

# Gusto Tipps

von IRIS MEDER und UTE BAUER

## Pizza mit Erdhaftung

Lilli Licka, zweite Namenshälfte des Landschaftsplanerinnenbüros Koselicka und Professorin am Institut für Landschaftsarchitektur an der Wiener BOKU, hat auch kulinarisch Bezug zur Erde: „I Terroni“ nennt sich ihr Lieblings-Pizzabäcker in der Westbahnstraße. „Terrone“, frei zu übersetzen mit „Erdfresser“, ist ein Schimpfwort der Norditaliener für die aus dem Süden – „polentone“ wäre die umgekehrte Entsprechung. Aber da ja die Pizza bekanntlich aus dem Land der terroni kommt, geht das alles schon klar. Neben der Tatsache, dass die „Terroni“ gegenüber vom Büro auftischen, schätzt Licka das gute Rohmaterial und den dünnen und knusprigen Pizzateig. „Und drittens gerieren sich dort alle wie Mafiosi – charmant, aufmerksam und schwarz gekleidet. Außerdem haben sie eine Berkel-Stand-Prosciuttoschneidmaschine, die sie extra aus Holland kommen haben lassen. Da liegt immer ein Schlegel drauf.“ Was will man mehr?



Foto: I Terroni

**I TERRONI**  
Westbahnstraße 23, 1070 Wien  
Tel. 522 30 85, [www.iterroni.at](http://www.iterroni.at)

## Am Golf von Triest

Wenn Architekt Erich Bernard (BWM Architekten) nach Triest fährt, sucht er als Ausgleich auch gestaltungsfreie Orte auf. In Muggia, einem benachbarten Küstenort, entdeckte er das Lokal La Terrazza, eine Einkehr ist seither Pflichttermin für ihn. Die Atmosphäre der Osteria ist ungezwungen authentisch, folgt der Betrieb doch den Ansprüchen des Ittiturismo, einer Vereinigung von Fischern analog zum Agriturismo. Sie bieten ihren Fang nicht nur zum Verkauf, sondern auch zubereitet an. Dazu wurde das Flachdach über den Fischereierwerkstätten an der Mole zu einer Restaurantterrasse umfunktioniert. Bernard genießt die Kulisse der Bucht von Muggia und das rege Treiben vom Hafen. Die Speisekarte wechselt täglich je nach Fang. Sie bietet Meeresfrüchte und den typischen „pesce azzurro“. Eine besondere Spezialität sind marinierte Canoce, Seespinnen (beides Krebse) und Spaghetti Vongole. Dazu empfiehlt Bernard den Triestiner Prosecco, einen leichten Weißwein aus der Gegend, Friulano, Ribolla Gialla oder den Karstwein Vitovska. Das Nebeneinander von alltäglichem Hafentreiben und exzellentem Fischgenuss macht für Bernard den besonderen Charme des Lokals aus. Er hofft indes, dass es trotz dieses Beitrags ein Geheimtipp bleibt.



Foto: La Terrazza

**LA TERRAZZA**  
Molo Colombo  
I-34015 Muggia bei Triest

„Planung – Durchführung – Auswertung“  
**Laserscanning & Photogrammetrie**  
für Klein- und Großaufträge

 **Diamond**  
AIRBORNE SENSING



Tel: +43 (0) 2622/26700-1184 [www.diamond-sensing.com](http://www.diamond-sensing.com) [info@diamond-sensing.com](mailto:info@diamond-sensing.com)