DUMONT

DIREKT

Kroatische Küste

Dalmatien

15 x Kroatische Küste – Dalmatien direkt erleben

DUMONT DIREKT

Kroatische Küste

Dalmatien

Daniela Schetar

Inhalt

Das Beste zu Beginn
S. 4

Das ist Dalmatien
S. 6

Dalmatien in Zahlen
S. 8

So schmeckt Dalmatien
S. 10

Ihr Dalmatien-Kompass
15 Wege zum direkten Eintauchen in die Region
S. 12

Norddalmatien

S. 15

Pag S. 16

1 Salz, Fels, Macchia – **Kroatiens bester Käse kommt von Pag**
S. 18

Nationalpark Plitvice S. 21

Zadar S. 23

2 Wandern – **durch die Paklenica-Schlucht zur Tropfsteinhöhle**
S. 24

3 Wenn das Meer musiziert – **öffentliche Kunst in Zadar**
S. 30

4 Der Kampf des Grgur Ninski – **Religionsstreit in Nin**
S. 34

Dugi otok S. 36

Kornati-Nationalpark S. 38

5 Zwischen Wasser und Land – **die Kornaten**
S. 40

Šibenik S. 42

6 Sinn fürs Menschliche – **die Kathedrale von Šibenik**
S. 44

Mitteldalmatien

S. 51

Trogir S. 52

7 Bilderbuch für Gläubige – **Kathedralportal von Trogir**
S. 54

Split S. 56

8 Die Stadt im Palast – **kaiserlicher Ruhesitz in Split**
S. 60

Insel Vis S. 64

Insel Brač S. 67

9 Eine Insel als Steinbruch – **der Bračer Marmor**
S. 68

Insel Hvar S. 71

10 Sehen und Gesehenwerden – **in Hvar-Stadt**
S. 74

Makarska Riviera S. 77

11 Auf den Spuren antiker Bauern – **im Polje von Stari Grad**
S. 78

Süddalmatien

S. 83

Halbinsel Pelješac S. 84

12 Zwei Platzhirsche, zwei Philosophien und ein Spitzenwein – **Pelješac**
S. 86

Insel Korčula S. 88

13 PR-Gag oder Wahrheit? – **Marco Polo und Korčula-Stadt**
S. 92

Dubrovnik S. 95

14 Schutz gegen alle – **die Stadtmauer von Ragusa**
S. 98

Elafitische Inseln S. 104

15 Klöster, Kirchen und ein Strand – **wandern auf Lopud**
S. 106

Hin & weg
S. 108

O-Ton Dalmatien
S. 114

Register
S. 115

Abbildungsnachweis/Impressum
S. 119

Kennen Sie die?
S. 120

Das Beste zu Beginn

Kunst trifft Insel
Lopud ist meine Lieblingsinsel. Ein unaufgeregtes, grünes Eiland, in einer halben Stunde zu Fuß zu durchqueren, mit nur einem einzigen Ort, dessen goldene Ära schon lange zurückliegt. Und mitten in diesem Idyll steht eine futuristische Kunstinstallation von Olafur Eliasson und David Adjaye, die mit dem Thema Licht spielt. Faszinierend!

Ein typisches Motiv
… das Sehnsucht in mir weckt, ist der Strand unterhalb des Arboretum Trsteno: eine von glasklarem Meer umspülte Felsbucht und davor die Silhouetten der Elafitischen Insel. Hören Sie das Zirpen der Zikaden und Plätschern des Meeres?

Fischhallen
Ich mag den Geruch von rohem Fisch nicht. Aber wenn ich in der Fischhalle von Split, für mich die tollste, stehe, fasziniert mich das Potpourri aus glitzernden Fischleibern, rotblauen Krakenarmen, die Kakofonie aus Lastenträgerrufen, Kundinnengekeife, Händlergefeilsche und Radiogeplärr so, dass der Geruch überhaupt keine Rolle spielt.

Was langsam nervt
… sind die *klapa*-Chöre, die überall für ›stimmungsvolle‹ Untermalung sorgen. Leute, ich mag singende Männer mit südlichem Schmelz in der Stimme, aber doch nicht ständig! Erstens höre ich beim Essen auch mal gerne das Rauschen der Wellen, und zweitens – nicht alle *klapa*-Sänger sind vom Schlag eines Enrico Caruso oder Luciano Pavarotti!

Mein jüngstes Fundstück …
… habe ich: gekauft, in einem witzigen Laden in Dubrovnik. Ich bin nämlich eine Ohrringsammlerin, und den Village Hoop Earrings von Michal Negrin konnte ich einfach nicht widerstehen. In München würde ich nie in einen solchen ›Kitsch‹-Laden gehen, aber unterwegs, bei Sonnenschein, in einer so beschwingten Stadtkulisse hat er mich unwiderstehlich angezogen.

Vielfalt im Simplen
Abendessen, Blick in die Karte, Vorspeisen: dalmatinischer Aufschnitt. Nächster Abend: Aufschnitt. Tags drauf: Aufschnitt. Kennen die nichts anderes? Nicht so hastig, probieren Sie doch erst einmal! Jeder Schinken, *pršut,* schmeckt anders (kommt ja von verschiedenen Erzeugern), jeder Käse *(sir)* hat seinen besonderen Gout (die Kräuterweide macht's!). Was zunächst eintönig wirkt, entpuppt sich als facettenreiches Genusserlebnis!

!

Zadar reloaded
Lange war es das Aschenputtel unter den Küstenstädten: schwer bombardiert, hohe Arbeitslosigkeit. Und malerische Altstadt? Von wegen! Aber: tolle Museen und Kirchen. Und Nikola Bašić. Der Architekt hat bei seinen Landsleuten eine Zadar-Renaissance ausgelöst, mit Mitteln der Postmoderne. Seine Installationen haben die Stadt völlig verwandelt, die Menschen geöffnet. Nun plant er Marinas, Luxushotels … Aber irgendwann ist es genug!

Kroatien in Film und Buch
Visuelle Kroatien-Klassiker sind die nach Karl Mays Romanen entstandenen Winnetou-Filme aus den 1960er-Jahren: Dalmatiens Landschaften kommen darin zu höchsten Ehren. Auch die Fantasy-Serie »Game of Thrones« entstand u. a. in Dalmatien. Eine literarische Annäherung bietet »Dalmatien erlesen« aus dem Klagenfurter Wieser Verlag.

Mir als gebürtiger Jugoslawin liegt die Liebe zu Dalmatien im Blut. Außerdem kann ich dort einer großen Leidenschaft frönen, dem Schifffahren. Wo Sie mich am besten treffen? Auf einer Jadrolinija-Fähre natürlich!

Fragen? Erfahrungen? Ideen?

Ich freue mich auf Post.

Mein Postfach bei DuMont:
schetar@dumontreise.de

Das ist Dalmatien

Die dalmatinische Küste gehört für mich zu den schönsten Küstenstrichen Europas, ja, an manchen Stellen besitzt sie sogar karibische Qualitäten. Das Besondere an ihr: Festland und Inseln, Meeresarme und offene See sind ineinander verschlungen, ihre Grenzen kaum auszumachen. Dieses Labyrinth mit dem Boot immer wieder neu zu entdecken, ist ein unvergessliches Erlebnis. Als wollten Architektur und Kunst es mit der Schönheit der Landschaft aufnehmen, haben die berühmtesten Baumeister der Renaissance in den Städten steinerne Zeugnisse ihrer Genialität hinterlassen. Und dann ist da noch das ganz alltägliche Dalmatien mit alten Kapitänshäusern am Hafenrund, Marktfrauen hinter bunten Stapeln von Obst, *picigin*-Spielern am Strand und den hübschesten Mädchen beim abendlichen *korzo* – die Dalmatinerinnen, so heißt es, sind die schönsten Frauen der Welt.

Über Berg und Tal – oder von Insel zu Insel

Die Vorstellung, per Schiff von Bergspitze zu Bergspitze unterwegs zu sein (beispielsweise auf dem Weg von Brač nach Hvar), finde ich irgendwie total schräg. Aber es ist so: Die dalmatinischen Inseln sind die Fortsetzung des Küstengebirges nach Westen. Am Ende der letzten Eiszeit flutete der Anstieg des Meeres die Gebirgstäler; nur die höchsten Gipfel ragen nun als Eilande aus dem Wasser. Überhaupt neigen dalmatinische Landschaften dazu, ihre tatsächliche Natur zu verschleiern: Nehmen Sie das Velebitgebirge: Nahezu parallel zur Küste wirkt es als Barriere zum kroatischen Binnenland. Zur Adria hin präsentiert es weitgehend karge, nur von Macchia bewachsene Hänge, während auf der anderen Seite üppige Wälder gedeihen. Auch die Inseln spielen gern Verstecken, wie Pag: eine geradezu dramatische Wüstenei, betrachtet man es von der Küste. Und dahinter? Leben die Bauern von Oliven und Wein.

Grüß Gott

Bog – dieses Wort werden Sie oft hören in Dalmatien: Eigentlich heißt *bog* ja ›Gott‹, in Kroatien zugleich aber auch ›Hallo‹, ›Tschüss‹. Als saloppe Begrüßung hat es dem italienischen ›Ciao‹ den Rang abgelaufen. Fremde begrüßen die polyglotten Kroaten gerne in der jeweiligen Landessprache und gehen meist schnell zum vertraulichen Du über. Eine andere, beliebte Form der Anrede ist es, das Sie mit dem Vornamen zu verbinden. Herr Ivo und Frau Jadranka können so einerseits vertraut, andererseits aber mit der gebotenen Höflichkeit miteinander sprechen.

Geht das mit rechten Dingen zu?

Wer soll denn bitte in all den Luxushotels wohnen, die wie Pilze aus dem Boden schießen? Dass fast nur Häuser ab vier Sternen aufwärts entstehen, legt den Verdacht nahe, dass sehr Reiche – ohne Rücksicht auf Ökologie und Natur – Abschreibungsobjekte in die Landschaft stellen. Und wer genehmigt es? Was bekommt wer als Gegenleistung? Immerhin waren Kroatiens Filz und Korruption lange ein Hindernis für den EU-Beitritt. Und

Lässig und locker relaxen – Altstadt von Zadar besichtigt und nun durchatmen mit Blick auf die Neustadt

dieses Problem treibt den EU-Funktionären auch heute noch Schweißperlen auf die Stirn. Andererseits, wer im Glashaus sitzt … In Kroatien hat die Polizei Ex-Präsident Ivo Sanader wegen Korruption im Amt verhaftet; in Regensburg traf es den regierenden Oberbürgermeister Joachim Wolbergs.

Hajduk Split und seine Fans

Jeder Fußballclub hat Ultras unter seinen Fans, das ist auch in Kroatien nicht anders. Etwas problematischer verhält es sich allerdings mit den Anhängern von Hajduk Split, der 1950 gegründeten und damit ältesten europäischen Ultra-Gruppierung Torcida. Neben dem üblichen Brimborium mit Bengalos und Schlägereien werfen sich die rund 8000 Mitglieder auch gerne neo-national in Pose, etwa in T-Shirts mit der Aufschrift »Hajduk Jugend« (natürlich in Frakturschrift). Sie werden dem inoffiziellen Logo der Torcida häufig an Hauswänden begegnen, einem aufgesprühten, vermummten Lockenkopf mit Sonnenbrille. Es stellt den 2016 bei einem Fallschirmsprung umgekommenen Torcida-Chef Žan Ojdanić dar und signalisiert weit mehr als nur die Anhängerschaft für Hajduk Split.

Kieselsteine und Fels

Die müssen Sie mögen, wenn Sie in Dalmatien beachen möchten. Denn Sandstrände sind eine absolute Seltenheit. Folglich sollte man beim Strandausflug Badeschuhe tragen. Oder aber Sie machen es wie die Einheimischen: Die balancieren barfuß über den Kieselsteinparcours soweit ins Meer, bis es zu den Knien reicht. Dann legen sie sich auf den Rücken und lassen sich in tieferes Wasser treiben. Zugegeben, sieht ziemlich unelegant aus, wenn man schwankend und mit den Armen fuchtelnd aufs Wasser zuwankt. Aber Sie sind in bester Gesellschaft!

Dalmatien in Zahlen

1
Wasserfall in Kroatien wurde vom New Yorker Reisemagazin Travel + Leisure unter die 25 faszinierendsten der Welt gewählt: Veliki slap.

6
der zehn kroatischen Welterbestätten der UNESCO befinden sich in Dalmatien.

30
m lang ist der Fluss Ombla, der Dubrovnik mit Trinkwasser versorgt. Er gilt als einer der kürzesten Flüsse Europas.

89
Inseln und Riffe der Kornaten bilden die dichteste Inselgruppe des Mittelmeers.

101
Dalmatiner machten die kroatische Hunderasse durch den Disneyklassiker weltberühmt.

330
km Luftlinie misst die Küste Dalmatiens. Fahren Sie entlang aller Buchten, wird es das Doppelte.

600
Granaten feuerten jugoslawische Truppen am 6. Dezember 1991 auf die belagerte Altstadt von Dubrovnik ab.

604
Jahre ist es bereits her: Als erster Stadtstaat Europas schaffte Dubrovnik 1416 die Sklaverei ab.

942
Inseln wurden vor der dalmatinischen Küste gezählt. Darunter fallen allerdings auch Klippen und Mini-Eilande.

1100
€ brutto verdient ein kroatischer Arbeitnehmer im Durchschnitt, Handwerker oder Fabrikarbeiter oft nur 600 €.

1200

Liegeplätze zu Wasser stellt die größte Marina Dalmatiens, die Marina Dalmacija, Nautikern zur Verfügung.

2724

Sonnenstunden im Jahr verzeichnet die Insel Hvar. Ob das wohl jemand überprüft hat?

4300

m misst die ›Lange Insel‹, Dugi otok, von Nord nach Süd – aber:

5825

m misst die Insel Pag und ist damit die längste Insel Dalmatiens.

860 000

Bewohner hat Dalmatien und ist damit dünner besiedelt als der Durchschnitt Kroatiens.

8 100 000

Touristen besuchten Dalmatien 2018, davon kamen knapp 2 Mio. nach Dubrovnik.

60

m^2 misst Sv. Križ in Nin und gilt damit als kleinste Kathedrale der Welt.

So schmeckt Dalmatien

Um es vorauszuschicken: Dalmatien ist nicht Čevapčići Country an der Šlijovica-See. Die gegrillten Hackfleischwürstchen sind typisch für Bosnien, der Zwetschgenschnaps wird zwar auch in Kroatien getrunken, besitzt aber eigentlich eine serbische Tradition. Die Küche Dalmatiens hat mehr zu bieten: deftig Bäuerliches und mediterrane, von Fisch dominierte Kost – und guten Wein.

Es lebe die Marenda
Der Tag fängt karg an: Ein kleiner schwarzer Kaffee und dazu bestenfalls ein Stück süßes Gebäck. Deshalb hat der liebe Gott den Dalmatinern die *marenda* geschenkt, eine Mahlzeit – irgendwo zwischen Frühstück und Mittagessen – zu der sich um 11 Uhr herum Firmenbelegschaften, Freundesgruppen, Frauenzirkel aufmachen. Merke: Eine *marenda* stillt nicht nur den Hunger nach Kalorien, sondern auch nach sozialen Kontakten. Der richtige Ort für eine *marenda* ist eine einfache *konoba* oder Taverne. Was es gibt, steht häufig auf der Schiefertafel vor dem Lokal; meist sind es *tripe* (Kutteln), *pašta fažol* (Bohnensuppe mit Nudeln), *manistra usuvoo* (eine Art Spaghetti Bolognese) oder gegrillte Sardinen, und zwar zu einem besonders günstigen Preis. Dazu bestellt man – man will danach ja noch arbeiten – eine *bevanda,* Rotwein mit Wasser gemischt. Es lohnt sich, die *marenda* einmal auszuprobieren.

Wenn Fischers Fritze fischt
Urlaub am Meer, das verheißt frischen Fisch und frische Meeresfrüchte – oder? Nicht täuschen lassen – in vielen Restaurants hat der Koch den ›Fang des Tages‹ am Morgen aus dem Tiefkühlschlaf geschreckt. Womöglich stammt er gar nicht aus der Adria – oder ›bestenfalls‹ aus einer adriatischen Aquakultur (z. B. Wolfsbarsch,

TANTE NADAS REZEPT

Für Nadas *pašta fažol* könnte ich 1000 km von München nach Zadar fahren. Dafür braucht sie:
500 g trockene Bohnen
1 Zwiebel
3 kleine Karotten
2 Lorbeerblätter
Olivenöl
etwas Tomatenmark
Nudeln
Salz und Pfeffer
100 g Speck
4–5 Knoblauchzehen
Petersilie
Bohnen über Nacht einweichen.
Zwiebel und Karotten würfeln, Lorbeer zerbröseln und leicht andünsten, Bohnen hinzugeben, mit kaltem Wasser aufgießen und kochen lassen. In der Zwischenzeit Speck, Knoblauch und Petersilie im Mixer kleinhacken, bis eine sämige Masse entsteht. Sobald die Bohnen halb gar sind die Speck-Knoblauchmasse sowie einen Teelöffel Tomatenmark hinzufügen, salzen, pfeffern und weiterkochen bis die Bohnen gar sind. Nudeln (möglichst kleine) getrennt kochen und hinzufügen. Nach Geschmack mit scharfer Wursteinlage servieren.

GLUT, OLIVENÖL, KRÄUTER

Fleisch: Am Grillen oder gar Braten über offenem Feuer haben die Dalmatiner große Freude. Vor allem an den Wochenenden drehen sich vor den Restaurants Spanferkel *(odojak)* oder Lämmer *(janjetina)* am Spieß und Familien rücken dann in Kompaniestärke zum Mittagessen im Lieblingsrestaurant aus.
Izpod peke: Etwas raffinierter ist die Zubereitung *izpod peke,* unter der Peka. Dazu wird benötigt: ein traditioneller, offener Herd mit reichlich Glut, eine große Pfanne mit eisernem Deckel, Tintenfisch, Lamm oder ein anderes Fleisch, das man lange garen kann, Kartoffeln, Olivenöl – und jede Menge frische Kräuter. Fleisch und Beilagen hineingeschichtet, Deckel drauf, in die Glut gestellt und mit glühenden Kohlen und Asche zugedeckt. Vier Stunden später ist das Gericht fertig und ein geradezu überirdischer Genuss.
Doch lieber Fisch? Angenommen, es gibt ihn, den ›Fang des Tages‹: Er besteht oft aus ›Fisch 2. Klasse‹ (Seehecht, Makrele), also nicht aus Edelfischen (wie Dorade und Drachenkopf), und ist deshalb deutlich günstiger. Wie sollte er zubereitet sein?
Na gradele … heißt das Zauberwort, also reichlich mit feinem Olivenöl bepinselt, mit Rosmarin bepudert und auf Rebenholz gegrillt. Vor dem Servieren wird der Fisch mit Knoblauch, Petersilie, Salz und Pfeffer gewürzt. Es gibt nichts Besseres!

Dorade)! Woran also merken, was Koch und Kellner auftischen? Ein in mehreren Sprachen gedrucktes Menü mit Fischprogramm von Goldbrasse bis Seezunge, das tatsächlich so auch vorrätig ist, spricht schon sehr für Tiefkühlkost. Doch in einem gehobenen Lokal oder einer ehrlichen *konoba,* deren Wirt mit Fischern den Kontakt pflegt, werden Sie sicher fündig.

Dalmatinische Weine
Die dalmatinischen Winzer produzieren exzellente Weine, kein Vergleich zu dem, was früher als jugoslawischer Verschnitt in unseren Supermarktregalen landete. Lassen Sie sich den passenden Tropfen empfehlen – Sie werden begeistert sein!

Z ZEITEN

Die meisten Lokale in den Touristenregionen öffnen in der Hauptsaison ab mittags bis spätabends durchgehend. In der Vor- und Nachsaison werden die Zeiten reduziert, im Winter schließen viele Restaurants ganz.
Das Mittagessen wird meist 12–15, das Abendessen ab 18 Uhr angeboten. Die Kroaten selbst bevorzugen ein gehaltvolles Mittagsmahl und essen abends nur noch eine Kleinigkeit.