel in der unmittelbaren Nähe des Hauptstegs und der Rezeption des naheliegenden Campingplatzes. Der Strand ist hauptsächlich ein Kiesstrand, erstreckt sich auf 350 Meter und hinter dem Strand befindet sich natürlicher Kieferstrand. Er wird hauptsächlich von den Camping- und Tagesgästen genutzt, vor allem Familien mit Kindern. Der Strand wird in der Badesaison jeden Morgen von den Campingmitarbeitern saubergemacht und instandgehalten, der Abfall wird entsorgt und zur kommunalen Abfalldeponie transportiert.
Der Zugang zum Strand ist aus allen Richtungen möglich, es gibt keine Straßen auf der Insel, der Zugang mit Fahrzeugen auf der Insel ist verboten, außer für Fahrzeuge, die für die Instandhaltung des Campingplatzes genutzt werden. Auch der Zugang für Motorboote ist verboten, und der Strand ist mit Bojen markiert. Am Strand gibt es Umkleidekabine, und in der Nähe sind auch Abfallbehälter. Etwa 100 Meter entfernt ist, sind die Sanitäranlagen mit Trinkwasser und Duschen mit Warmwasser aus den Solarkollektoren.

SEASTAR HERO

BY DIVEOUT



SeaStar Hero

SeaStar Hero is a fun outdoor activity that makes our sea destinations unique for an active family vacation. We bring objects that don't belong there out of the sea and thus do a good deed for our planet, and by participating in this activity, you show how caring for nature can be fun and accessible to everyone.

We offer you the opportunity to get to know our coast and its underwater world in a completely new way – you can do good deeds, win prizes and become a famous SeaStar Hero, an honorary member of our community.

We encourage you to enjoy diving and offer you equipment to collect the waste discovered during this exciting activity!

We are looking for heroes that everyone will admire and nature will love!
Do a heroic deed for our beloved sea, have fun, and win valuable prizes!

Immerse yourself wholeheartedly in the activity of recreational diving with the useful goal of cleaning the seabed, and this summer become a sea star!
Post pictures on your social profiles with #seastarhero and encourage others to become a SeaStar Hero in this deeply important mission.

For more information about the project www.seastarhero.com

SeaStar Hero ist eine unterhaltsame Outdoor-Aktivität, die den unsere Meeresziele zu einem einzigartigen Ziel für einen aktiven Familienurlaub macht. Wir holen Gegenstände aus dem Meer, die dort nicht hingehören, und tun so Gutes für unseren Planeten. Durch die Teilnahme an diesem Projekt zeigen Sie, wie der Schutz der Natur Spaß machen, anregend und für alle zugänglich sein kann.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, unsere Küste und seine Unterwasserwelt auf eine völlig neue Art und Weise kennenzulernen – Sie können Gutes tun, Preise gewinnen und ein berühmter SeaStar-Held werden, ein Ehrenmitglied unserer Gemeinschaft.

Wir ermutigen dich, Spaß am Tauchen zu haben und bieten dir Ausrüstung, um die bei dieser aufregenden Aktivität entdeckten Abfälle an die Oberfläche zu bringen!

Wir suchen Helden, die jeder bewundern und die die Natur lieben wird!
Vollbringe eine Heldentat für unser gemeinsames Meer! Hab währenddessen Spaß und gewinne wertvolle Preise.

Tauchen Sie mit ganzem Herzen in die Aktivität des Freizeittauchens ein, mit dem nützlichen Ziel, den Meeresboden zu reinigen, und werden Sie diesen Sommer zum SeaStar von Pula! Veröffentliche deine Fotos auf den sozialen Netzwerken mit #seastarhero und ermutige auch andere, bei dieser äußerst wichtigen Mission, ein SeaStar-Held zu werden..

Weitere Informationen zum Projekt finden Sie unter www.seastarhero.com




Learn about and
cherish the customs
and traditions of the
local population
-
Lernen wir die
Gebräuche und die
Tradition der lokalen
Bevölkerung kennen
und schützen
wir sie

IMPRESSUM

Publisher: Administrative Department for Tourism, County of Istria, Obala M. Tita 4, 52440 Poreč-Parenzo
tel: +385 (0)52 351 601, fax: +385 (0)52 351 684, e-mail: turizam@istra-istria.hr, www.istra-istria.hr/en/region-of-istria/home/, www.istra.hr/en

For the publisher: Nada Prodan Mraković | Partners and collaborators: Agency for Rural Development of Istria, Istria Tourism Development Agency, Bike&Outdoor Department, Istria Tourist Board, Natura Histrica Public Institution | Texts and photographs: Administrative Department for Tourism, County of Istria, Istria Tourist Board Archives, Julien Duval Photography, Danijel Bartolić – NuNu Production, Igor Zirojević, Domagoj Kunić, Igor Crnković, Dalibor Talajić, Vladimir Bugarin, Manuel Paljuh, Katarina Franković, included renters, hotel companies, producers, event organisers, instututions, museums, etc. | Translations: Vialingua, Pula-Pola | Graphic design: Studio Sonda, Vižinada-Visinada |
Print run: 2.500 copies | Printed by: MPS, Pula-Pola | Year: 2026

IMPRESSUM

Herausgeber: Verwaltungsabteilung für Tourismus der Gespanschaft Istrien, County of Istria, Obala M. Tita 4, 52440 Poreč-Parenzo. tel: +385 (0)52 351 601, fax: +385 (0)52 351 684, e-mail: turizam@istra-istria.hr, www.istra-istria.hr, www.istra.hr/de

Für Herausgeber: Nada Prodan Mraković | Partner und Zusammenarbeit: AZRRI d.o.o. – Istrische Agentur für ländliche Entwicklung Istriens, IRTA d.o.o. – Istrische Agentur zur Tourismusentwicklung, Abteilung für Bike&Outdoor, Tourismusverband der Gespanschaft Istrien, Öffentliche Einrichtung Natura Histrica | Texte und Fotos: Verwaltungsabteilung für Tourismus der Gespanschaft Istrien, Archiv Tourismusverband der Gespanschaft Istrien, Julien Duval Photography, Danijel Bartolić – NuNu Production, Igor Zirojević, Domagoj Kunić, Igor Crnković, Dalibor Talajić, Vladimir Bugarin, Manuel Paljuh, Katarina Franković, eingetragene Vermieter, Hoteliers, Produzente, Veranstalter, Anstalten, Museen u.a. | Übersetzungen: Vialingua, Pula-Pola | Grafische Gestaltung: Studio Sonda, Vižinada-Visinada | Auflage: 2.500 Exemplare | Druck: MPS, Pula-Pola | Jahr: 2026

The publisher is not responsible for any subsequent changes in dates or contacts, or any other changes that occur after the brochure is published. / Der Herausgeber haftet nicht für nachträgliche Datum- oder Kontaktdaten, sowie für keine nach der Herausgabe dieser Broschüre entstanden Änderungen.

ISTARSKA ŽUPANIJA | REGIONE ISTRIANA

Istra

IRTA Istarska Razvojna Turistička Agencija

AZRRI agencija za ruralni razvoj Istre

NATURA HISTRICA

Eco-Friendly Accommodation / Umweltfreundliche Unterkünfte

1. Villa Bl. Miroslav. Bulešić *****
2. Casa Menta *****
3. Casa Mille Olivi *****
4. Villa Mayan *****
5. Villa Nina & Ana *****
6. Villa Vista *****
7. Villa Vlastelini Porto Longo *****
8. Villa Vlastelini Santo Spirito *****
9. Villa Aria ****
10. Atelier Lakota ****
11. Villa Aurania ****
12. Villa Baldaši ****
13. Casa Emilia ****
14. Villa Dubravka ****
15. Edera ****
16. Villa Gelci ****
17. Kuća Una ****
18. Villa Kurioza ****
19. Villa Lipa draga ****
20. Villa Marten ****
21. Villa Median ****
22. Villa Milica ****
23. Villa Moncalvo ****
24. Nicole ****
25. Villa Nonni ****
26. Agroturizam Ograde ****
27. Olive Charm ****
28. Villa Saturea ****
29. Boutique B&B Stancija 1904 ****
30. Villa Valhalla ****
31. 4 Season House ***
32. Apartman Ancora ***
33. Apartman Baladur ***
34. Belveder Motovun ***
35. Casa Amando Boutique House ***
36. Casa Rustica / Kuća Božac ***
37. Apartments Dolores ***
38. Villa Gašparini ***
39. Home & Ap. Sabina ***
40. Villa Ladonja ***
41. Villa Lavarino ***
42. Margerita ***
43. Apartman Meden ***
44. Oliveto ***
45. Oriana ***
46. Villa Ox ***
47. Villa Parentina ***
48. Apartman Pod lipom ***
49. Apartment Štinjan ***
50. B&B Tocà la Louna ***
51. Veli Kus ***
52. Vito & Maria ***
53. Zatka ***
54. Apartman Nik **

LEGEND

Eco Producers / Bioproduzente

1. Uljara / Frantoio Al torcio
2. Aroma Istre
3. B10 Istrian fusion d.o.o.
4. Uljara / Frantoio Baioco
5. OPG Bellani - Terra Rossa
6. OPG Belović
7. OPG Chiavalon
8. Clai
9. OPG Eliksir
10. Farma Jola p.o.
11. OPG Ghiraldo
12. Ipša d.o.o.
13. OPG Kadum - Korta Gira
14. Kampanjola d.o.o.
15. OPG Komić
16. OPG Komparić Marko
17. OPG Lupieri - Cadenela
18. OPG Maretić
19. OPG Matijašić - Olzumesco
20. OPG Mihelić - Ghira winery
21. OPG Mitton
22. O. & I. BAN d.o.o.
23. OLEA B.B. d.o.o.
24. ORNA d.o.o. - Mate Olive Oil
25. OPG Paronić
26. Pod liniju j.d.o.o. - Vina Lunika
27. OPG Prenc
28. OPG Rota
29. OPG Sergović
30. OPG Siljan
31. OPG Sirotić
32. Stancija Kumparička d.o.o.
33. Stancija St. Antonio d.o.o.
34. Svijet biljaka d.o.o.
35. OPG Šarić - Olea Prima
36. OPG Šegon
37. OPG Šuran
38. Ursaria
39. Valencano d.o.o.
40. Veralda p.o.
41. OPG Zubin - Oio de Bušćina

Special Areas of Conservation under the Habitats Directive (POVS) /
Besondere Erhaltungsgebiete für alle Arten und Habitate

Special Protection Areas under the Birds Directive /
Besondere Schutzgebiete unter Vogelrichtlinie

Parenzana

Blue Flag Beaches / Strände mit Blauer Flagge

Green Beaches / Grüne Strände

Blue Flag Marinas / Marina mit Blauer Flagge

Charging stations for e-cars / E-Tankstellen für E-Autos

Charging stations for e-bikes / E-Tankstellen für E-Bikes

LEGEND