



B. MÜLLER S. SCHEITER J. STRASSBURGER

SCHLEMMERTÖRNS IN KROATIEN

66 TOP-RESTAURANTS AN DER KÜSTE

3. AUFLAGE



22
NEUE
KONOBATIPPS

Edition  Maritim

B. MÜLLER S. SCHEITER J. STRASSBURGER

SCHLEMMERTÖRNS IN KROATIEN

66 TOP-RESTAURANTS AN DER KÜSTE



EDITION MARITIM

Alle in diesem Buch enthaltenen Angaben und Daten wurden von dem Autor/den Autoren nach bestem Wissen erstellt und von ihm/ihnen sowie vom Verlag mit größtmöglicher Sorgfalt überprüft. Gleichwohl können wir keinerlei Gewähr oder Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der bereitgestellten Informationen übernehmen. Die hier zur Verfügung gestellten Pläne dienen lediglich zur Orientierung und nicht zur Navigation; sie ersetzen also keine See- bzw. Sportbootkarten oder andere offizielle nautische Unterlagen, deren Mitführung in aktueller Fassung wir dringend empfehlen.

Wir hoffen, dass Ihnen dieses Buch viel Freude bereitet. Falls Sie Anregungen haben sollten, was wir in Zukunft noch besser machen können, schreiben Sie uns bitte an reiselektorat@delius-klasing.de. Korrekturen veröffentlichen wir im Interesse aller Leser unter www.delius-klasing.de auf der jeweiligen Produktseite.

3., aktualisierte Auflage 2021

© Edition Maritim im Verlag Delius Klasing & Co. KG, Bielefeld

Folgende Ausgaben dieses Werkes sind verfügbar:

ISBN 978-3-667-11935-3 (Print)

ISBN 978-3-667-12279-7 (Epub)

Lektorat: BOOKS & MORE, Monika Zilliken; Sigrun Künkele

Fotos (inklusive Umschlagfotos): Bodo Müller außer vordere Umschlagklappe oben privat, S. 23 o. und u. Weingut Miloš

Karten und Hafenpläne: Planstelle Jens Rademacher, Hamburg, nach Vorlagen von

Bodo Müller und Jürgen Straßburger

Umschlaggestaltung: Felix Kempf, www.fx68.de

Layout: Alexander Konrad, scanlitho.teams, Bielefeld

Lithografie: scanlitho.teams, Bielefeld

Datenkonvertierung E-Book: Bookwire - Gesellschaft zum Vertrieb digitaler Medien mbH

Alle Rechte vorbehalten! Ohne ausdrückliche Erlaubnis des Verlages darf das Werk weder komplett noch teilweise vervielfältigt oder an Dritte weitergegeben werden.

www.delius-klasing.de

Inhalt

Entrée

Von Trüffeln bis Boraschinken - kroatische Spezialitäten

Istrische Trüffeln
Pager Käse
Boraschinken
Wildkräuter
Olivenöl
Meersalz
Austern
Neretva-Mandarinen

Von Žlahtina bis Babić - die kroatischen Weine

Istrien und Kvarner
Dalmatien
Der bekannteste Kalifornier ist ein Kroat
Mit dem Boot zum Winzer

Die Restaurants

Gaumenfreuden
Worauf sollten Sie achten?
Preiswert oder teuer?

Istrien

Kvarner

Norrdalmatien: Rava und Dugi Otok

Norrdalmatien: Kornaten

Norrdalmatien: Archipel von Šibenik

Mitteldalmatien

Süddalmatien

Kulinarisches Wörterbuch

Zum Dessert

Register der Restaurants und Orte

Entrée

Wo ankern wir heute Abend? Wo gehen wir Essen? Zwei simple Fragen, die entscheidend für den Erfolg eines Törns sein können.

Auch wir als Autoren haben diese Fragen unendlich oft diskutiert und mit Stegnachbarn »Geheimtipps« ausgetauscht. Die Debatten über die schönste Bucht mit dem besten Lokal füllen ganze Seiten in Bordbüchern, Fachmagazinen und Foren. Als Reporter der Zeitschriften *boote* und *Yacht* sind wir seit Anfang der 1990er-Jahre an der Ostküste der Adria unterwegs und haben (nahezu) jede Bucht kennengelernt. Hunderte persönlicher Anfragen zum idealen Liegeplatz mit dem schönsten Restaurant durften wir schon beantworten. So wuchs über die Jahre die Idee, unser Wissen in einem praktischen Buch weiterzugeben.

Alle in diesem Buch beschriebenen Restaurants, Tavernen und Konobas sind mit dem Boot erreichbar. Sie können also mit der Yacht am Lokal anlegen oder davor ankern bzw. an einer Boje festmachen.

Die vorliegende Auswahl basiert auf Hinweisen von Seglern und Motorbootfahrern, auf guten Tipps von Revierkennern in Marinas und Charterfirmen und last but not least auf den jahrelangen persönlichen Erfahrungen der Autoren.

Alle im Buch beschriebenen Lokale haben wir persönlich aufgesucht, nicht zuletzt um die Fotos für dieses Buch zu machen. Unabhängig von unseren persönlichen Eindrücken haben wir die Bewertungen von Gästen hinzugezogen, die bereit waren, uns ihre Erfahrungen zu vermitteln. Die finale Auswahl zeigt ein breites gastronomisches Spektrum - von

der urigen Konoba mit gegrilltem Fisch aus der »schwarzen Küche« bis hin zum Gourmettempel mit Fünf-Gänge-Menü. Wichtig war uns, dass sich das Lokal durch Ambiente, Service und / oder Qualität der Speisen vom Durchschnitt abhebt und dass Yachties einen sicheren Liegeplatz in der Nähe finden. Dennoch bleibt die Auswahl der Lokale eine subjektive Entscheidung, die keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt.

Aus diesem Grund freuen wir uns auf eine gute Zusammenarbeit mit unseren Lesern. Bitte schreiben Sie uns, wenn Sie von einem Lokal begeistert oder enttäuscht sind oder etwas nicht so vorfanden, wie in diesem Buch beschrieben. Wir freuen uns auf Ihre Kritiken und Hinweise.

Die Coronapandemie hat auch die kroatische Adriaküste stark erschüttert. Am 5. März 2021 wurde die Reisewarnung für Kroatien teilweise aufgehoben und gilt nur noch für bestimmte Gespanschaften. Die aktuellen Hinweise finden Sie auf der Website des Auswärtigen Amtes (www.auswaertiges-amt.de). Zum Redaktionsschluss im März 2021 durften EU-Bürger wieder einreisen, wenn sie eine Covid-19-Negativbescheinigung vorweisen, die nicht älter als 48 Stunden ist. In ganz Kroatien besteht die Pflicht zum Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes in öffentlichen Verkehrsmitteln (auch auf Fähren), in öffentlich zugänglichen Innenräumen sowie im Freien, wenn der Mindestabstand von 1,5 Metern nicht eingehalten werden kann. Ab 5. März 2021 dürfen die Außenbereiche von Cafés und Restaurants wieder öffnen. Da die Gastronomie in Kroatien während der Saison überwiegend in Außenbereichen stattfindet, dürfte diese Einschränkung, sollte sie denn im Sommer 2021 noch gelten, zu verschmerzen sein. In vielen kleinen Konobas auf den Inseln gibt es gar keine geschlossenen Gasträume.

Weitere aktuelle Informationen dazu finden Sie auf der Website der deutschen Botschaft in Zagreb:

<https://zagreb.diplo.de/hr-de>



Das Restaurant »Opat« zählt seit Jahrzehnten zu den besten Adressen in den Kornaten.

Bodo Müller:

info@bodo-mueller.de

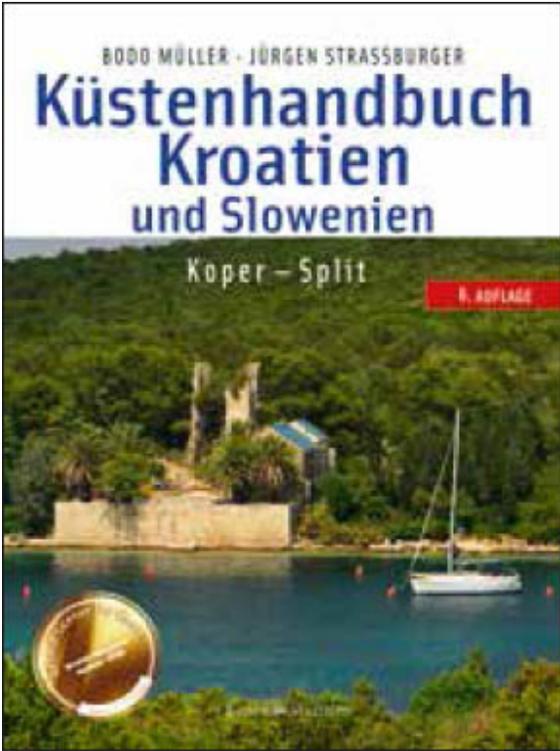
Siegrun Scheiter:

sscheiter@gmx.de

Jürgen Straßburger:

juergen.strassburger@web.de

Das vorliegende Buch ist als Restaurantführer zu benutzen, wobei die Detailpläne lediglich der Orientierung dienen. Zur Navigation verwenden Sie bitte die nautischen Standardwerke *Küstenhandbuch Kroatien und Slowenien, Koper - Split* und *Küstenhandbuch Kroatien und Montenegro, Split - Ulcinj mit Skadar-See* bzw. aktuelle Sportbootkarten.





*Schlemmerküste: »Nada«, Vrbnik (o. l.); »Gastro Vista«, Bucht Slanao (o. r.);
Stadt Rovinj (Mitte); Brancin an Möhrenpüree, »Puntulina« (u. l.); Seafood,
»Fešta« (u. r.)*

Von Trüffeln bis Boraschinken - kroatische Spezialitäten

Istrische Trüffeln

Die Geschichte des teuersten Pilzes der Welt lässt sich bis zu 3000 Jahre zurückverfolgen, galt er doch schon den ägyptischen Pharaonen als Delikatesse. Auch die Römer kannten den kostbaren Pilz. Sie meinten, dass Trüffeln dort wüchsen, wo der Gott Jupiter mit seinem Blitz den Stamm einer großen Eiche getroffen hätte. Als Aphrodisiakum wurden die unterirdisch wachsenden Pilze im Römischen Reich mit Gold aufgewogen.

Trüffeln gedeihen in verschiedenen Teilen Europas, wobei Experten meinen, dass die hochwertigsten Trüffeln in der norditalienischen Provinz Piemont und auf der Halbinsel Istrien wachsen. Die begehrten Pilze dringen nur selten bis an die Erdoberfläche, wo sie auch nur von erfahrenen Sammlern erkannt werden.

Die meisten Trüffeln wachsen in Tiefen um 20 Zentimeter und sind für den Menschen nicht ohne Hilfe auffindbar. Bekannt ist die Suche mithilfe von Trüffelschweinen, wobei geschlechtsreife Sauen eingesetzt werden. Denn die unterirdisch wachsenden Pilze geben Androstenon ab, ein Derivat des Sexualhormons Testosteron.



Giancarlo Zigante fand 1999 einen 1,31 Kilogramm schweren Weißen Trüffel. Heute betreibt er in Livade ein Trüffelrestaurant.

Damit riechen die Trüffeln ähnlich wie ein paarungsbereiter Eber. Ob die Einnahme von androstenonhaltigen Trüffeln auch beim Menschen die Paarungsbereitschaft erhöht, wird viel diskutiert, ist aber nicht wissenschaftlich nachgewiesen. Die Suche mithilfe von Schweinen hat den Nachteil, dass diese die Trüffeln sofort fressen wollen und dabei kaum zu zügeln sind. August der Starke, Kurfürst von Sachsen und König von Polen, führte 1720 die Trüffelsuche mit Hunden ein, die heute am meisten verbreitet ist. In Sardinien sucht man noch heute die Edelpilze mithilfe von Ziegen, während in Russland früher vor allem Bären eingesetzt wurden.

Trüffeln sind die teuersten Speisepilze. Allerdings sind die Preise seit 2017 aufgrund reichlicher Ernten deutlich gesunken. Für ein Kilo Weiße Trüffeln zahlt man in Europa bis zu 6 000 Euro, in Russland und Japan bis zu 10 000 Euro. Zum Vergleich: Der Goldpreis ist seit 2017 um über 30 % gestiegen und liegt momentan (Anfang 2021) bei rund 50 000 Euro das Kilo. Im Gegensatz zum Edelmetall variiert der Preis der Weißen Trüffeln extrem stark in Abhängigkeit von Nachfrage und Angebot. Je nach Witterung gibt es schlechte oder gute Trüffelernten und entsprechend astronomisch

hohe oder extrem niedrige Trüffelpreise. Auch die Größe und die vorzugsweise kugelige Form der Trüffeln haben Einfluss auf den Marktwert.

Bei einer Auktion im November 2006 in Grinzane Cavour im Piemont ersteigerte ein Bieter aus Hongkong drei Trüffeln, die zusammen 1,5 Kilogramm wogen, für 125 000 Euro - etwa das zweifache des damaligen Goldpreises. Bei der Auktion im darauffolgenden Jahr wurden, wiederum von einem Käufer aus Hongkong, für einen 750 Gramm schweren Weißen Trüffel 143 000 Euro geboten - rund das Fünffache des damaligen Goldpreises!

Einen der größten und kostbarsten Trüffel aller Zeiten fand im Oktober 1999 der Kroatie Giancarlo Zigante bei Buje im Nordwesten Istriens. Der Weiße Trüffel wog sensationelle 1,31 Kilogramm. Experten schätzen, dass der Trüffel auf einer internationalen Auktion bis zu einer halben Million Euro gebracht hätte. Doch Familie Zigante entschied sich anders. Sie veranstaltete in ihrem Ort ein großes Trüffelessen und lud dazu 100 Personen ein.

Seitdem zieht es jedes Jahr Hunderte Schatzsucher in den Wald von Motovun, wo die größten Trüffelschätze der Welt vermutet werden. Unweit des mittelalterlichen Städtchens Motovun hat man von einer magischen Anhöhe einen schönen Blick hinunter ins Tal des Flusses Mirna. Unter den alten Eichen dort ist der Boden sehr feucht. Trüffeln leben vorzugsweise in Symbiose mit Eichen und in der Nähe von Flüssen.

Es werden vor allem zwei Trüffelarten unterschieden: Der Weiße Trüffel (*Tuber magnatum*), der von September bis Januar geerntet wird, ist der teuerste Edelpilz. Der Schwarze Trüffel (*Tuber melanosporum*) wächst von Januar bis zum Frühjahr und wird in Istrien als beste schwarze Art geschätzt. Neben diesem gibt es zwei weitere schwarze Trüffelarten, die ihm ähneln: den Sommer-Trüffel (*Tuber aestivum*) sowie den Muskat-Trüffel (*Tuber brumale*). Ersterer wächst das ganze Jahr über, Letzterer nur im

Winter. Beide Arten sind preiswerter als *Tuber melanosporum*.

In Istrien wird heute eine Vielzahl von Speisen mit Trüffeln veredelt: Teigwaren, Fisch, Meeresfrüchte, Fleisch, Süßspeisen, Kuchen und sogar Speiseeis. Trüffeln sind das Markenzeichen für die hochwertige Küche der herzförmigen Halbinsel im Norden Kroatiens.

Pager Käse

Der Paški Sir, der Käse von der Insel Pag, ist das weltweit bekannteste Produkt Kroatiens, obwohl man es außerhalb von Kroatien nur schwer kaufen kann. Auf großen internationalen Käsemessen räumt der Paški Sir alljährlich Preise und Trophäen ab - gegen die führenden Käsehersteller aus Frankreich, England und der Schweiz. Dabei können sich die Schafe dieser Länder grüner Weideflächen erfreuen, während die Schafe der Insel Pag auf salzhaltigen Geröllhalden grasen. Aber sie gehören halt zu einer kleinen, genügsamen Art, die es nur auf Pag gibt.



Auf den karstigen Böden der Insel Pag ernähren sich die Schafe vor allem von Kräutern.

Die Nordosthänge von Pag gleichen einer Mondlandschaft. Hier weht im Winter die eiskalte Bora mit Orkanstärke aus dem Velebit, reißt Meerwasser mit sich, sprüht es über das in Jahrmillionen verwitterte Kalksteingeröll und löscht nahezu jede Vegetation aus. In den Felsspalten des karstigen Gesteins, das von einer Salzkruste überzogen ist, überleben nur wenige Pflanzen. Vor allem sind es wilder Salbei und niedrig bleibender Fenchel. Und eben von diesen salzhaltigen Kräutern ernähren sich die rund 28 000 Schafe der Insel. Schon das würzige Aroma der Pager Schafsmilch gibt einen Vorgeschmack auf den einzigartigen Käse. Es dürfte weltweit die einzige Schafsmilch sein, die - ohne Hinzufügen irgendwelcher Gewürze - nach Wildkräutern schmeckt.



Der Paški Sir aus der Käserei Gligora in Kolan zählt zu den besten der Welt.

Zentrum der Käseproduktion ist der auf einer Anhöhe gelegene Ort Kolan. Hier befindet sich die größte und bekannteste Käserei Sirana Gligora. Ihr jetzige Inhaber Ivan Gligora stammt aus einer Bauernfamilie, die schon in dritter Generation Pager Schafskäse produziert. Ivan hat in Rijeka und Zagreb studiert und auch die modernen Technologien der Käseherstellung erlernt. Nach dem Jugoslawienkrieg kehrte er zu seinen Wurzeln zurück und wurde Produktionsleiter der Molkerei Sirana in Kolan. In wenigen Jahren machte er den dort produzierten Schafskäse international bekannt. Gleichzeitig baute er sein Unternehmen, das jetzt seinen Familiennamen trägt, zu einer modernen Käsefabrik aus, wobei die traditionellen Reifungsprozesse beibehalten wurden.



Der bröselige Paški Sir wird traditionell in Würfeln auf Olivenöl serviert.

In der 2010 gebauten modernen Produktionshalle sind heute 27 Arbeiter beschäftigt. Über 200 Bauern der Insel Pag liefern die begehrte würzige Milch an die Käserei. Für den originalen Paški Sir wird ausschließlich Milch von Schafen verwendet, die auf der Insel Pag weiden. Dabei benötigt man für zehn Kilo Schafskäse 64 Liter Milch. Ein noch junger Pager Käse schmeckt nussig und nur leicht scharf. Der ausgereifte Käse ist sechs bis zwölf Monate alt, hat eine marmorierte Struktur und ist beim Schneiden bröckelig. Er schmeckt pikant-würzig und scharf. Pro Jahr werden rund 50 Tonnen originaler Paški Sir hergestellt. Diese Menge reicht für den kroatischen Binnenmarkt – und für auserwählte Gourmettempel in Paris, New York oder Tokio.

Ivans Sohn Šime, der Juniorchef des Unternehmens, serviert seinen Gästen nach einer Betriebsführung den ausgereiften Paški Sir nach traditioneller Art in Würfeln auf einem Teller mit Olivenöl und kommentiert: »Er schmilzt im Mund und verlangt nach Wein.«

www.gligora.com

Boraschinken

Eine herausragende Spezialität Istriens und Dalmatiens ist der Rohschinken Pršut. Kenner behaupten, es sei der beste der Welt. Aber was ist das Besondere am Schinken aus Kroatien? Immerhin werden in anderen Mittelmeerländern auch gute und teilweise bekanntere Schinken produziert.

Es ist die Bora, dieser kalte Wind aus Nordost, den es nur an der Ostküste der Adria gibt. Er lässt den Pršut zu einer einzigartigen Delikatesse reifen. Kenner nennen den Dalmatinski Pršut darum auch Boraschinken.

Die Schweinekeulen werden, nachdem das Blut ausgepresst ist, in speziellen Scheunen aufgehängt, die frei in offener Landschaft stehen. Der obere Teil der Steinhäuser ist unterhalb des Daches offen, da hier die Bora hindurchblasen soll, mindestens einen Winter lang. Der eiskalte Wind, der Orkanstärke erreichen kann, reißt Meerwasser mit sich. Die Bora lässt den Schinken austrocknen, wobei er vom Meersalz gepökelt wird. Der beste Schinken reift dort, wo die Bora am stärksten bläst. Dies sind vor allem die Ostküsten von Krk, Rab und Pag.



Feinsten Pršut aus ökologischer Produktion erhält man bei Familie Đordano Fatorić im Ort Ferenzi in Istrien.



In der Bucht Gožinka auf Rab kann man den Boraschinken als Hauptgericht genießen.

Ein fertiger Boraschinken wiegt etwa sechs Kilogramm, ist hart wie Stein und wird von Hand geschnitten. Dazu wird er in eine spezielle Halterung gespannt. Mit einem schmalen, extrem scharfen Messer erhält man hauchdünne Scheiben mit einem unwiderstehlichen Duft.

Der Pršut zeichnet sich durch einen leicht süßen Geschmack aus. Dabei kann die Oberfläche zuweilen etwas salzig sein. Perfekt ist er, wenn er nach einigen Bissen im Mund förmlich zergeht. Als Weinbegleitung passen dazu sowohl der weiße Malvazija wie auch schwerere Rotweine aus dem Süden Dalmatiens.

In der Tradition des Küstenlands wurden Schweine, aus denen Pršut bereitet wurde, nur mit Feigen gefüttert.

Wildkräuter

Wer mit offenen Sinnen durch die dalmatinische Inselwelt reist, kann das Paradies nicht nur sehen und schmecken, sondern auch riechen. Schon in der Ankerbucht, spätestens aber beim Landgang kann man sich dem aromatischen Duft der Kräuter nicht mehr entziehen.



Blühender Rosmarin in der Bucht Kobaš im Süden des Pelješac

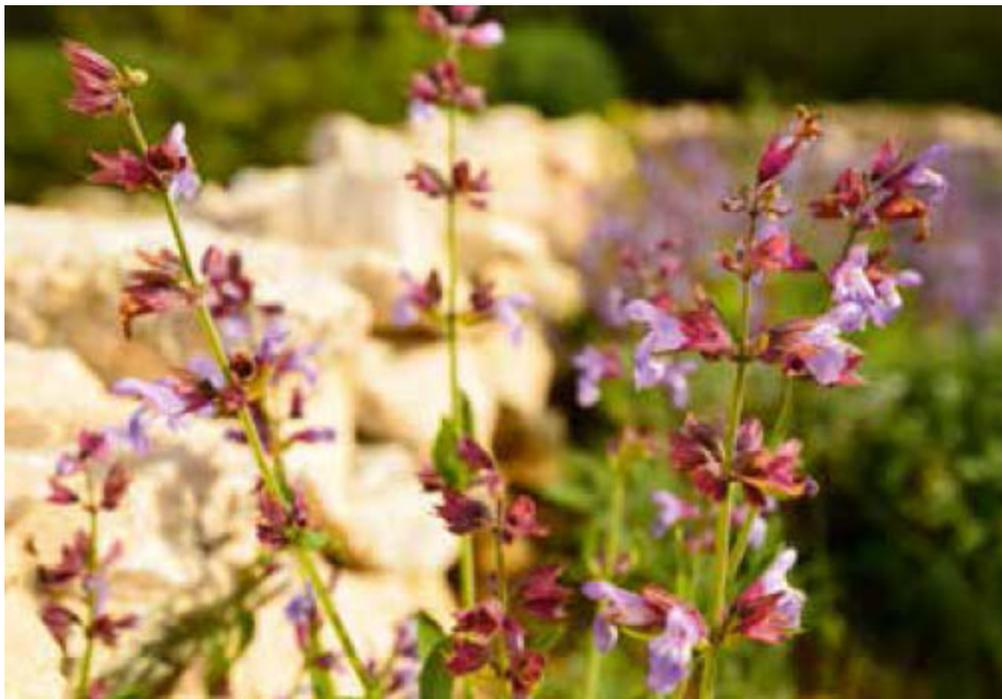


Vom Garten in die Küche: Kräuterbeete im Hotel »Park Plaza Histria« in Pula

Was wir in Mitteleuropa nur mühsam im Küchenfenster oder Kräutergarten aufzuziehen versuchen, wächst in Kroatien wild. Die Kräuter wuchern geradezu an trockenen und verkarsteten Kalksteinhängen und Geröllhalden. Der Koch einer noch so abgelegenen Konoba braucht also nur wenige Schritte aus seiner »schwarzen Küche« zu stolpern und hat den schönsten Wildkräutergarten vor sich. Größere Restaurants haben unweit der Küche spezielle Beete angelegt. Die wilden Kräuter verfeinern Fleisch- oder Fischgerichte, gehören in eine Peka und geben mancher Süßspeise ihre feine Note.

Die wichtigsten Kräuter, die man nahezu überall wild wachsend findet, sind: Wilder Majoran (auch Dost oder Oregano genannt), Thymian, Rosmarin, Lorbeer, Wacholder, Echter Salbei, Fenchel, Labkraut, Lavendel, Bohnenkraut und Minze. Neben Kräutern gedeihen an der kroatischen Küste noch andere Wildpflanzen, die seit Generationen die mediterrane Küche bereichern. Bekannt ist vor allem der Wilde Spargel, der in Istrien weit verbreitet ist. Schon seit

der Antike wird Meerfenchel (deutsch auch Seefenchel oder Bazillenkraut) kulinarisch und medizinisch genutzt. Meerfenchel gedeiht auf Felsen, die von salziger Gischt besprüht oder überflutet werden. Früher wurde die Pflanze wegen ihres hohen Vitamin-C-Gehalts auf langen Seereisen zur Vorbeugung von Skorbut mitgeführt. Heute hat sie Einzug in die gehobene Küche gefunden und wird als Beigabe von Salaten bzw. zu Fisch und Meeresfrüchten gereicht.



Wilder Majoran (Oregano) im Kräutergarten des Restaurants »Kanajt« in Punat

Olivenöl

Der Oliven- oder Ölbaum zählt zu den ältesten Kulturpflanzen des Mittelmeerraums. Seine Geschichte lässt sich über 9000 Jahre zurückverfolgen, sowohl in der Wirtschaft, Kunst, Religion als auch in vielen Mythen. Er spielt nicht nur in der griechischen Antike eine wichtige Rolle, sondern auch im Alten und Neuen Testament. Man

nutzte das Öl zu Speisen, Opfergaben, als Brennöl für Lampen und zum Salben des menschlichen Körpers. Schon im frühen Christentum war der Ölzweig das Symbol des Friedens und der Fruchtbarkeit. So schickte Noah nach der Sintflut eine Taube los, die mit einem Ölzweig im Schnabel zurückkehrte - das Symbol des Lebens. Eine ähnliche Bedeutung als Spender von Leben und Licht hat der Ölbaum auch im Koran. Heute ist das Symbol der Vereinten Nationen umrandet von Zweigen des Ölbaums, dem Symbol des Friedens.



Olivenbaum mit fast reifen Früchten in Veli Rat auf der Insel Dugi Otok

Wie lange es den Ölbaum an der Adria schon gibt, ist nicht datiert. Man geht davon aus, dass die Kultur der Pflanze mindestens bis in die römische Zeit zurückreicht. Laut Überlieferung sollen es aber Griechen gewesen sein, die den ersten Ölbaum an der Küste des heutigen Kroatiens pflanzten. Olivenbäume werden heute entlang der gesamten Adriaküste, auf den Inseln sowie im küstenfernen Hinterland kultiviert.

Der vermutlich älteste Olivenbaum in Kroatien wächst auf der Insel Brijuni. Der allein stehende Methusalem soll 1600 Jahre alt sein (festgestellt durch die C14-Datierungsmethode).

In der Umgebung von Lun im Norden der Insel Pag stehen 80 000 Olivenbäume, von denen etwa 1500 noch zur Wildform *Olea europea ssp. sylvestris* gehören. Diese wilden Ölbäume werden bis zu acht Meter hoch und haben einen Stammdurchmesser von bis zu einem Meter. Ein solch hohes Vorkommen wilder Olivenbäume ist einzigartig am Mittelmeer und hat einen hohen botanischen Wert. Daher wurde der Standort der alten Riesen im Jahre 1963 zu einem botanischen Reservat deklariert. Sie stehen seitdem unter Naturschutz.



Im Hotel & Weingut Meneghetti in Bale bei Rovinj wird auch feinstes Olivenöl produziert

Das genaue Alter der Methusalems von Pag konnte noch nicht wissenschaftlich bestimmt werden. Anhand äußerer Merkmale schwanken die Schätzungen aber zwischen 1000

und 1500 Jahren. Die alten Riesen tragen noch immer. Kenner behaupten, dass das Olivenöl aus Lun eine besondere Qualität und ein einzigartiges Aroma hat. Wer heute an der kroatischen Küste segelt, sieht oft und meilenweit das silbrig glänzende Laub der Ölbäume. Leicht entsteht der Eindruck, dass Kroatien zu den führenden Produzenten zählt. Das ist aber weit gefehlt. Viele Anpflanzungen sind Jahrhunderte alt, die Terrassen sind verfallen und von Macchia überwuchert. Infolge einer seit Generationen andauernden Auswanderung und Landflucht werden viele Olivenhaine seit Jahrzehnten nicht mehr gepflegt oder beerntet. Mit Beginn des neuen Jahrtausends ist jedoch - dank staatlicher Förderung - die erfreuliche Tendenz erkennbar, dass immer mehr Ölhaine rekultiviert bzw. neu aufgeforstet werden. Die Errichtung neuer Olivenhaine ist auch eine Präventivmaßnahme gegen Waldbrände.



Die Methusalems des Ölbergs in Lun auf der Insel Pag sollen über 1000 Jahre alt sein.

Der Anbau von Oliven kann sogar im karstigen Kroatien wirtschaftlich interessant sein, vor allem weil man inzwischen weiß, dass das Land nicht mehr in der Lage ist, seinen Eigenbedarf zu decken, und Olivenöl aus Spanien, Italien und Griechenland importieren muss. Dies ist auch einer der Gründe, warum das kroatische Olivenöl im Ausland nur schwer zu bekommen ist.

Derzeit werden in Kroatien je nach Witterung zwischen 10 000 und 35 000 Tonnen Oliven pro Jahr geerntet. Allein der Marktführer Spanien produziert mehr als hundertmal so viele Oliven. Danach folgen im Ranking der größten Olivenproduzenten Italien, Griechenland, die Türkei und die afrikanischen Mittelmeeranrainer.

Was ist das Besondere am kroatischen Olivenöl? Angeblich wurde das Öl von der Ostküste der Adria schon von den Römern geschätzt. Der kalziumhaltige Karstboden, die kalte Bora im Winter und die milden Sommer begünstigen Qualität und Geschmack. Die Ausprägung des Geschmacks wird jedoch wesentlich von der Erntezeit beeinflusst:

Bei früher Ernte Anfang Oktober erhält man ein Öl von grünlicher Farbe mit fruchtigem Geschmack und einem Duft von frisch geschnittenem Gras. Werden die Oliven von Mitte Oktober bis Mitte Dezember geerntet, bekommt man ein natives Öl mit sehr harmonischem und ausgewogenem Geschmack. Wartet man mit der Ernte hingegen bis in die zweite Dezemberhälfte, sind die schwarzen Oliven sehr reif. Daraus entsteht ein süßliches Öl mit Mandelgeschmack.

Die Oliven werden in Kroatien in 112 Ölmühlen verarbeitet. Achten Sie beim Kauf von Olivenöl auf die Bezeichnung »native« oder »vergine«. Dieses Öl wird durch Kaltpressung oder Kaltextraktion gewonnen. Die Zusatzbezeichnung »extra« steht für die höchste Qualitätsstufe.

Meersalz

In Kroatien wird in zwei Salinen Salz aus dem Meer gewonnen. Die nördlichere und etwas größere Saline befindet sich dabei am Rand der Stadt Pag auf der gleichnamigen Insel. Die dortige Salzgewinnung lässt sich bis ins 11. Jahrhundert zurückverfolgen. Wegen des »weißen Goldes« wurde die Stadt mehrmals ausgeraubt und zerstört. Die ersten Salzlagerhäuser wurden 1629 errichtet, weitere entstanden zur Zeit der Österreichisch-Ungarischen Monarchie. An den Lagerhäusern konnten Schiffe anlegen, um die kostbare Fracht zu verschicken. Das Salzmuseum in Pag erinnert an die große Tradition.



Weißes Gold aus dem Meer – die Salinen von Ston begründeten den Reichtum Dubrovniks.



Die Mauern von Ston schützten Stadt und Meerwassersalinen vor den Osmanen.



In Ston wird das Meersalz noch heute von Hand geerntet und auf Loren verladen.

Am südöstlichen Ende der Halbinsel Pelješac liegt die Stadt Ston mit der berühmten Meerwassersaline. Diese ist seit der Antike ohne Unterbrechung in Betrieb und damit eine der ältesten des Mittelmeeres. Für die Republik Dubrovnik war sie die Haupteinnahmequelle und der Salzhandel begründete den Reichtum des Stadtstaates. Um die »Goldquelle« zu schützen, baute die Republik Dubrovnik eine fünf Kilometer lange Festungsmauer über den Pelješac und befestigte die Stadt Ston mit ihrer Saline durch ein gigantisches System aus Mauern und Wehrtürmen.

Die Salzgewinnung in Ston ist seit dem Mittelalter nahezu unverändert. In dem natürlichen Salzgarten, der einen Durchmesser von etwa einem Kilometer hat, wird das Salz durch natürliche Verdunstung von Meerwasser gewonnen. Die Saline ist ein noch im Betrieb befindliches Kulturdenkmal und kann besichtigt werden. Die Salzernte, die je nach Witterung von Mitte Juli bis Mitte September stattfindet, wird als Volksfest gefeiert.

www.solanaston.hr

Austern

Im antiken Griechenland wurde der Auster eine aphrodisierende Wirkung zugeschrieben. In der Mythologie entsprang die Liebesgöttin Aphrodite einer Auster. Auch der venezianische Verführer Giacomo Casanova schwor auf die Muschel und schlürfte täglich 50 Austern, um seine Manneskraft zu stärken. Glaubt man den Legenden, dann soll insbesondere die Auster aus Ston die Liebeslust bei Mann und Frau beflügeln. Davon war nicht nur der Adel der Republik Dubrovnik überzeugt, sondern auch der österreichische Kaiser Franz Joseph.

So schön die Geschichten auch klingen, einen wissenschaftlichen Nachweis für die aphrodisierende