



die kroatische
gÖno-
astronomie





Einleitung

Kroatien, die gastronomisch-öologische Prinzessin des Mittelmeerraums und Europas ___4

Ein Land gastronomischer Vielfalt ___10

Warum in Kroatien genießen? ___12

Regionen (Gastronomie; Für die Gesundheit; Über den Wein)

Verzeichnis der Regionen ___14

1_Istrien ___16

2_Kvarner ___24

3_Lika_Karlovac ___32

4_Dalmatien_Zadar ___38

5_Dalmatien_Šibenik ___44

6_Dalmatien_Split ___50

7_Dalmatien_Dubrovnik ___56

8_Slawonien ___64

9_Mittelkroatien ___72

10_Zagreb ___78

Über den Wein und besondere Themen

Über den Wein_Kroatien – ein kleines Land für große Weine ___86

Olivenöl_Die Wohltaten des Olivenöls ___88

Wasser_Wasser ist Leben ___90

Produkte aus ökologischem Anbau ___92

Nützliche Informationen

Allgemeine Informationen über Kroatien ___94

Vertretungen der Kroatischen Zentrale für Tourismus ___95

Impressum ___96

inhalt







Kroatien,

die gastronomisch-önologische Prinzessin des Mittelmeerraums und Europas

Veljko Barbieri ■

Mitte der neunziger Jahre des vergangenen Jahrhunderts fand man bei Schutzgrabungen im Starograjsko polje auf der Insel Hvar in einer der Bestattungsurnen Samen von Reben und Oliven. Die Forscher nahmen an, dass es sich dabei um gewöhnliche Rückstände landwirtschaftlicher Kulturen aus dem 4. oder 3. Jahrhundert vor Christus handelte, weil man beide Kulturen bis dahin mit dem Kommen der Griechen und der Gründung ihrer Kolonien an der ostadriatischen Küste verbunden hatte. Um Gewissheit zu haben, schickte man die Samen zum Karbontest an das Institut für die Erforschung alter Kulturen nach Phoenix/Arizona. Die Ergebnisse waren für alle eine Überraschung. Die Samen der Reben und der Oliven stammten nämlich aus dem 9. und 8. Jahrhundert vor Christus, aus der Zeit vor der griechischen Kolonisation, aus der Zeit der illyrischen Herrschaft. Also die Illyrer waren es, diese kriegerischen, aber entzweiten Herrscher über die dalmatinische Küste, das Hinterland und die Inseln pflanzten in Vorzeiten Rebstöcke und Olivenbäume und genossen sowohl Wein als auch mit Olivenöl gewürzte Speisen. Spätere Chroniken berichten von großen Festmählern und Gelagen an den Höfen der illyrischen Könige, die natürlich in griechischer, hellenistischer Zeit auf irgendeinem bereits vergessenen *symposion*, einem Bankett in Issa, Pharos, Tragurion, Salona, Epetion, Epidaurus, oder in Korkyra auf der damals griechischen Insel Korčula fortgesetzt wurden, oder einige Jahrhunderte später, als Rom am Ende über alle unsere Gebiete herrschte und seine kosmopolitische Kultur und damit auch den Anbau und die Herstellung von Wein und seine großartige auf Olivenöl basierende Küche verbreitete. Dank des Fundes aus einer kleinen keramischen Urne aus dem Starograjsko polje verschob sich unser Wissen über die Geschichte des Anbaus dieser für den Mittelmeerraum so ausschlaggebenden Kulturpflanzen in die frühantike Welt. Deshalb ist die Frage, ob es eine originale kroatische Önologie und eine zwillingsgleich mit ihr verbundene kroatische Gastronomie gibt, verfehlt, weil beide als kleiner, aber gesonderter Teil klar erkennbar sind, sogar manchmal klarer als gastronomisch und önologisch bekanntere Einheiten. Kaum wird man in Europa auf so kleinem Raum eine derart miteinander verflochtene mittel- und südeuropäische, vor allem mediterrane Zivilisation und kulinarische und önologische Tradition vorfinden, wie im heutigen Kroatien. Es wäre sicher mehr als anmaßend, die kroatische Küche und die kroatische Winzerkultur mit den Küchen und Weintraditionen großer nationaler Gemeinschaften zu vergleichen, aber allein die Vielfalt und Tradition machen aus Kroatien eine besondere gastronomisch-önologische Einheit.

Wenn wir versuchen würden seinen geografischen und kulturellen Spuren im Laufe der Zeit und Geschmäcke zu folgen, beginnend mit den kroatischen Ostgrenzen, würden wir zuerst auf den kroatischen Nordosten und Nordwesten treffen, auf seine eigenen gastronomischen und önologischen Akzente, die stark beeinflusst sind von der Ausstrahlung kultureller Einheiten West- und Mitteleuropas, vom Frankenreich bis zur Österreichisch-ungarischen Monarchie. In ei-

nem solchen gastronomisch-önologischen Kessel ist das interessanteste Gericht in Ostslawonien, der Hirtengulasch (*čobanac*), entstanden. Dieses Gericht, ein Derivat ungarischen und pannonischen Einflusses, ein suppenartiger Gulasch bzw. Paprikasch, kondensiert mit einem persönlichen Kaleidoskop von Gemüsen und Gewürzen, kann natürlich ohne Wein nicht zubereitet und auch ohne Wein nicht genossen werden. Dabei ist egal, ob wir es mit slawonischem Traminac oder dem autochthonen roten Klikun, oder der edlen weißen Graševina (Welschriesling) aus den alten slawonischen Weinkellern von Ilok, Vukovar bis Osijek, Đakovo und Vinkovci würzen oder später bei Tisch veredeln. Wenn der Hirtengulasch und die slawonischen Weine das vereinte Markenzeichen sind, dann ist der slawonische Kulan auf jeden Fall das beste slawonische gastronomische Produkt. Nach europäischen Bewertungen hat diese pikant gewürzte, geräucherte, aus den besten Schweinefleischteilen hergestellte Wurst in diesen Teilen des Kontinents nicht ihres gleichen. Seit alters wird sie von vorzüglichen Weinen begleitet.

Osijek, die Hauptstadt Slawoniens und das benachbarte Vukovar, besonders Đakovo und Vinkovci sind ebenfalls Hochburgen des *Čobanac*, des Gulasch, des Geflügels, vor allem der Gänse, und des Schweinefleisches. Sie sind geprägt von zwei großen Flüssen, der Drau und der Donau, und bieten Speisekarten mit Flussfischen, die ihnen eine besondere kulinarische Note verleihen. Fisch-Paprikasch und Wels-Pörkelt, ähnlich dem ungarischen, aber kompakter und aromatischer, gefolgt von Fischsuppen, geräucherter Fisch, sogar Fischwürsten, während gebratener Karpfen – wahrscheinlich unter ottomanischem Einfluss – mit Đuvec (Reis mit Gemüse) serviert wird. Wenn zuerst die Vinkovcier Meerrettichsuppe, dann das baranjanische Pörkelt vom Hahn und als Hauptgericht Đakovacer entbeintes Spanferkel, gefüllt mit Rauchfleisch, Zunge und Gemüsen, auf den Tisch kommt, dann duftet alles stark und leidenschaftlich. Und am Ende wird eine Reihe von etwa dreißig slawonischen Hochzeitskuchen serviert, mit denen jede größere gastronomische und Winzerfestlichkeit abschließt. Diese kleine Speisekarte wird natürlich von ostslawonischen und baranjanischen Weinen begleitet, viele von ihnen unter direktem ungarischen Einfluss, der von den großen Weinbergen und Kellern in Vilanj bei Pecs oder von jenen direkt an der Grenze im ungarischen Teil der Baranja ausstrahlt.

Im Westteil Slawoniens schließt sich die promiskuitive gastronomische Erfahrung der Alteingesessenen und Zugewanderten an, so dass der deutsche, österreichische und tschechische Einfluss beim gebratenen, gefüllten Geflügel mit Quittenkompott, begleitet von der roten Frankovka oder vom Portugizac, der bosnische und türkische Einfluss bei Bohnen und Sarma (gefüllte Sauerkrautblätter) nur schwer zu leugnen ist. Das gleiche gilt für die einzigartigen Pferdewürste und -gerichte, deren Spur sich in Italien, ursprünglich aus dem Apennin stammend, verloren hat. Neben den zahlreichen Gerichten vom Wild aus diesen bergigen Gebieten, oder von den Fischen aus den Flüs-

sen und Fischteichen, ist der Zander in Sahne wegen seiner gastronomischen Einfachheit und Eleganz als das feinste Gericht der westslawonischen Küche zu nennen, gefolgt von einer Reihe Karpfengerichte: Karpfen auf Zweige gespießt und am offenen Feuer gebacken und der trunkene Karpfen in Butter, Schmalz und Wein geschmort, begossen mit dem Gold aus den Weinbergen. Denn dies ist ein echtes Weinbaugebiet, seit den Römern bekannt als Vallis Aurea oder Goldenes Tal von Požega, das sich von den berühmten Weinbergen und -kellern von Kutjevo bis zu den Hängen um Požega, Kamensko und den Hängen des Papuk erstreckt. Hier scheint sich alles um den Wein zu drehen. Auch die kulinarischen Highlights der westslawonischen Küche sind ohne seine Spitzensorten, den bereits genannten Traminac, den Rizling, die Graševina, den *Chardonnay*, *Cabernet* und Šipelj undenkbar, denn jedes Gericht wird von einem sorgfältig ausgewählten Wein begleitet und schließt so einen festen gastronomisch-ökologischen Kreis.

Die Nachbargebiete Slawoniens – Moslavina, Posavina und Banovina –, in deren Kellern die autochthonen Weine Škerlet, Moslavac, Kraljevina und Frankovka reifen, aber auch eine ganze Palette bereits genannter europäischer Weiß- und Rotweine, tun sich hervor mit Kesselfleischgerichten und Gerichten vom Bratteller, auf dem man bereits in der Antike auf offenem Feuer Fleisch und Würste in Schmalz briet, mit Paprika und, natürlich, mit Wein, in neuerer Zeit zusammen mit verschiedenen Gemüsen und gebackenen Bohnen serviert. Paprikasch vom Kaninchen und Geflügel sowie auch vom Wild köchelt in den Kesseln über dem Feuer. Hier drehen sich auch Gänse und Enten am Spieß, besonders in der Zeit, wenn der Heilige Martin zu Gast ist und den jungen Wein tauft. Auf den festlichen Tischen der Podravina findet sich mariniertes, in Schweineschmalz und zerkleinertem Räucherspeck konserviertes Fleisch, das diese Region mit Medjimurje verbindet, dem kroatischen Land der Märchen. In den Nebeln über den Flüssen, den Wäldern, Hainen, Feldern und Weinbergen kann man dem Gesang der zauberhaften Geschöpfe aus der medjimurischen Mythologie lauschen, die ihr Wesen treiben im Geschmack der im eigenen Fett gebratenen Enten und Gänse, des Fleisches aus der *Tiplica* (Gefäß, in dem Fleisch in Schmalz eingegossen wird), des Schweinefleisches in Sahne, Wein und Pilzen, der Fische aus Drau und Mur, besonders der berühmten Forellen in Rotwein und sich

mit weiteren zehn Arten der medjimurischen Štrukli wie übergessene Zwerge auf den Tischen breit machen. Das Gleiche gilt für Čakovec, die Stadt der Zrinskis, wie auch für Varaždin, das barocke Zentrum Nordkroatiens. In diesem urbanen Zentrum, der damaligen kroatischen Hauptstadt, drängten sich einst die Gourmets und Weintrinker alten Stils, stolze Angehörige einer der bekanntesten, barocken Fleischerzünfte Europas, eine naschhafte Gesellschaft, die zwei Jahrhunderte über ihre Stadt geherrscht hat. Für sie wurden die alten Varaždiner *Rajžleci*, Geflügel- und Leberpasteten, Kalbshaxen in Wein und Sahne sowie auch raffiniert gefüllte Gänse und Entenbrüste in Lebkuchenteig zubereitet. Für die ganztägige Dauer nur eines Gastmahls haben diese Gourmetmeister 1693, ihrer dreißig an der Zahl, wie es in den ordentlich geführten Büchern der Varaždiner Fleischerzunft geschrieben steht, nicht mehr und nicht weniger als ein ganzes Kalb, vier Schweine, an die zehn Kilo gekochtes Rindfleisch, einige Hühnchen, Tauben, Puten, Gänse und Enten sowie ein paar Hasen, Wildgeflügel, ein Vielzahl an Würsten, genau 22 Hühner, einige aufgespießte Ochsenzungen und einen Haufen Schnecken verschlungen. Süßes ausgenommen, wurden an diesem längst vergangenen Tag zum Mittagessen einige hundert Liter Wein, wenn man den Rechnungen glauben kann, genau 360 Liter, getrunken, aber das ist, Hand aufs Herz, doch eine unglaubliche Menge. Gleichviel finden sich überaus schmackhafte und pittoreske Gerichte auf den Speisekarten, die den Palais und Glockentürmen der historischen kroatischen Residenz, aber auch der Hauptstadt Medjimurjes alle Ehre machen. Wein aus dem unweit gelegenen medjimurischen Štrigova wird in Gläser gefüllt. Das Gluckern und Klingen der Weinkrüge voller medjimurischen Pušipels oder gelben Muškats vermischt sich mit dem Duft und Geschmack der ausgezeichneten, originalen Gerichte, wie sie im bekannten Kochbuch vom Hof der Zrinskis in Čakovec aus dem 17. Jahrhundert verzeichnet sind. Außerdem wurde zu jedem Rezept die ursprüngliche barock-kulinarische Erfahrung, gesammelt in den Küchen dieser mächtigen Familie, aufgeschrieben. Sie sind geprägt von europäischen Einflüssen, besonders denen aus Italien, Ungarn und Österreich, aber auch aus Deutschland, sogar aus Portugal und Spanien.

Zagorje, der Vorhof Zagrebs, ein großes, über die Hügel verstreutes Dorf, ist die Heimat der gebratenen und panierten Hühnchen, Pute mit





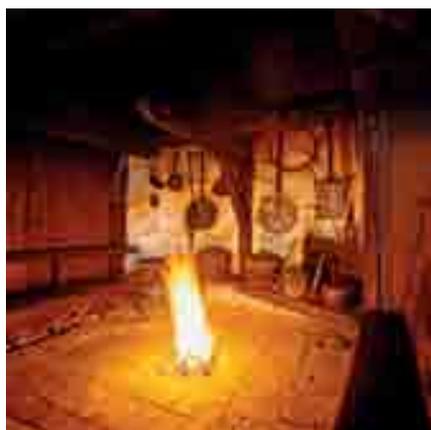
Plinsen, kräftigen Hühner- und Pilzsuppen, der Wildgerichte in Weinsaucen, des gekochten Rauchfleisches, serviert zu Bohnen und Kürbisseintopf, des Sauerkrauts und der Brenneselsuppe, zu denen die berühmten Knoblauch- und Blutwürste gereicht werden. Dies ist ebenfalls ein uralter önologischer Raum, dessen ausgesuchte Sorten wie Rizling, Graševina, Traminac und Šipon mit ihrem frischen, feinsäuerlichen Geschmack inspirieren. Zagorisches Schweinsfilet mit Trockenpflaumen, abgelöscht mit dem eingeführten *Chardonnay* nach dem notierten Rezept aus dem 16. Jahrhundert, sind eine gastronomische Brücke zu den Speisekarten der kroatischen Hauptstadt Zagreb.

In den Küchen und Weinkellern des alten Agram, eines ansehnlichen kulturellen und urbanen Modells Mitteleuropas, ist diese mitteleuropäische Tradition ebenfalls auf Tritt und Schritt zu spüren. Zagrebs Gaumen und Geschmack hat einen gewissen österreichisch-ungarischen Stich, ist aber auch geprägt von den jahrhundertlang gesammelten kulinarischen und önologischen Erfahrungen des Zagorje und des noch näher gelegenen Turopolje, mit denen sich die Provinz für gewöhnlich vor ihren Zentren schützt und Städte wie Zagreb vor ihren ehemaligen Metropolen wie Wien. Es wundert deshalb niemanden, dass der Zagreber Tisch voller Hack- oder paniierter Schnitzel und Hühnchen ist, denen das berühmte Zagreber Eingemachte, Schmorfleisch von Geflügel oder Kalb mit Wurzelgemüse und Erbsen vorausgeht, und am Ende das provinzielle Zagreber Kalbsschnitzel auf den Tisch kommt, präventiv gefüllt mit Schinken und Käse, als ob es die Überlegenheit seiner Provinzialität herauskehren möchte, denn es ist wirklich gastronomisch interessanter als sein Wiener Vorbild. Einen Sonderplatz nimmt auch das Agramer *Ričet* aus Bohnen und Graupen mit Rauchfleisch und Kalbsbrühe ein. Auf den Tisch kommen verfeinerte Speisen wie Geflügel- und Wildpasteten, dazu ein Lendenstück in Most und als Abschluss des Gastmahls original Zagreber Strudel mit Süß- oder Sauerkirschen, den auch die Wiener Küche übernommen hat.

Ein im Backofen gebackenes junges Wildschwein, ebenfalls in Wein gebadet, und gekochte Ochschwänze mit heimischem, samoborischem Mostrich, sowie die rühmlichen, samoborischen Speisen aus hausgezüchteten Hühnern führen uns zu einer weiteren kroatischen Residenz, der ritterlichen und alten Stadt Samobor, die bekannt ist für ihre ausgezeichneten Fleisch-

speisearten. Neben den bereits genannten Gerichten duften gebratene Schweineschnitzel und Schweinefilets, eine alte samoborische Welsuppe mit Sahne und Weißwein, gefüllte Kalbsbrust und Kalbshaxe aus dem Backofen, sowie verschiedene Strudel und besonders die Cremeschnitten, serviert mit Dessertweindigestif, dem Samoborer Bermet, und mit Weinen aus den Weinbergen des benachbarten Žumberak.

Aus der nahen Lika und dem Gorski kotar steigt bereits der Duft einer ganz eigenen gastronomisch-önologischen Welt auf, die nach der alten Legende versteckt in den jahrhundertalten Wäldern, den Flussbetten der ältesten kroatischen Flüsse und den alten Festungen und Städten lebt. Das gesamte Gebiet dominiert die Stadt Karlovac, das Militärzentrum der Krajina, von Ozalj bis Rijeka und dem Hrvatsko primorje (Kroatisches Küstenland), dessen Küche sowohl Originalität aufweist, als auch von österreichisch-ungarischen Einflüssen geprägt ist. Außerdem haben, wie auch in Samobor, Napoleons Truppen mit ihren bürgerlichen, aber auch ländlichen Gerichten ihren Beitrag dazu geleistet: einfache Einbrennsuppen, Steinpilzcremesuppen und Fleischsuppen, die *Žuljica* aus Duga Resa, gebratenes und gekochtes Fleisch, Haxen, Keulen und Brüste, das traditionelle Kaninchen in Sauce mit Nelken. Es folgen Gerichte aus dem reichen Fischfonds, vor allem Hecht, dann Zander, Wels und Karpfen, denn dieses Gebiet ist umgeben von den klarsten, saubersten kroatischen Flüssen Kupa, Mrežnica, Dobra und Korana, des Weiteren Getreidebrei und Gemüse, oder Bohnen, besonders Pilze, vor allem die hochgeschätzten Steinpilze und Pfifferlinge, hausgemachte Bandnudeln in phantasievollen Saucen, Strudel, *Bazlamača* (eine Mehlspeise, moslawinische Spezialität), Napfkuchen und Torten. In den Randgebieten des oguliner Gebirgstails der Lika mit Ogulin als Zentrum gibt es eine Reihe von Mischbrot (Smisovnice), Brot mit Zwiebeln und Rauchfleischprodukten vom Hirsch und Bär, verschiedene Fleischsorten mit dem berühmten Oguliner Sauerkraut und Gemüse, Gerichte vom Wild aus dem nahe gelegenen Josipdol: Hirsch, Reh, Wildschwein, Hase, Fasan, Wachtel und Schnepfe, Lika-Lamm mit der berühmten Lika-Kartoffel unter der Backhaube gebacken, sowie ausgezeichnete autochthone Käsesorten wie den Tounjer Käse, den *Štripavac* (Quietschkäse) und den einzigartigen, etwas bitteren Milchaufstrich *Basa*, serviert mit *Proja*, einem aus sieben Getreidesorten gebackenen Brot...



Diese vielfältige Palette der aufgezählten Gerichte wird begleitet von einem Bataillon an Kuchen, die den Gaumen verärgern, während sich zu dieser ganzen gastronomischen Macht die Ehrengarde gesellt: Weine aus der Vivodina, aus Ozalj, Ogulin, Duga Resa und Draganić mit Rizling rajnski, Graševina, Muškat, Traminac, *Chardonnay*, Frankovka und die besonders geschätzten Eisleseweine als önologisches Highlight.

Trotz der angeführten uralten Gerichte und Weine dieser Gebirgsregion, hat man nirgendwo in Kroatien das Gefühl, dass die Zeit wirklich stehen geblieben ist, so auch nicht in Istrien und Dalmatien. Diese beiden Regionen drängen sich als Besonderheit, als ein ursprüngliches lebendiges und gastronomisches Ambiente auf, die sich zwar von ihren Vorbildern, vor allem von Venedig, inspirieren ließen, aber sie wussten dies kraft ihres eigenen kulinarischen Wissens und ihrer Erfahrung auszubauen. Beginnen wir mit den istrischen *Mineštra* und *Jota*, sämigen Suppen aus Rauchfleisch und Hülsenfrüchten, dem istrischen Gulasch aus Reh- oder Lammfleisch, den zahlreichen Saucen mit den berühmten istrischen Trüffeln und dem Wildspargel, die über die istrischen, den mittelalterlichen Makkaroni ähnlichen Nudelsorten *Fuži* und *Pljukanci* gegossen, oder mit ihnen feine Risottos gewürzt werden. In den Backöfen braten die berühmten Paziner Puten mit sauren Äpfeln, Wild mit Birnen und Früchten, Würste und Kassler rösten auf den Grills, zusammen mit Fischen, Muscheln und großen Krebsen in Risottos unter Zugabe von Trüffeln, feinem gekochtem Fleisch und Brodettos mit dem Geschmack von Wein und Olivenöl, den Geschenken der istrischen Erde, mit verschiedenen Fischen und Krebsen aus dem istrischen Meer. Diese Geschenke des Meeres und des Festlandes servieren die Istrianer in den Städten an der Küste oder am Fuße ihrer Berge, auf denen die bekannten istrischen Burgen Wache halten, in verschiedenen Saucen, in denen der von den Venezianern eingeführte berühmte griechische Malvazija dominiert, der in Istrien seine ausländischen Vorfahren übertroffen hat. Neben dem eingeführten *Merlot* gibt es den autochthonen Teran, einen Rotwein von herbem und kräftigem Geschmack und Duft, aus dem hier die berühmte mit Nelken gewürzte und mit geröstetem Brot servierte Istrische Suppe zubereitet wird. Im Frühjahr ist traditionell die Zeit des Wildspargels, im Herbst die Zeit der Maronen und der Trüffel, insbesondere der weißen mit ihrem starken Duft und dem raffinierten, ein wenig bren-

nenden Geschmack. Die istrische Küche hat es verstanden, die eingeführten Techniken und das Wissen in einen eigenen gastronomischen Ausdruck zu verwandeln. Ihn spürt man gleichsam in Liburnien an den Hängen des Učka-Gebirges, in den Gerichten des Frühlings und des Sommers mit Wildspargel und Kirschen, in den berühmten Lovraner Maronen des Herbstes, sowie auf den Inseln Cres, Lošinj und Rab, in deren Erde ebenfalls Samen alter Sorten verborgen sind, vor allem der autochthonen Žlahtina, die seit Urzeiten sowohl das zivilisatorische als auch das önologische und gastronomische Erbe, basierend auf Lamm und Zicklein, bestimmt haben, während die Unterwasserwelt uns die Geschichten über große Krebse, Muscheln und Fische zuflüstert.

Wenn wir auf unserer Reise durch die Zeit und Geschmäcke versuchen würden, eine Speisekarte von komplexen Zeitfolgen zusammenzustellen, dann würde man am ehesten in Dalmatien fündig werden. In Dalmatien ist noch die zivilisatorische und gastronomische Morgenröte zu spüren, aus der die Mittelmeerküche entstanden ist. Ihre Küche ist deshalb zugleich zart und archaisch hart, verfeinert, aber manchmal im modernen kulinarischen Sinne veraltet, wie eine Reflexion des alten Mittelmeerraums. Fische, Muscheln und Krebse aller Arten, auf verschiedene Weisen zubereitet, gebraten, gekocht in Marinaden, als *Buzara* (im eigenen Saft gedünstet), oder in den bekannten dalmatinischen Brodettos, die nur dem Anschein nach den venezianischen *Broéti* oder der provenzalischen *Bouillabaisse* ähneln, stammen alle aus Dalmatien. Dann Gemüsegerichte, oft gemischte Hülsenfrüchte, ähnlich dem französischen *Cassoulet*, Zubereitungen aus Weißkohl, Lamm und Zicklein, Innereien oder uralte Schmorgerichte wie die berühmte *Pašticada* (pikanter Rinderschmorbraten), ihren Zutaten nach antiker und byzantinischer Herkunft, aber mit kräftiger dalmatinischer Note. Die kulinarische Höflichkeit hat diese Region in das mediterrane gastronomische Kaleidoskop einbezogen, bestehend aus antiken Seeigeln und rohen Fischen, Braten unter Metall- oder Keramikglocken und den einzigartigen mit gesalzenem Fisch gefüllten Fladenbrot von der Insel Vis, deren altgriechische Herkunft leicht zu erkennen ist. Diese Aufnahmefähigkeit der Hinterlassenschaft entdecken wir gleichfalls auch in den neolithischen Lammkaldaunen und den klassischen Kaldaunen sowie im *Vitalac* aus Zicklein- oder Lamminneren der Insel Brač, in der alten *Tingula* aus geschmortem Wild- und



Geflügel, ebenfalls apenninischer Herkunft, den verschiedenen Fischeintöpfen wie der Hvarer *Gregada*, die selbst in ihrem Namen die griechische Abstammung nicht verbergen kann und so die lange Tradition der hellenistischen und byzantinischen Anwesenheit fortsetzt. Fische werden in Dalmatien seit Urzeiten auf dem Grill gebraten, wie beispielsweise die Sardinen auf den Inseln; die Kraken vom Oktopus, Tintenfische und Kalmare werden gefüllt mit ihrem eigenen Fleisch, manchmal mit Stückchen von Scampi oder Pršut, dem besten Rohschinken des Mittelmeerraums. Getrockneter Fisch, mit Zwiebeln gewürzter und gesalzener Fisch, der jahrhundertlang ausgeführt, aber auch zu festlichen Gelegenheiten zuhause zubereitet wurde in Gerichten, die dem heute beliebten Stockfisch (Bakalar) ähneln. Venedig genoss auch die dalmatinische *Kaštradin*, geräuchertes Schaf- oder Ziegenfleisch mit dalmatinischem Kohl (Markstammkohl). *Castrati dalmati* und *Cavoli dalmati* waren ebenso beliebt wie gekochte Zungen mit Nelken und Koriander, aber vor allem Eintöpfe mit Hülsenfrüchten oder dem bereits erwähnten Kohl, die neben vielen anderen Speisen über den heimlichen kulinarischen Horizont hinausgingen. Nach der Niederschrift eines Biografen baute Kaiser Diokletian in der Nähe seines Palastes in Split vor seinem Tod selbst Kohl an. Renaissance-Gastronomen wie Platina und Scappi loben das dalmatinische Wild in Wein, Olivenöl, Zitrone und Rosmarin. In den Deltas der dalmatinischen Flüsse köchelt das Brodetto von Aal und Froschschenkeln, gefolgt von Flusskrebsen in Tomatensauce mit Minze. Im Frühjahr finden sich auf den dalmatinischen Tischen Schnecken in Schalotten. Auf etwa zehn verschiedene Weisen zubereitet, duften Wildspargel und Artischocken in Pfannen und Töpfen. Dalmatien ist das Land der Gebirgs- und Insellämmer und Zicklein, des Kalb- und Schweinefleisches, des Rauchfleisches, traditionell gebraten oder gekocht, mit Saucen, Kapern und grobem Meersalz serviert. Zur Zeit der Weinlese der alten ursprünglichen Sorten, wie des für Dalmatien ausschlaggebenden und dominierenden Plavac mali, ebenso wie des autochthonen kaštelanischen Crljenak und des primoštenischen Babić, des Šibeniker Debit und des Pošip, Parač, Bogdanuša, Vugava oder Maraština von den Inseln, werden Schaffelchuletten gebraten und im Hinterland wetteifern die Sinjer *Arambašići*, das heimische Gegenstück zur türkisch-bosnischen Sarma, mit ihrem osmanischen Vorbild. Auf den Tisch kommen dann

autochthone Sorten des dalmatinischen Hinterlandes wie die weiße Zlatarica und der süße oder rote Trnak, sowie berühmte Käsesorten der Inseln wie der Pager und der Silbaner Käse, junge Schafs- und Ziegenkäse, begleitet von Mandel- und Johannisbrottorten, Ravioli, *Fritule* (kleine Krapfen) und *Sirnica* (Pinca), Faschingskuchen, die sich bei einem Karneval aus Venedig hierher verirrt und sich in die kraftvolle lokale Tradition eingefügt haben.

In der Küche der Dubrovniker Republik waren die Reisenden und Besucher am meisten beeindruckt von der grünen Suppe aus Markstammkohl, Weißkohl und geräuchertem Ziegen- oder Lammfleisch, der *menestre verdi dei Ragusei*, wie sie die apenninischen Gastronomen nannten, danach von Muscheln und Austern aus der Bucht Mali Ston, die diesen klugen ostadriatischen Kleinstaat und seine Küche ebenfalls berühmt gemacht haben. Dies sind nur kleine Abschnitte einer langen Reihenfolge, die die *Rožate* (Eierspeise mit Karamellguss) und die Renaissance-Pfefferkuchen mit Honig und Ammoniak oder die in der gastronomischen Welt bekannte Makarana-Torte aus Mandeln, Eiern und dem berühmten Maraschino-Likör, der auch Giacomo Casanova bei seinen Bett-, Schreib- und Tischabenteuern zu inspirieren wusste, als abschließendes Element einer niemals endgültig zusammengestellten Speisekarte illustrieren, die in Umbruchzeiten entstanden ist und von Speise zu Speise, von Wein zu Wein in der kroatischen Gastronomie und in der kroatischen Önologie kreiert wurde.

Manchmal ist das Bild von den kroatischen kulturellen, önologischen und gastronomischen Regionen falsch interpretiert worden, vor allem, nachdem balkanische gastronomische Gewohnheiten die Oberhand gewonnen hatten. Doch hat sich die gastronomische Palette an Speisen und Speisekarten, ursprünglichen und eingeführten Weinsorten, Ähnlichkeiten, Verschiedenartigkeiten und Einflüssen langsam geordnet, so wie sich Gewürze und Zutaten zu einem guten Essen zusammenschließen, natürlich einem Essen mit Wein. Dabei tauchen die Region und ihre Geschichte in die ursprünglichen Geschmäcke und Düfte ein. Eine solche angebotene Speise- und Weinkarte, in der sich unser gemeinsames Erbe und die kroatische Küche und die kroatische Önologie widerspiegeln, bieten eine kleine, aber eigenwillige und wertvolle Reihenfolge in der ständigen Durchdringung und Entdeckung des Mittelmeerraums und Europas.





Ein Land gastronomischer Vielfalt

Željko Žutelija ■

In Europa wird man kaum ein Land finden, in dem sich auf so kleiner Fläche so viele Verschiedenartigkeiten abwechseln wie in Kroatien. Bereits seine gekrümmte einem Hufeisen ähnelnde geografische Form weist auf viel Ungewöhnliches und Besonderheiten hin, die diesen Raum prägen. Sein nordwestlicher Teil gehört zu Mitteleuropa und der südliche Teil zum Mittelmeerraum. Moderne Autobahnen verbinden alle Teile miteinander und die Entfernungen sind in wenigen Stunden zu überwinden. Geschichtliche Geschehnisse, geografische und klimatische Charakteristiken, Besonderheiten des kulturellen Erbes, die tief verwurzelten unterschiedlichen Traditionen, Bräuche und Gewohnheiten, die vielfältigen Merkmale ländlicher und urbaner Zentren und viele andere Elemente spiegeln sich im Reichtum der gastronomischen Vielfalt auf dem Boden Kroatiens wider. Da es sich um einen relativ kleinen Raum handelt, sind die Verschiedenartigkeiten sehr oft stark vermischt und bis zur Unkenntlichkeit ihres Ursprungs miteinander verwoben. Sie sind den Einflüssen und der Übertragung des gastronomischen Erbes aus einer Region in die andere, aus den ländlichen Gebieten in die urbanen Zentren, aus dem traditionellen Kontext in die umgestaltete Moderne ausgesetzt. Die kroatische gastronomische Kultur ist zweifellos eine der interessantesten und reichsten in Europa, vor allem deshalb, weil sie den Reichtum der mitteleuropäischen, mediterranen und orientalischen Küche vereint, aber auch, weil sie auf ausgesprochen gesunden Nahrungsmitteln basiert. Gute Kenner der europäischen Gastronomie werden auf dem kroatischen Teller die kulinarischen Errungenschaften damaliger Herrscher dieser Gebiete, von Wien und Venedig bis Istanbul, aber auch das wertvolle Erbe der kroatischen regionalen Küchen, die sich unter dem Diktat der bescheidenen Möglichkeiten einzelner Regionen entwickelt haben, erkennen.

Das Essentielle und die Originalität

Die kroatische gastronomische Kultur entwickelte sich immer in enger Verbindung mit dem Klima und natürlich mit den materiellen Möglichkeiten seiner Bewohner, einerlei, ob es sich um die Sardine, die als Ernährerin der dalmatinischen Bevölkerung betrachtet wird, um die Viehwirtschaft auf den dalmatinischen Inseln und im Hinterland, um das Wild im Gebirgs- und im Flachlandteil Kroatiens oder um Waldfruchte in den bewaldeten Gebieten des Landes handelt. Das Essentielle und die Originalität vieler regionaler Kuchen ist heute unter zeitgemäßen Bedingungen einer der stärksten Trumpfe der nationalen Gastronomie. Kroatien hat seine ökologische Bewahrtheit in einen ungeahnten gastronomischen Vorteil verwandelt.

Wir sind ein Land der gesunden Nahrung, die aus den ökologischen Zonen unserer zum größten Teil naturbelassenen Landschaften stammt. Kroatien ist verschont geblieben von den schlimmen Folgen übertriebener Industrialisierung und verfügt deshalb über viele gastronomische Köstlichkeiten, die im europäischen und weltweiten Vergleich einzigartig sind.

Gastronomische Raritäten

Die malostonische Auster *Ostrea edulis*, das Insellamm, der Reichtum des Süßwasser- und Meeresfischbestands, der Muscheln und

Krebse, eines der besten Olivenöle der Welt, der Pager Schafskäse, der slawonische Kulen, das istrische Boškarin-Rind, Trüffel und Wildspargel, dalmatinischer Mangold, Rucola, Artischocken, Sau- bohnen, gemischte Wildpflanzen und andere Gemüsearten, hervorragender Pršut (Rohschinken) und Panceta (Speck) aus dem dalmatinischen Hinterland, die natürlich gezüchtete zagorische Pute, der Reichtum an Wild und Waldfrüchten, die Lika-Kartoffel und der Weißkohl aus Medjimurje, Raritäten wie Butarga, geräucherter Fischrogen oder die geräucherte Mittelmeertrüschke, die viele als schmackhafter betrachten als den Stockfisch – dies alles sind Nahrungsmittel, auf die sich die kroatische Spitzengastronomie gründet und die dank des Tourismus in Europa und weltweit immer bekannter wird.

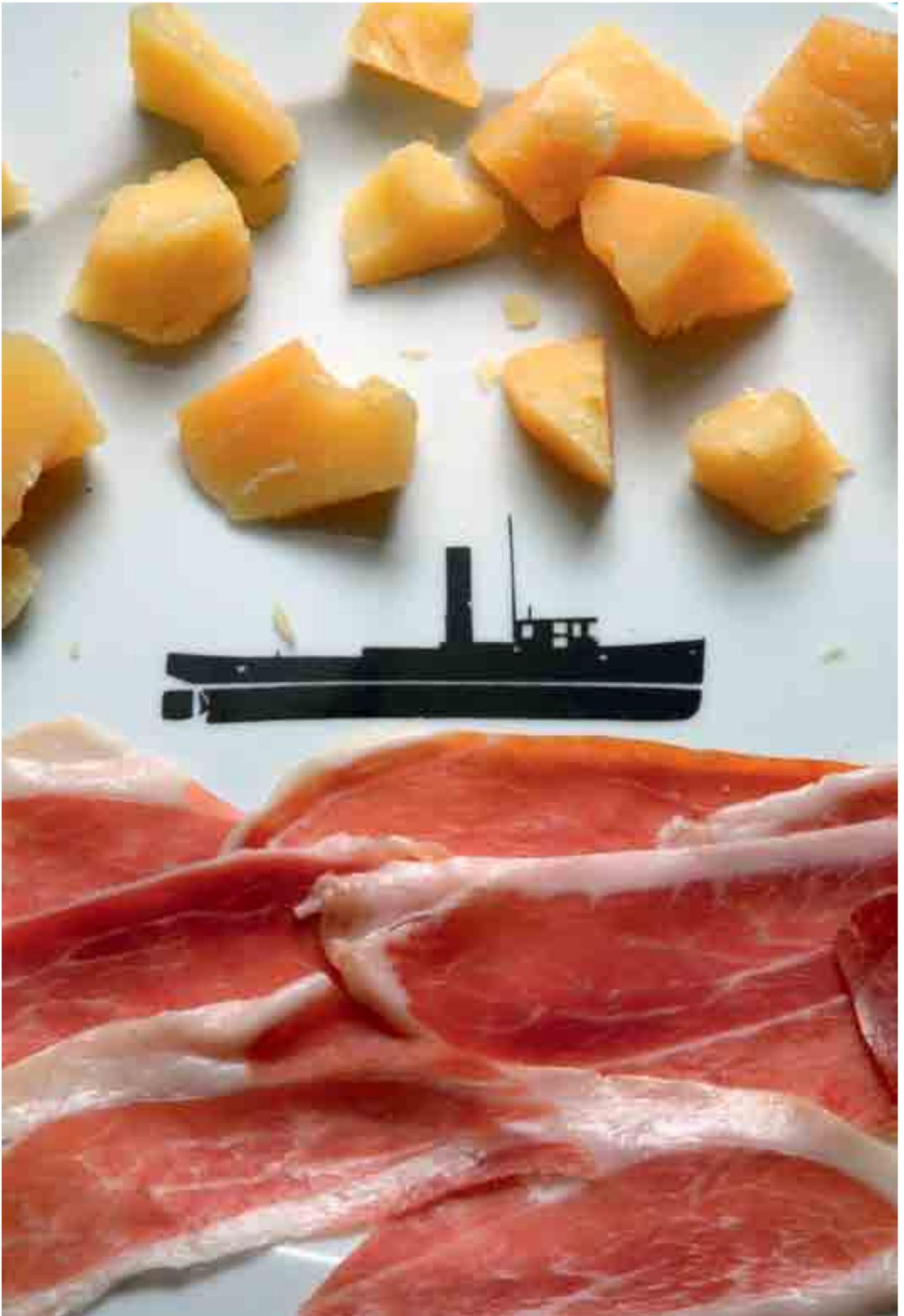
Die Entwicklung der Gastronomie wird in starkem Maße von der Entwicklung des Tourismus begünstigt. Die Ergänzung dieser beiden Disziplinen hatte Einfluss auf die Wiederaufwertung der gastronomischen und önologischen Kultur und auf ihre Anpassung an zeitgemäße Bedingungen und Bedürfnisse. Die bei uns lange Zeit vernachlässigte Kochkunst wird wieder wertgeschätzt und der Beruf des Kochs ist endlich gut bezahlt und angesehen. Immer mehr junge und ausgebildete Leute widmen sich dem Gastgewerbe, der Hotellerie, der Landwirtschaft, dem Olivenbau, der Fischerei, dem Obst- und dem Weinbau. Sie sind sich bewusst, dass es sich um einen potentiellen, lukrativen Teil der kroatischen Wirtschaft handelt, für den die Nachfrage unaufhaltsam steigt.

Ein wertvolles Erbe

Wie in einem absurden Theater hat sich das viele historische Unglück auf dem Boden Kroatiens unter zeitgemäßen Bedingungen in einen gastronomischen Vorteil verwandelt. Als sich die Eroberer dieser Gebiete, bedingt durch die veränderten geschichtlichen und gesellschaftlichen Umstände, zurückzogen, hinterließen sie uns als Erbe eine ansehnliche gastronomische Kultur. Weil wir uns wegen der politischen und gesellschaftlichen Umstände nicht so schnell entwickelt haben wie die anderen heute hoch entwickelten europäischen Länder, blieben unsere Gebiete gerade wegen dieser Umstände vor der Störung des ökologischen Gleichgewichts und der Umweltverschmutzung bewahrt, den unausweichlichen Begleitern einer beschleunigten Entwicklung, was der Erzeugung gesunder Nahrung zugute kam.

Ein Land, das imstande ist, auf der gleichen Speisekarte Gerichte vom Grill in orientalischer, traditioneller Zubereitung, Meeresphantasien, die die besten mediterranen Erfahrungen der Meeresfrüchtzubereitung bündeln und originelle Teigwaren, aber auch das Wiener Schnitzel und den Strudel, außer den vielen unwiderstehlichen nationalen Gerichten autochthoner Herkunft anzubieten, braucht sich nicht um seine gastronomische Zukunft zu sorgen.

Die erwartete Entwicklung des Tourismus ist ein zusätzlicher Beschleuniger für die immer weitere Verbreitung und Erkennbarkeit der kroatischen Gastronomie und eine der attraktivsten europäischen Küchen, begleitet vom immer besser werdenden Angebot an Spitzenweinen, das der kroatischen Gastronomie auf dem Fuße folgt.



für die gesundheit

Warum genießen Sie die kroatische Gastronomie?

Olja Martinić ■

Die Lage Kroatiens prägte auch ihre traditionelle Küche. Die mediterrane Ernährung mit dem dominierenden Olivenöl von bester Qualität ist eine Ernährungsform, die von der heimischen Bevölkerung, aber auch von vielen Gästen bevorzugt wird. Die langjährige touristische Orientierung Kroatiens hat hinsichtlich Unbedenklichkeit und Qualität der Speisen spontan zu einem hohen Standard geführt. So ist gerade die gastronomische Kultur die größte Verbündete für all jene, die aus gleich welchem Grunde Kroatien als ihr Reiseziel ausgewählt haben. Die gastronomische Kultur Kroatiens ist eine gewisse Kollage, die neben der führenden mediterranen Ernährung Elemente der orientalischen Küche sowie sehr ausgeprägte Elemente der Küche Mittel- bzw. Kontinentaleuropas aufweist. Die reiche Palette heimischer Produkte und das breite Spektrum traditioneller Gerichte haben sich dem modernen und stereotypen Ernährungsmuster eigensinnig widersetzt, was dem Erhalt der Zubereitungsarten zugute kam und den Nährwert der Nahrungsmittel in den Gerichten nicht mindert. Das ist jedoch nicht alles.

Die sich über 6000 Kilometer erstreckende Küste ist eine natürliche *Salzkammer* und jeder, der seinen Urlaub an der Adria verbringt, genießt eine gewisse Halotherapie. Salzpartikel, die der Wind aus der Meereseisicht aufnimmt und mit sich fortträgt zu dem Küstengürtel, beeinflussen die Bodenbeschaffenheit und die chemische Komponente der Flora und Fauna. Fügt man dem die lokal erzeugte Nahrung und die Meeresfrüchte hinzu, kommen Sie in den Genuss ausgewogener Mahlzeiten von hohem Nährwert, was zu Ihrem perfekten Urlaub beiträgt.

Das kontinentale Kroatien ist reich an Wasser und ein ausgezeichnetes Reiseziel für alle, die von Natur umgeben sein möchten. Hier gedeihen zahlreiche Pflanzenkulturen, die, auch im nutritiven Sinn, einen Nahrungsmittelreichtum in der Gastronomie darstellen. Der fruchtbare Boden, der Überfluss an Wasser und das optimale Klima machen den auf Tradition basierenden Anbau bzw. die Zucht bei sehr geringer technologischer Intervention möglich.





1 istrien

Kaltgepresstes Olivenöl, Trüffel, istrischer Pršut (Rohschinken) Fleisch vom Boškarin-Rind, Wildspargel, Schaf- und Ziegenkäse, heimische Nudeln (Fuži, Pljukanci), Maneštra (Hülsenfruchtsuppe), verschiedene Wildgerichte, Kassler und Würste mit Sauerkraut, Gulasch mit Gnocchi, Meeresspezialitäten – Fisch (Seezunge!), Krebse (Gemeiner Seekrebs!) und Muscheln aus dem Lim-Fjord, Labiner Krapfen, Weine: Malvazija und Teran...

2 kvarner

Die berühmten Kvarner-Scampi – roh, kurz gebraten, vom Grill, gedünstet, zu Risotto oder Nudeln, Inselfleisch, Ziegen- und Schafkäse, Šurlice (Gnocchiart), Mineštra (Eintopf), Wild, Froschschenkel, Schnecken, Siebenschläfer, Waldfrüchte und eine Vielzahl an essbaren Pilzen, Strudel, Fritule (kleine Krapfen) und Kroštule (fettgebackene Teigstreifen), Raber Torte, Lovraner Maronen, Vrbniker Žlahtina...



3 dalmatien

Fischreichtum aus dem Meer, Gregada (Fischtopf), Lammfleisch, Pašticada mit Gnocchi, Sinjer Arambašići (Sauerkrautblätter mit Fleischfüllung), Froschschenkel, Pršut und Panceta, Soparnik (mit Mangold gefüllter Kuchen – Pita), Olivenöl, Vitalac (Lamm- und Zickleininnereien), Lammkaldaunen, Ziegenfleisch, Südfrüchte, Artischocken mit Saubohnen, Viser Fladenbrot, Fritule (kleine Krapfen) und Kroštule (fettgebackene Teigstreifen), Kirschen, Chinesische Datteln, Feigen, Johannisbrot, Imotska-Torte, Viser Hib (Feigenkonfekt), Varenik (Traubensaftsirup), Weine: Plavac mali, Dobričić, Pošip, Vugava und Bogdanuša...



4 mittelkroatien

Pute mit Plinsen, heimisches Huhn, Hahn oder Hühnchen, heimischer gekochter Schinken, Schweinshaxe, Schweinekoteletts, Schweinenacken und Schweinsfilet, Bohnen mit Sauerrüben, Sauerkraut mit Rauchfleisch, Blutwürste mit Röstkartoffeln und Sauerkraut, Sarma (mit Fleisch und Reis gefüllte Sauerkrautblätter), Teigflecke mit Weißkohl, Bohnen mit Sauerkraut, Kürbiscremesuppe, Quark mit Sauerrahm, Maisbrot, medijmurischer Schichtstrudel (Gibanica), Weine: Graševina, Pinot noir, Moslavac, Škrlet...



5 lika

6 karlovac

Fluss- (Forelle) und Meeresfische, die bekannte Lika-Kartoffel, Basa (Milchprodukt) und Škripavac (Quietschkäse), geräucherter Kuhmilchkäse, Sauerkraut mit Rauch- oder Frischfleisch und Würsten, Lammfleisch, Wild, Pilze, Waldfrüchte (Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren), Äpfel, Birnen, Pflaumen und Walnüsse, Honig, Uštipci (kleine Krapfen), Lika-Pflaumenschnaps, Wein: Gegić...

7 dalmatien

8 zadar

Pager Käse und Lammfleisch, Saubohnen und Artischocken, Mangold, Rucola, Zucchini, Blumenkohl, Brokkoli, Tomaten und sonstiges aus dem Hinterland von Zadar, Olivenöl der Inseln, weißer und blauer Fisch, Fische vom Grill, gekocht oder gedünstet, mariniertes und gesalzener blauer Fisch, Sardinen und Thunfisch, posedarischer Pršut (Rohschinken), Niner Šokol (geräucherter Schweinenacken), Maraschino-Likör und Maraska-Sauerkirsche, Weine: Debit und Maraština...

9 dalmatien

10 dubrovnik

zagreb

Stoner Austern, Butarga (geräucherter Fischrogen), Zucchini, Gemüse aus den Konavle-Feldern und dem Neretva-Delta, Olivenöl, grüne Manestra (Eintopf), Šporiki makaruni (Gulasch mit Nudeln), Fisch, Langusten, Shrimps oder Krevetten, žrnovski makaruni (Nudelart), Aal, Froschschenkel, Mandarinen, Vögel wie das Blässhuhn, Arancini (kandierte Orangenschale), Rozata (Eierspeise mit Karamellguss), Kotonjata (Quittenkäse), Mantala (Kuchen aus Most, Mandeln...), Prošek (Dessertwein), Weine: Plavac mali, Pošip, Dubrovniker Malvasija, Grk und Maraština...

Auf dem Zagreber Tisch findet man die mediterrane, slawonische, zagorische, prigorische Küche, aber auch die Küchen der Nachbarländer: Rindfleisch- oder Kalbfleischsuppe mit Hausmachernudeln, Eingemachtes (Eintopf aus Hühnerinnereien), Beilage aus Wirsing und Porree, Graupen-Bohneneintopf, Kesselfleisch, paniertes Hühnchen, gefüllte Paprika, Sarma, Speck-Kaldaunen, Bohnensuppe mit Würstchen, Ackersalat, Rote Beete, Cremeschnitten aus Samobor, Mohnwickelkuchen, Strudel, Weine: Kraljevina und Portugizac...

11 dalmatien

12 šibenik

Weißer und blauer Fisch (von Sardellen und Makrelen bis zum Thunfisch), Krebse (Languste), Muscheln (Jakobsmuschel), Miljevacer Pršut, Panceta (luftgetrockneter Speck) und verschiedene Würstchen, ausgezeichnete Käse aus dem Schafsbalg, unter der Backhaube gebackenes Brot, Lammfleisch und geräuchertes Schaf- oder Ziegenfleisch (Kaštradin) mit Kohl, Pašticada (pikanter Rinderschmorbraten) mit Hausmachergnocchi, Soparnik (mit Mangold gefüllter Kuchen – Pita), Bohnen-Nudeleintopf, Kalbfleisch, Pute und Hahn im Brotbackofen gebraten, Olivenöl, Grappa und Kräutergrappa, Weine: Babić, Maraština und Debit...

13 slawonien

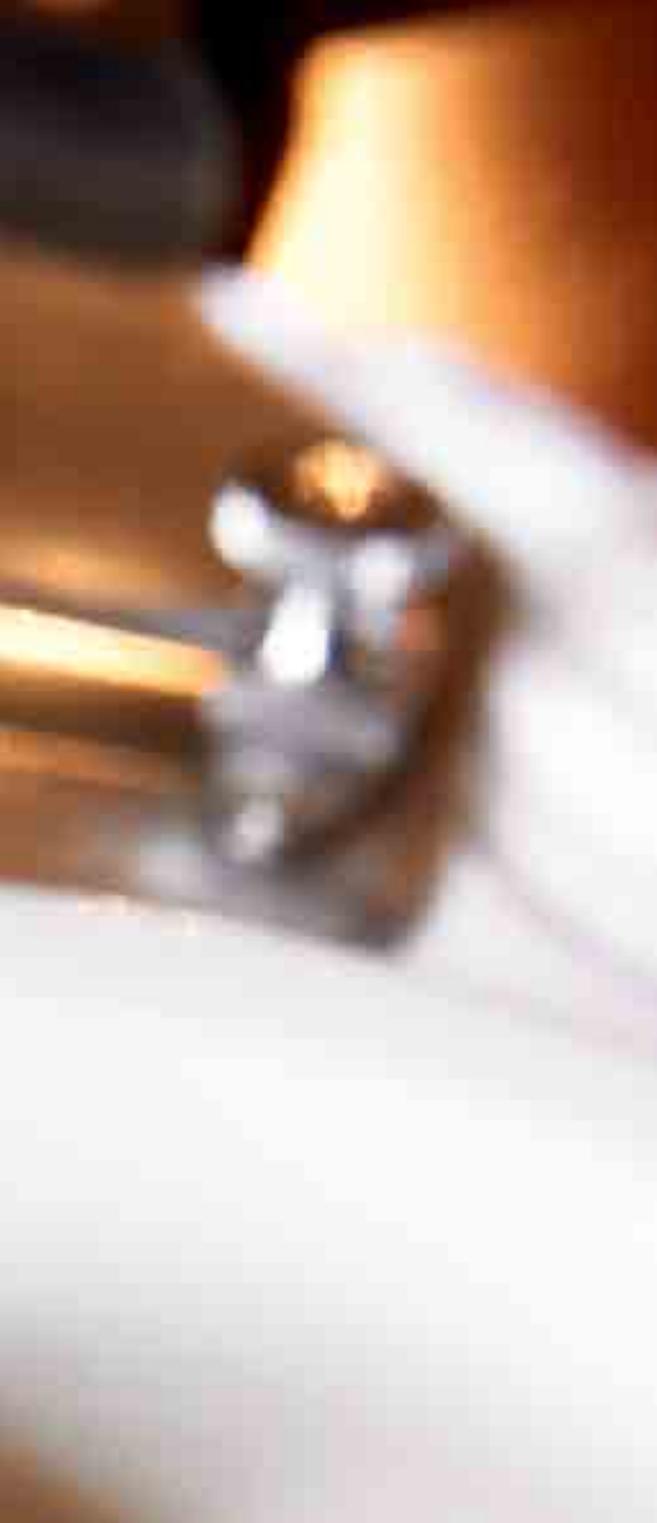
Süßwasserfisch (Karpfen, Barsch, Wels, Zander), Kulen, Kulens Schwester, Hausmacherwürste, Speck, Grieben, Gänse und Enten, Wild, verschiedene Pilze, Obst und Gemüse, roter Paprika, Flomengebäck, Walnusswickelkuchen, Mohnwickelkuchen, verschiedene Torten, Honigkuchen, Pfefferkuchen, Bärenatzen, Vanillekipferl und kleine pfirsichförmige, gefüllte Kugeln, Pflaumenschnaps, Weine: Graševina, Traminac und Frankovka...



*Istrien ist das Land
des Weins, der
Oliven, der Trüffel
und der freundlichen
Gastgeber*

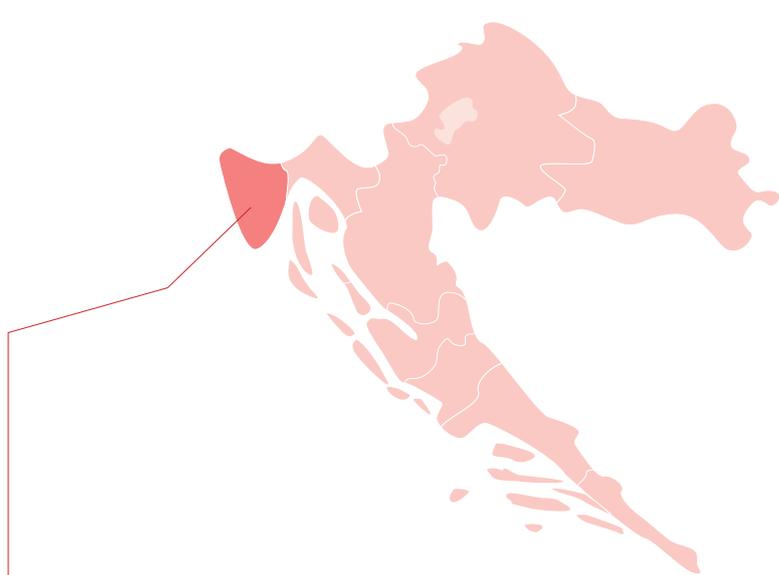
1

istrien



Wussten Sie?

Der 1,31 kg schwere weiße Trüffel (*Tuber magnatum Pico*), den Giancarlo Zigante im Tal des Flusses Mirna am 2. November 1999 gefunden hat, ist im Guinness-Buch der Rekorde eingetragen. Er war 19,5 cm lang, 12,4 cm breit und 13,5 cm hoch. Verzehrt wurde er am 12. November 1999 bei einem Galaabendessen in der Konoba Marino in Kremenje.



1 **ISTRIEN** hat sich in relativ kurzer Zeit von der Terra incognita in ein verheißungsvolles Land verwandelt, ist zu einem Vorreiter regionaler Entwicklung und zu einem Musterbeispiel gastronomischer und önologischer Errungenschaften geworden, vorbildlich für viele andere Regionen in Kroatien. Wie hat sich dieses bis gestern unbekannte Land in ein vielversprechendes verwandelt.



Zum Markenzeichen Istriens gehören im mediterranen, aber auch im weiteren europäischen Maßstab der Wein, die Oliven und der Trüffel, die Spitzengastronomie, eine entwickelte Weinkultur, ein authentisches Modell des Landtourismus und des traditionell erfolgreichen Küstentourismus in Städten wie Pula, Rovinj, Poreč, Umag, Novigrad, aber auch in kleineren Fremdenverkehrsorten. Wie hat sich Istria in eine Region eines sehr attraktiven Lebensmodells und einer prosperierenden Wirtschaft verwandeln können, in der sich in neuerer Zeit nicht nur Menschen aus anderen Teilen Kroatiens ansiedeln, sondern auch immer mehr Ausländer?

Der Grund liegt darin, dass sich sein am schwächsten besiedeltes und etwas in Vergessenheit geratenes Innere, der grüne Teil Istriens, zu seiner stärksten Naturressource entwickelt hat, auf die sich die Entwicklungsphilosophie der Region und ihre Zukunft gründen. In Istrien haben die Urheber der strategischen Entwicklung als erste begriffen, dass im Inneren der Halbinsel ein verborgener Schatz liegt, den es erst zu entdecken gilt, und dass die erfolgreiche Entwicklung des Küstentourismus in hohem Maße von der Wiederbelebung der vernachlässigten Bereiche Zentralistriens abhängt.

Viele alte Olivenhaine und Weinberge sind erneuert und riesige Ödlandflächen mit jungen Olivenbäumen und Rebstöcken, Obstbäumen und Gemüse bepflanzt worden. Die Bevölkerung hat den Wert und das Potential der außergewöhnlich fruchtbaren istrischen Roterde erkannt, und in kurzer Zeit wurde eine gute Grundlage für die Entwicklung einer zeitgemäßen Landwirtschaft, besonders im Oliven- und Weinbau, geschaffen. Damit belebte sich auch die gastronomische und önologische Szene.

Kleine Familienkonobas und -gasthäuser revitalisierten die traditionellen Rezepte, und der an schwarzen und weißen Trüffeln reiche Motovuner Wald, durch den der Fluss Mirna fließt, ist



einer der meistbesuchten und berühmtesten Wälder Europas. In die elitäre Gastronomie wurde auch das Fleisch des Boškarin-Rindes eingeführt, einer autochthonen, manchmal bis zu einer Tonne schweren istrischen Rinderrasse, und der Wildspargel ist eine unumgängliche saisonale Spezialität. In den ländlichen Gasthöfen und Restaurants wird istrischer Pršut von außerordentlicher Qualität angeboten sowie heimischer Schafs- und Ziegenkäse, heimische Eier, Hausmachernudeln, auf traditionelle Art eingelegtes Gemüse, heimischer Honig, Gemüse aus dem eigenen Garten, verschiedene Wildgerichte, Kassler und Würste mit Sauerkraut, Lammgulasch mit Gnocchi, Kalbfleisch unter der Backhaube, istrische Rotweinsuppe mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und geröstetem Brot, Gemeine Seekrebse aus den Gewässern um Pula als Salat zubereitet, Labiner süße Krapfen, Cukerančići (in Wein und Zucker getauchtes Gebäck)... Die renovierten und umfunktionierten alten istrischen Bauernhöfe (Stancijas), die ihre originalen architektonischen Charakteristiken

der alten Baumeistertradition beibehalten haben, ermöglichen den Besuchern erstklassigen Komfort und bieten ihnen authentische Speisen, die die Identität der Region und ihr reiches gastronomisches Erbe getreu widerspiegeln.

Die Gastronomie entwickelte sich auf den Fundamenten jahrhundertalter Tradition, modernisiert sich mit neuen Rezepten und phantasievollen Kombinationen, in denen die mediterrane und mitteleuropäische Küche vertreten sind.

Die istrischen Olivenöle gewinnen die meisten Preise auf wichtigen internationalen Festivals und Wettbewerben, und die istrischen Weine erhalten hohe Bewertungen der weltweit bekanntesten Önologen und Weinkritiker in angesehenen Weinzeitschriften.

Wein- und Olivenstraßen geben einen eindrucksvollen Einblick in den regionalen Reichtum. Veranstaltungen wie beispielsweise Vinistra in Poreč, Tage der offenen Weinkeller in ganz Istrien und Tage des Olivenöls in Vodnjan sind eine kräftige Anregung für eine noch



schnellere und qualitativere Entwicklung des Weinbaus, der Weinkellerei und des Olivenbaus. Der Malvazija wurde zum Weinmarkenzeichen Istriens, erkennbar auch in der weiteren Region, und neue Generationen von Winzern bringen die Qualität dieser wichtigen istrischen Sorte systematisch voran.

In den istrischen Stancijas (alte renovierte, umfunktionierte Bauernhäuser) werden den Besuchern Spezialitäten angeboten, die die Identität der Region reflektieren.

Die istrische Gastronomie bietet eine breite Palette verschiedenster Delikatessen wie *Fuži* (Nudeln) mit Trüffeln, Gulasch vom Wild und vom Boškarin-Rind mit *Pljukanci* (Nudelsorte), Omelette mit Wildspargel, Hülsenfruchtsuppe (*Maneštra*), auf original istrische Art geräucherter Schinken (Pršut), Speck (Panceta) und andere Fleischprodukte sowie Meeresspezialitäten, Fische, Krebse und Muscheln aus dem Lim-Fjord. Auf dem relativ kleinen istrischen Territorium wechseln sich unglaubliche biologische Verschiedenartigkeiten ab, von der Besonderheit des Učka-Gebirges bis zum Tal des Flusses Mirna und dem Küstenstreifen, ein unerschöpflicher Quell für das Kreieren einer phantasievollen Gastronomie, ergänzt durch das Angebot an

Spitzenweinen. Die damalige Landflucht der Bevölkerung, die sich zu einer Aussiedlerwelle auswuchs, hat sich heute in eine massenhafte und aussichtsreiche Rückkehr gewandelt, und hervorragende Olivenbauer, Winzer, Önologen und Gastgewerbler sind zu geschätzten Unternehmen geworden.

Kleine Familienhotels erzielen regelmäßig die höchsten Anerkennungen in dieser Kategorie des Hotelgewerbes. Die erneuerten Bauernhöfe (Stancijas) sind für die höchste Tourismuskategorie hergerichtet. Der im Motovuner Wald gefundene weiße Trüffel (*Tuber magnatum*) ist in das Guinness-Buch der Rekorde als seltenes größtes Exemplar dieser wertvollen Knolle, die jemals auf der Welt gefunden wurde (1,5 kg), aufgenommen. Die Ziegenkäse von der Stancija Kumparička können sich qualitätsmäßig mit den bekanntesten Käseprodukten weltweit messen. Austern und Miesmuscheln aus dem Lim-Fjord werden die größten Feinschmecker begeistern.

Fügt man dem die istrischen gastronomischen und önologischen Besonderheiten und Schönheiten hinzu, besonders den weltbekannten Nationalpark Brijuni und den Naturpark Učka, wird offensichtlich, dass Istrien eine der attraktivsten europäischen Regionen ist, immer weiter entfernt vom Begriff Terra incognita und immer bekannter als Land der Trüffel, Weine und Oliven, aber vor allem der entgegenkommenden, freundlichen Gastgeber, die den Gästen stolz allen Reichtum des istrischen Bodens und des traditionellen Erbes anbieten werden. Die istrischen Restaurants, von denen viele die romantische Atmosphäre der alten Gasthäuser beibehalten haben, wetteifern in der Qualität und in der Verschiedenartigkeit des Angebots. Viele von ihnen können sich mit den hohen Errungenschaften europäischer Gastronomen messen. Die bekanntesten sind Giannino, San Rocco, Monte, Milan, Blu, Pepenero, Morgan, Batelina, Vodnjanka.

Istrien erinnert in vielen seiner geografischen Merkmale an die Provence oder die Toskana, und das kulturelle Angebot in den wiederbelebten istrischen Städtchen wie Motovun, Grožnjan, Bužet, Grimalda, Svetvinčenat, hat zur Beliebtheit Istriens als unumgängliche Kulturdestination beigetragen: Die Aufführungen des Theaters Ulysses auf Brijuni, das Filmfestival in Pula und Motovun, die Sommerkonzerte in Grožnjan und in der Arena von Pula sind international bestätigte Kulturveranstaltungen, die Istrien eine feste Position auf der Kulturkarte Europas verschafft haben.

Die meisten Besucher Istriens begeistert jedoch, dass es ein Markenzeichen erworben hat als Land des Weins, der Oliven und der Trüffel. In mutigen Kombinationen des Traditionellen und Avantgardistischen bietet die istrische Gastronomie viele Spezialitäten, die jedem ihrer Gäste in Erinnerung bleiben werden. Zum feinen Essen passen die auf der internationalen Weinszene angekommenen Weine Istriens vortrefflich. Alles das sind Gründe, die „Kreuzfahrt“ durch Istrien mit viel gastronomischer und önologischer Neugierde zu beginnen, aber auch mit genügend Geduld, um in den versteckten Ecken des gelobten Landes neue und bisher unbekannte Genüsse zu entdecken, die den höchsten hedonistischen Kriterien genügen.

für die gesundheit

■ Istrien ist eine tief ins Meer getauchte kroatische Region und die Ernährung gründet hauptsächlich auf Nahrungsmitteln aus dem Meer. Der Wechsel der Jahreszeiten und das mediterrane Klima sowie die Bedingungen auf dem Meer, sind der Kalender, nachdem die augenblicklich idealen Meeresnahrungsmittel ausgewählt werden. Frischer Fisch und die weithin bekannten Scampi sind fast das ganze Jahr über zu haben und wegen der in hohem Maße in ihnen enthaltenen Fettsäuren Omega 3 günstig für Herz und Blutgefäße.

Das Mineral Zink (Zn), das sich in ausreichender Menge in den Meeresfrüchten befindet, ist ausgesprochen wichtig für das Immunsystem. Das Zinkdepot im Körper wird direkt in Verbindung gebracht mit der Vitalität bzw. Wiedergewinnung verlorener Energie. Muscheln, Schüsselschnecken und Fische sind sicher die erste Wahl in Istrien, weil sie ein „Bergwerk“ an Mineralen sind. Trüffel mit ihrem exotischen Geschmack und ihrer Extravaganz ziehen alle an, die bereit sind für ein gastronomisches Abenteuer.

Das Olivenöl gibt der istrischen Gastronomie die kräftige Note, ein perfekter Energie- und Gesundheitsquell.

Nahrungsmittel

Ziegenkäse

Flunder

Trüffel

Istrischer *Pršut* (Rohschinken)

Speisen

Omelette

Pljukanci (Nudelsorte) mit Wildspargel und Trüffeln

Kuchen mit Bitterorange

Brodetto von getrocknetem Seepolyp

Panierter Haifisch



Über den Wein

■ Istrien ist die größte kroatische Halbinsel und gleichzeitig die westlichste Unterregion des Weinbaus. Sie hat eine ausgezeichnete geographische Lage, ist fast völlig vom Meer umgeben, hat ein mildes mediterranes Klima, aber mit merklichem Einfluss des Kontinentalklimas. Geopolitisch gesehen ist dieses Gebiet sehr interessant und verschiedenartig, umgeben von drei Staaten, zwischen Ost und West gelegen, in Kontakt mit vielen Völkern und an der Kreuzung unterschiedlicher Kulturen. Istrien hat eine reiche und stürmische Geschichte und nutzt heute alle diese Tatsachen zu seinem Vorteil – ein multikulturelles Milieu, offen und fortschrittlich in vielen Segmenten des menschlichen Lebens und der Arbeit.

Das alles hat den Weinbau und die Weinkellerei beeinflusst, deren Geschichte bis in die Antike reicht. Man nimmt an, dass die griechischen Kolonisten einige Jahrhunderte vor Christus die ersten Rebstöcke mitgebracht haben. Der istrische Weinbau entwickelte sich durch die Jahrhunderte. Seine Höchstleistung verzeichnete er, wie die übrigen kroatischen Gebiete, Ende des 19. Jahrhunderts, vor Auftreten der Phylloxera bzw. der Reblaus. Heute ist Istrien eines der wichtigsten kroatischen Weinbaugebiete, wo der Wein nicht nur ein bedeutendes landwirtschaftliches Produkt ist, sondern auch ein wesentlicher Teil des gesamten touristischen Angebots. Jeder kann sich davon überzeugen, der mit dem Auto nach Istrien kommt. Nachdem er den 5 Kilometer langen Tunnel durch das Učka-Gebirge passiert hat, bekommt er unter den ersten Dingen die Inschrift *Istrien – Land des guten Weins* – zu sehen.

Weinberge und Produktionsbedingungen

Die istrischen Weinberge sind in drei Regionen unterteilt – das westliche, zentrale und östliche Istrien. Die gesamte Halbinsel charakterisieren große Unterschiede im Relief: Weinberge auf einer Höhe über 400 m bis zum Meer, unterschiedliche Neigungen und Expositionen. Auch das Klima ist unterschiedlich, so liegt in Poreč und Pula die durchschnittliche Jahrestemperatur bei 13 – 14 °C und die Niederschlagsmenge ist mäßig, um 850 mm jährlich. In Zentralistriem ist der Einfluss des Kontinentalklimas viel stärker. In Pazin verzeichnet man eine Temperatur von etwas mehr als 11 °C, aber wesentlich mehr Niederschläge (>1000 mm jährlich). Neben den zweifellos großen Unterschieden in den Umweltbedingungen liegt jedoch der größte und bekannteste Unterschied in der Bodenbeschaffenheit. Am offensichtlichsten ist der Farbunterschied. Nicht selten wird Istrien in das *rote* (Roterde, *terra rossa*) und in das *weiße* (Fleisch, *terra bianca*) Istrien unterteilt. Gerade diese vielfältigen Umweltbedingungen führen zu einer großen Vielfalt an Sorten, die hier erfolgreich angebaut werden. Istrien ist eine spe-

zifische kroatische Unterregion, wo wir gleich viele kontinentale und mediterrane Sorten antreffen. Viele von ihnen bringen Spitzenergebnisse und tragen wesentlich zum Reichtum der Düfte und Geschmäcke istrischer Weine bei.

Istrische Sorten und ihre Weine

Bis Mitte des vergangenen Jahrhunderts überwogen in Istrien blaue Sorten, während heute der *istrische Malvazija*, eine dominierende Weißweinsorte, in allen Weinbergen im Sortiment führend ist. Er gehört zur großen Gruppe der Malvasia-Weine, die etwa fünfzehn Sorten unterschiedlicher Charakteristiken zählt. Wir finden sie überall im Mittelmeerraum, und ihnen allen ist einzig ihr Name gemeinsam, der häufig in Verbindung gebracht wird mit Griechenland, bzw. mit dem historischen Hafen Monemvasia auf dem Peloponnes. Jedoch ist der istrische Malvazija nach allen Untersuchungen ein Unikat und sehr wahrscheinlich eine autochthone istrische Sorte. Seit Jahrhunderten wird sie in Istrien angebaut. Einen steilen Aufstieg erlebte sie nach dem Zweiten Weltkrieg, als es zu erhöhter Nachfrage nach Weißweinen kam. Die Sorte ist polyvalent und wird für die Herstellung aller Weintypen verwendet, vom Schaumwein bis zu den süßen Dessertweinen. Die Weinqualität hängt sehr von den Charakteristiken der Lage ab, vor allem vom Boden. Die besten Malvazija kommen von erhöhten Lagen und leichten Flyschböden. Wir finden ihn in allen Qualitätskategorien, vom Tischwein bis zu Spitzenweinen. Die meisten Malvazija sind trockene Qualitätsweine aus der regulären Lese, mit diskretem, angenehmem Sortenaroma, das an die Akazienblüte erinnert, mit einem guten Körper und vollem, harmonischem Geschmack. Er ist die Basis der Produktion und der Hauptwein fast aller istrischen Winzer. *Chardonnay*, *Pinot blanc* und *Pinot gris* sind international bekannte Sorten, die in Istrien ausgezeichnete Ergebnisse bringen. Das besondere Klima Istriens beeinflusst die Weineigenschaften sehr günstig, und sie sind meist vollmundig, mittelkräftig, aromatisch und harmonisch. Die gleichen Eigenschaften zeigt der weiße *Sauvignon*, dessen Aroma unter diesen Bedingungen voll zum Ausdruck kommt. Im Unterschied zum kälteren Kontinentalteil, wo die Sauvignon-Weine leichter sind und ein intensives Blütenaroma haben, sind hier seine Weine fülliger und der Duft komplexer. Einen besonderen Platz im Sortiment nimmt die Weißweinsorte *Muškat* ein, die man hier meistens unter dem Namen *Muškat momjanski* findet. In Momjan, einem malerischen Ort in Westistriem, wird diese Sorte traditionell angebaut und schenkt uns die besten kroatischen Dessertweine. Das sind für gewöhnlich sehr aromatische halbtrockene oder süße Weine aus Trauben der regulären Lese, oder sie werden mittels einiger traditioneller Verfahren als Dessertweine hergestellt. Die



Trauben bleiben bis Ende Oktober oder November am Rebstock und kommen in den Zustand der Überreife oder werden nach der Lese zusätzlich getrocknet. Der *Teran* ist die führende blaue Traubensorte in Istrien mit sehr spezifischen Charakteristiken, die für gewöhnlich einen gut gefärbten, aromatischen Wein gibt mit einem angenehmen und frischen, feinsäuerlichen Geschmack. Die besten Terane werden in Zentralistriem, in der Umgebung von Motovun, hergestellt. In guten Jahren und bei entsprechender Pflege gehören diese Weine zu dem Besten, was eine Sorte geben kann. Ihm nahe steht die Sorte *Refošk*, lange als Synonym für den Teran betrachtet, aber doch unterschiedlich. Sie ist schwächer vertreten, gibt aber Weine ähnlicher Charakteristiken, und wird ebenfalls als Markenzeichen istrischer Rotweine und autochthoner Sorten betrachtet. *Cabernet Sauvignon*, *Cabernet Franc* und *Merlot* sind international bekannte Sorten, aber in Istrien verbreitet, wo sie hervorragende Ergebnisse erzielen. Sie werden selbständig angebaut oder kommen als ausgezeichnete *Cuvées* auf den Markt. Auf der ganzen Halbinsel werden sie angebaut, aber die besten Weinberge befinden sich im westlichen, wärmeren Teil, am Meer. Die meisten Pflanzungen gibt es in der Nähe von Poreč. Die Weine sind vollmundig, mittelkräftig, von guter Farbe und haben ein diskretes Sortenaroma. Der *Pinot noir* ist schwächer vertreten, gibt jedoch gute Weine, fülliger und besser in der Färbung als im Kontinentalteil. Er wird zusammen mit *Chardonnay* und dem istrischen Malvazija für die Herstellung des istrischen Schaumweins verwendet und bringt sehr gute Ergebnisse. *Hrvatica* ist eine weniger vertretene Sorte. Sie wird als autochthon betrachtet, ist sehr ergiebig und der Wein ist von mittlerer Qualität. Der *Borgonja* wird ebenfalls als autochthone Sorte betrachtet, doch hatte man einige Zeit angenommen, dass er mit dem französischen Gamay identisch sei. Genetische Untersuchungen haben diese Hypothese ausgeräumt, aber es wurde

festgestellt, dass diese Sorte identisch ist mit der Frankovka bzw. mit der Sorte *Blaufränkisch* oder *Limberger*. Er gibt gute Rotweine mit mäßiger Vollmundigkeit und Färbung, sehr geeignet für den täglichen Verzehr zu vielen istrischen traditionellen Gerichten. Der Poreč *Muskat ruža* ist das lokale Synonym für den viel bekannteren österreichischen *Rosennuskateller* oder den italienischen *moscato rosa*, eine alte Sorte mit sehr spezifischen Charakteristiken. Sie gibt ausgezeichnete, meistens Dessertweine, deren Duft an den Duft von Rosen erinnert. Die Weine sind halbtrocken oder süß, von einem sehr intensiven Sortenduft, mittelmäßig gefärbt, voll im Geschmack, harmonisch und sehr lang im Abgang. Außer den angeführten Sorten, die die große Mehrzahl in den istrischen Weinbergen darstellen, sind noch erwähnenswert: *Draganela*, *Brajdenica*, *Opačevina*, *Dolcin*, *Duranija*, *Surina* und einige weitere, heute fast vergessene Sorten, die nicht gesondert angebaut, sondern meistens mit anderen alten Sorten vermischt werden. Sie werden als autochthon betrachtet, und in den letzten Jahren wurden Maßnahmen zu ihrer Revitalisierung ergriffen.

Die wichtigsten Hersteller

Istrien ist heute aufgrund wesentlicher Faktoren eine der führenden kroatischen Weinunterregionen. Die Zahl der Hersteller/Winzer wächst ständig sowie auch die Fläche unter Rebstöcken. Die meisten befinden sich in Westistriem, wo es auch die meisten kleineren Kellereien gibt, kleine Unternehmen oder Familienbetriebe. Von hier aus setzte sich in den neunziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts die *neue istrische Welle* in Bewegung, einige junge Winzer, die ihre Produktion auf neue, moderne Weise begannen und sehr schnell einen Spitzenplatz in Kroatien eroberten. Heute melden sie sich erfolgreich auf dem Weltmarkt und erhalten nicht selten hohe Bewertungen und Preise bei Wettbewerben. Unter den Herstellern hervorzuheben sind Matošević (die

bekanntesten und geschätzten Malvazija Alba und Alba Barrique), dann Grimalda, (ein ausgezeichnete Cuvée aus *Chardonnay*, *Sauvignon* und istrischem Malvazija), Kozlović (sein Santa Lucia von der gleichnamigen Lage ist einer der meistbegehrten Malvazija und der halbtrockene *Muskat momjanski* in der Kategorie der Dessertweine), Coronica und Trapan rufen in den letzten Jahren mit ihren Malvazija weltweite Aufmerksamkeit hervor. Da gibt es noch Pilato, Degrassi, Arman und etwa zehn weniger bekannte, aber aussichtsreiche Winzer. Agrolaguna und Istravino sind die größten Produzenten, bieten viele Weinsorten in gemäßigter Preisklasse an, aber von guter und ausgezeichneter Qualität (besonders Merlot und Cabernet Sauvignon Agrolaguna und Teran Dajla Istravina). Bezüglich der Terane seien die Kellereien Roxanich und Franca Armana genannt, deren Weine unlängst unter die besten Terane Istriens eingereiht wurden.

In Istrien werden die besten kroatischen Schaumweine hergestellt. Unter dem Markenzeichen Misal finden sich einige Schaumweine, die im traditionellen Flaschengärungsverfahren hergestellt werden. Außer den üblichen Sorten *Chardonnay* und *Pinot noir* werden auch autochthone istrische Sorten nach der traditionellen Champagner-Methode angebaut, was die Weine spezifisch und sehr interessant macht.

Um die Entwicklung des Weinbaus und der Weinkellerei in Istrien hat sich der Verein der Winzer Vinistra verdient gemacht, der regelmäßig die gleichnamige, sehr gut besuchte Weinausstellung (Anfang Mai) und den internationalen Wettbewerb Welt des Malvasia, eine gewisse „Weltmeisterschaft“ der aus verschiedenen Malvasiatrauben hergestellten Weine organisiert. Außerdem hat er das Programm Malvazija IQ ins Leben gerufen, ein System zur Erteilung des besonderen Markenzeichens IQ (*Istrian Quality*) für den besten Malvazija, um auf diese Weise die Qualität des wichtigsten istrischen Weins zu heben und ihn zu promovieren.





*Das Gebiet des
Kvarners ist die
Heimat der Scampi,
eine der besten
Meeresdelikatessen
der Welt*



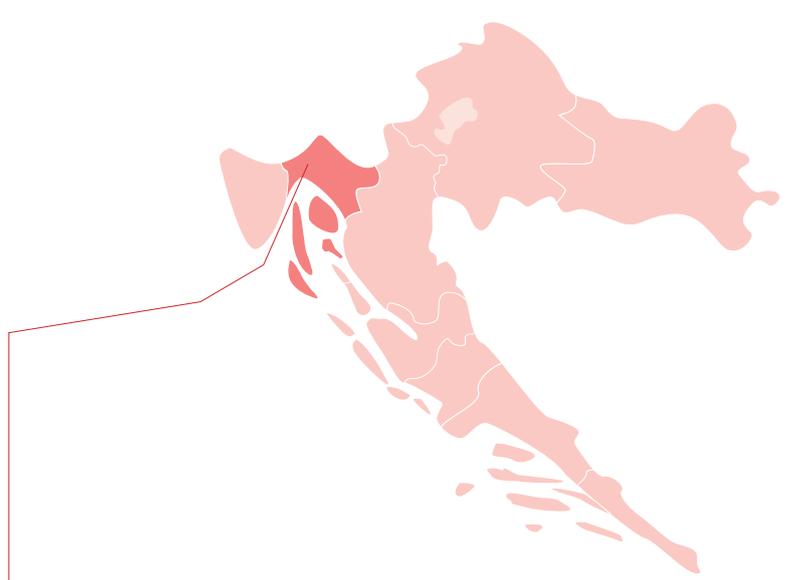
2

der
kvarner



Wussten Sie?

Von den Hängen des Učka-Gebirges kommt die berühmte Lovraner Marone durch das weit geöffnete Tor in die Gastronomie des Kvarners, eine sehr geschätzte Maronensorte, auf der das saisonale Angebot von Süßigkeiten aus dieser Frucht basiert. Jedes Jahr im Herbst wird in Lovran die Marunada organisiert, eine Veranstaltung, mit der die Maronen-Saison gefeiert und dabei ein großes Repertoire an Köstlichkeiten aus Maronen angeboten wird.



2 Im Gebiet des **KVARNER** gibt es einige Restaurants, die sich durch gleich bleibende Qualität und ständige Innovationen mit saisonalen Merkmalen auszeichnen.



Wenn der Kvarner der mediterranen gastronomischen Kultur nur die berühmten Kvarner-Scampi geschenkt hätte, hätte er damit bereits einen Platz auf der gastronomischen Weltkarte verdient. Viele gastronomische Fachleute und Feinschmecker zweifeln keinen Augenblick: Die Scampi des Kvarners oder des Velebitkanals norwegischer Herkunft und im Kvarner-Gebiet phantastisch domestiziert, sind von außerordentlicher Qualität, Delikatesse und zarter Textur und übertreffen alle Krebsarten, nach Meinung vieler sogar die gefeierte Languste und den Hummer, sowie auch den ziemlich seltenen Gemeinen Seekrebs in den Gewässern um Pula, der sich auf schlammigem Grund aufhält. Durch Überfangen ist diese seltene Art stark bedroht.

Der König der Krebse wird auf verschiedene Weisen zubereitet. Einige Spitzenköche meinen, dass sein faszinierender Geschmack bei der elementarsten Zubereitung, einem zweiminütigen Kochen in leicht gesalzenem Wasser mit wenig Olivenöl, am besten erhalten bleibt. Er wird mit einigen Tropfen Olivenöl und einigen Tropfen Zitronensaft beträufelt serviert. Der ursprüngliche Geschmack bleibt ebenso gut bei kurzem Rösten der Scampi auf dem Grill erhalten. Viele werden sich für Scampi nach Buzara-Art oder für Scampi-Risotto oder für Scampi mit Nudeln entscheiden. Auf welche Art auch immer die großen frischen Scampi zubereitet sind, auf den Tisch kommt eine der größten Meeresdelikatessen auf globaler Ebene, die ihren Platz in der Spitze der weltweiten Gastronomie einnimmt. Freunde der elementaren Ursprünglichkeit des Geschmacks essen die Scampi roh, beträufelt mit nur einigen Tropfen Zitronensaft.

Im Kvarner-Gebiet, und besonders an der Opatija-Riviera, gibt es eine Vielzahl ausgezeichneten Restaurants, die sich durch gleich bleibende Qualität und ständige Innovationen



Liebhaber der elementaren Ursprünglichkeit des Geschmacks essen Scampi roh, nur mit etwas Zitronensaft beträufelt.

mit saisonalen Merkmalen auszeichnen. Auf den Tischen dieser Restaurants finden sich zu phantasievoll zubereitetem frischem Fisch, Muscheln, Weichtieren und Krebsen das beste saisonale Gemüse und Obst sowie raffinierte Süßspeisen. Am Meer gibt es den Plavi podrum, Le Mandrač und Tamerka (Volosko) und die Restaurants Bevand, Laurus (Opatija), Johnson (Mošćenička Draga). An den Hängen oberhalb des Kvarners befinden sich die bekanntesten gastronomischen Destinationen: die Restaurants/

Hotels Kukuriku (Kastav) und Draga di Lovrana im gleichnamigen Ort. Die gastgewerbliche Konkurrenz im Kvarner ist das Ergebnis hoher kulinarische Errungenschaften und eines starken Bestrebens, ein authentisches Angebot zu profilieren, so dass man das gesamte Kvarner-Gebiet als Gipfel des kroatischen Gastgewerbes betrachten kann.

In der kvarnerschen Gastronomie sind alle Delikatessen der Kvarner-Inseln Krk, Lošinj, Cres und Rab stark vertreten, besonders hinsichtlich des Insel-Lammfleisches, das wegen der verschiedenartigen Weidegründe, angereichert mit Meersalzpartikeln, die durch die mikroklimatischen Verhältnisse des Velebit-Kanals auf die Inseln getragen werden, von höchster Qualität ist. Kleinere Hersteller von Ziegen- und Schafskäse auf den kleineren Inseln sind meistens Familienbetriebe, die ihre Produkte ständig verbessern und das gastronomische Angebot des Kvarners bereichern. Auf der Insel Krk wird eine Gnocchiart mit der lokalen Bezeichnung Šurlica und auf der Insel Lošinj die Mineštra, eine Fenchelcremesuppe, zubereitet. Krk ist die Heimat der Vrbnička Žlahtina, des bekanntesten Weißweins des Kvarners, der aus dem Weinbaugebiet um das Städtchen Vrbnik stammt. Aus Rab kommt, neben anderen Köstlichkeiten, die Raber Torte, ein feines Mandelgebäck und gern gesehene Dessert, das auf vielen Tischen in renommierten Restaurants serviert wird.

Von den Hängen des Učka-Gebirges kommt die berühmte Lovraner Marone in die Kvarner-Gastronomie, eine sehr geschätzte Esskastaniensorte, aus der saisonale begehrte Süßspeisen zubereitet werden. Jedes Jahr im Herbst wird in Lovran die Marunada abgehalten, eine Veranstaltung, mit der die Kastaniensaison gefeiert und eine breite Palette an Süßspeisen auf Kastanienbasis angeboten wird. Ihre gastronomischen und Unterhaltungsmerkmale haben aus ihr eine echte Touristenattraktion gemacht.

Das Primorje (Küstenland) ist fest verbunden mit seinem Hinterland, und aus dem Gorski kotar gesellen sich zur mediterranen Küche kontinentale Spezialitäten. Dieses Gebiet ist bekannt für Wild, Froschschenkel, Schnecken, Siebenschläfer, Waldfrüchte und überreich an essbaren Pilzen. In den heißen Sommermonaten bietet sich den Besuchern des Kvarners Gelegenheit, in diesem Gebiet Erfrischung zu finden. Es braucht nur eine halbe Stunde Autobahnfahrt, um attraktive touristische Destinationen im Gorski kotar zu erreichen, den Nationalpark Risnjak zu besuchen oder sich an den Seen des Gorski kotar zu erfrischen und dabei Spezialitäten zu probieren, die in den Restaurants in Fužine, Lokve und anderen Orten angeboten werden.

Die lange touristische Tradition der Kvarner-Riviera mit Opatija als Zentrum und den vielen anderen Orten mit erkennbarer

Küstenlandidentität, hat ein aufregendes und kultiviertes gastronomisches Angebot hervorgebracht, in dem die mediterrane Küche überwiegt, aber man spürt auch die kräftigen Einflüsse der traditionellen Küche des Gebietes, das zum Primorje gravitiert.

Elemente der mitteleuropäischen Küche, besonders bei den Süßspeisen, wurden mit den typisch mediterranen Speisekarten in Einklang gebracht, auf denen die verschiedensten Fische und frischen Meeresfrüchte dominieren. Der Strudel ist ein ebenso beliebtes Dessert wie Fritule (kleine Krapfen) und Kroštule (in Fett gebackene Teigstreifen). Die Nähe Italiens und die jahrhundertelange Verbundenheit mit dem Land spiegeln sich auch in der Gastronomie stark wider. Phantasievoll zubereitete Pasta mit

Meeresfrüchten, Gemüse oder Pilzen, ebenso wie Risottos, verwischen mit ihrer harmonischen Durchdringung und Ergänzung traditioneller Rezepte die gastronomischen Grenzen zwischen der West- und Ostküste der Adria. Mit der beschleunigten Entwicklung des Tourismus verstärken sich die Tendenzen der gastronomischen Internationalisierung immer mehr und öffnen die Tür weit für neue kulinarische Erfahrungen.

Der Kvarner ist ein Paradies für Nautiker. Gerade ihnen bietet sich die Möglichkeit, nicht nur versteckte Buchten mit unberührten Stränden zu entdecken, sondern auch kleine Familien-Konobas und kleine Restaurants, in denen lokale und saisonale Spezialitäten und einige schon ein wenig in Vergessenheit gera-

tene Nationalspeisen angeboten werden. Das sind Orte, an denen man die Adria erleben kann wie sie einst war und wie wir sie heute gerne sehen möchten, besonders, wenn es sich um die Gastronomie handelt, in der die volkstümliche Zubereitung traditioneller Speisen immer mehr verlangt und immer höher geschätzt wird.

Die Scampi des Kvarners, die den Gipfel der kvarnerischen Gastronomie symbolisieren, werden immer seltener. Man wird sich mit der Zeit mit leichter verfügbaren Meeresnachbarn wie den Anchovis, den Sardinen und anderen Schätzen des Adriatischen Meeres anfreunden müssen, die manchmal ungerechtfertigt auf Familien- und Restaurant-Speisekarten vernachlässigt werden.



für die gesundheit



■ Ganz gleich, was Sie auf Ihrer Reise durch den Kvarner bestellen, es folgt die Annehmlichkeit des Probierens, aber auch eine garantiert rasch wiederkehrende Spannkraft und Frische, die wir im beschleunigten Lebensstil unerbittlich verbrauchen.

Tagtäglich merken wir die negativen Folgen, die der Stress auf unsere körperliche und seelische Gesundheit hat. Stress und freie Radikale tragen zur beschleunigten Alterung bei, aber auch zu zahlreichen degenerativen Veränderungen. Wenn wir zeitweilig eine Atempause einlegen und unsere Zeit, beispielsweise im Urlaub, wertvoll verbringen, können wir die vom täglichen rastlosen Lebensstil verursachten unerwünschten Spuren wesentlich verringern. Wildspargel (Vitamin C, Karotin, Eisen, Phosphor, Kalium, Asparagin, Arginin), Zitrusfrüchte (Terpen, Flavonol, Glukarat), Waldfrüchte und Nusskerne (Fettsäure Omega 3, Minerale Zink und Kalzium) sind nur einige der Nahrungsmittel, die die genannten nutritiven Komponenten enthalten. Sie können den Alterungsprozess bzw. die degenerativen Prozesse in den Zellen verlangsamen.

Im Kvarner haben Sie Gelegenheit, natürliche Anti-aging-Nahrung zu genießen, die zudem eine perfekte gastronomische Annehmlichkeit bietet.

Nahrungsmittel

Wildspargel
Maronen
Bärlauch
Brombeeren
Zitrone, Apfelsine

Speisen

Kalmare und Wirsing
Brodetto von getrocknetem Seepolyp
Zitronenrisotto
Bitterorangenmarmelade
Scampi vom Grill



Über den Wein

■ Das kroatische Primorje (Küstenland) umfasst ein für Rebstöcke sehr interessantes Gebiet, den schmalen Küstengürtel zwischen den großen Weinbaugebieten Istrien und Dalmatien und zwischen dem gebirgigen Kroatien mit kaltem Kontinentalklima und den Kvarner-Inseln mit typischem mediterranem Flair. Jedem Reisenden, der dieses Gebiet besucht, fällt der große Unterschied im Relief, im Klima, in der Vegetation und in der Lebensart innerhalb eines kleinen Raums sofort ins Auge. So kann man den Morgen auf dem Platak auf Skiern verbringen und einige Stunden später Meer und warme Sonne genießen. Auch die Herstellung und das Angebot des Weins unterscheiden sich, und wir können *Chardonnay*, *Pinot* und *Frankovka* im Gebiet von Vinodol in fast kontinentaler Frische finden, während auf den Inseln die typischen „Südländer“ wie *Cabernet Sauvignon*, *Merlot*, *Shiraz* und seit kurzem auch *Plavac mali* angebaut werden. Die Geschichte des Rebstocks ist, wie auch in den benachbarten Gebieten, sehr lang und reicht bis in die Antike. Wahrscheinlich haben die Griechen mit der Weinherstellung begonnen, und für die Entwicklung des Weinbaus sind die Römer am verdienstvollsten. Zahlreiche Dokumente berichten darüber, so auch das Vermächtnis des Dichters Lukan, der den Kampf zwischen Cesar und Pompeji auf der Insel Krk und die Holzfässer aus Erlenholz beschreibt, die Cesars Soldaten dienten, von der umzingelten Insel zu fliehen. Daraus kann man schließen, dass die hiesigen Bewohner noch vor den Griechen und Römern, denen man die größten Verdienste um die Entwicklung des Weinbaus im Mittelmeerraum zuschreibt und die den Wein in irdenen Amphoren aufbewahrten und transportieren, Holzfässer benutzten.



Weinberge und Produktionsbedingungen

Das Kvarner-Gebiet gehört nach der kroatischen Weingesetzgebung der Weinbauunterregion des Kroatischen Primorje an. Die wichtigsten Anbauflächen befinden sich an der Küste (der Weinbau umfasst den gesamten Küstenstreifen von Lovran bis Vinodol) und auf den Inseln, vor allem auf Krk und Rab. Auf den anderen Inseln gibt es hauptsächlich kleine, familienbetriebene Anbauflächen. Als Kuriosum ist die Insel Susak zu nennen, die aus Sanddünen entstanden ist, wo die Rebstöcke Anfang des 20. Jahrhunderts (auf der Insel gab es keine Phylloxera bzw. Reblaus) 96 % der Inselfläche eingenommen haben, d.h. alles, außer den Dörfern. Das sagt genügend aus über die Bedeutung dieser Kulturpflanze für die Wirtschaft der Kvarner-Inseln.

Die Weinberge befinden sich hauptsächlich auf Karstfeldern und zum geringeren Teil auf Terrassen. Die bekanntesten Terrassen sind in der Nähe von Bakar, wo auch die Herstellung der ersten Schaumweine in diesem Gebiet unter dem Namen Bakarska vodica begann. Die Böden sind sehr verschiedenartig, von den schweren Roterden bis zum leichten FLYSCH und Sand, auch die klimatischen Bedingungen sind an der Festlandküste und auf den Inseln stark unterschiedlich. In Rijeka verzeichnet man jährlich eine Niederschlagsmenge von >1500 mm und auf Susak fast nur halb soviel – etwa 800 mm. Die Temperaturen variieren ebenso und bewegen sich im Jahresdurchschnitt bei 14-15 °C. Alle diese Unterschiede ermöglichen eine große Sortenvielfalt und die Herstellung unterschiedlicher Weintypen. Die größten Anbauflächen gibt es heute auf der Insel Krk, im Vrbeničko polje, wo es auch die meisten Winzer gibt. In



den letzten Jahren werden auf den Inseln und im Küstengebiet gute Weinbaulagen erfolgreich revitalisiert. Das Gebiet prägen kleinere Weinbauflächen im Familienbetrieb. Erst wenige Winzer melden sich mit größeren Mengen auf dem Markt.

Die Sorten und ihr Wein sowie die wichtigsten Hersteller

Die wichtigste Sorte des Kvarners ist die Žlahtina, der Hauptwein fast aller Hersteller. Sie wird als kroatische autochthone Sorte betrachtet, die seit langem in diesem Gebiet angebaut wird. Vor etwa zwanzig Jahren wurde sie auf dem heimischen Markt ein sehr begehrt Wein. Seine Beliebtheit dauert bis heute an, so dass die Sorte am weitesten verbreitet und wirtschaftlich am wichtigsten ist. Dies ist das Ergebnis der außerordentlichen Wechselbeziehung der Sortencharakteristiken und der Umweltbedingungen. Diese Weine haben den Markt mit den guten organoleptischen Merkmalen erobert und sind zur Grundlage der Weinerzeugung geworden. Im Unterschied zu den nicht selten schweren und kräftigen südlichen Weinen einerseits und den nördlichen, leichten, aber wegen des Säureüberschusses oft unharmonischen Weinen andererseits, bot die Žlahtina dem Markt die optimale Kombination an – sie gibt fruchtige, frische, elegante und sehr süffige Weine als ausgezeichneten Kompromiss zwischen Nord und Süd. Die größten Anbauflächen befinden sich auf der Insel Krk, im Vrbičko polje, wo sich auch fast alle Winzer befinden. Die Weinkellereien Katunar vinarija d.o.o., Frajona d.o.o., PZ Gospoja und PZ Vrbnik sowie Nada und Šipun aus Vrbnik sind die bekanntesten und mengenmäßig größten. Erwähnt sei auch Vupik d.d. aus Novi Vinodolski, der außer Žlahtina noch *Chardonnay*, *Cabernet Sauvignon* und *Frankovka* unter dem Namen Morčić herstellt. Der *Chardonnay* wird ebenfalls von einigen anderen Winzern produziert. Vor einigen Jahren wurden auch andere, weltbekannte Sorten wie *Merlot*, *Shiraz*, die *Pinots* und weißer *Sauvignon* angebaut. An autochthonen Sorten sei noch der istrische Malvazija genannt, der aber hier in viel geringerem Maße als in Istrien vertreten ist, sowie Plavina, der hier auch noch Brajdica crna genannt wird. Seine Beliebtheit und hohe Qualität möchte in diesem Gebiet auch Plavac mali rechtfertigen, die wichtigste Sorte Mittel- und Süddalmatiens. Auf Krk und Rab wurden die ersten Rebstöcke gepflanzt und ungeduldig erwartet man den ersten Wein.

Hier wurde auch traditionell Schaumwein hergestellt. Am ältesten ist Bakarska vodica, ein Naturschaumwein (*méthode rurale*) aus den Trauben der autochthonen Sorten Belina, Žumić, Vrbić und Žlahtina, angebaut auf den berühmten Steinterrassen oberhalb der Stadt Bakar. Die ehemals in dieser Weise sehr bekannte und große Produktion ist fast vollkommen eingestellt. In den letzten Jahren werden große Anstrengungen zur Revitalisierung unternommen. Heute stellt die Firma Istravino Bakarska vodica als kohlesäurehaltigen

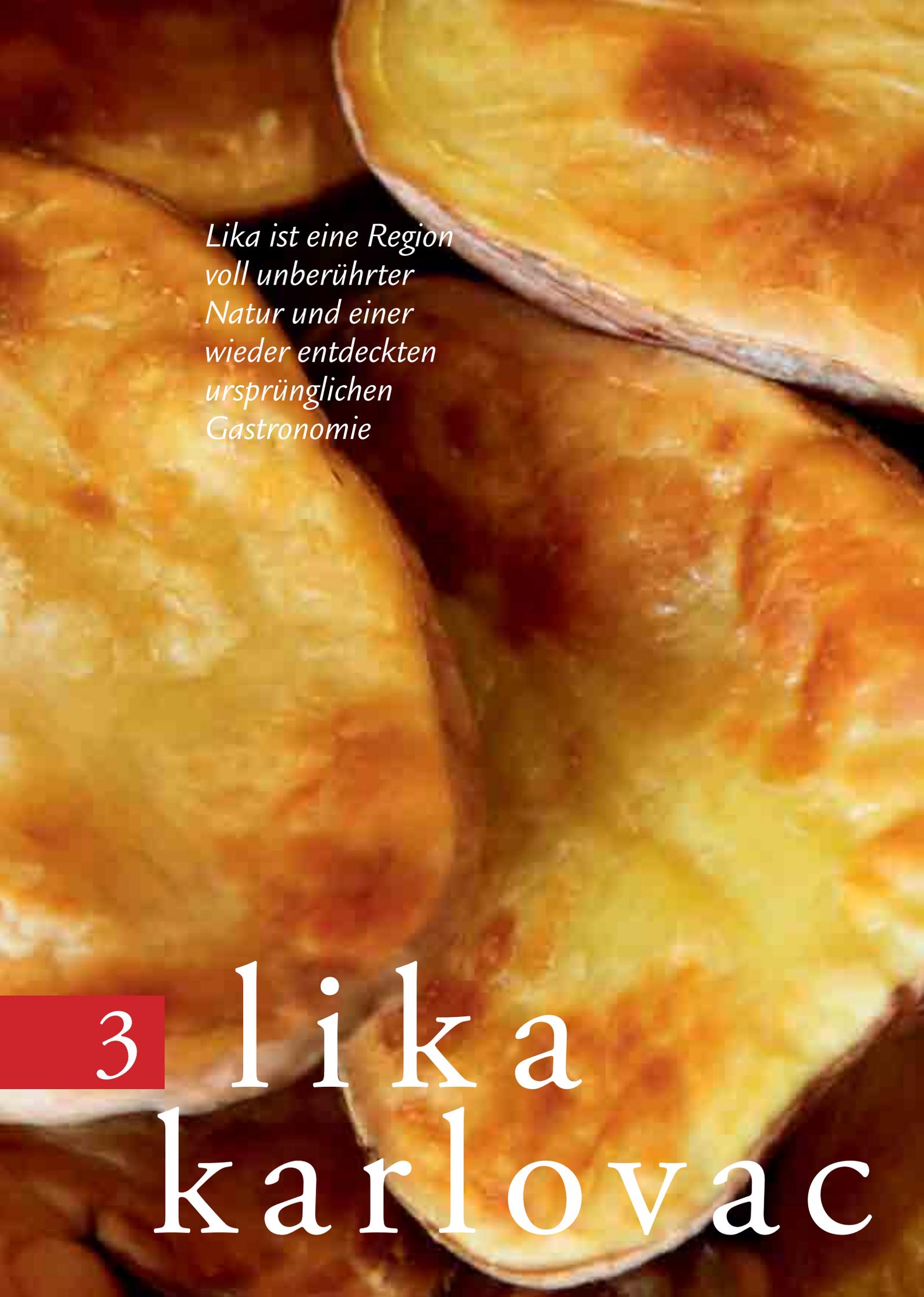




Wein unter der Bezeichnung „Special“ und als Schaumwein (Prestige) in der klassischen Methode her. Außer Bakarska vodica stellen einige andere Winzer Schaumweine her, wie beispielsweise den Porin (Grundlagen sind *Pinot blanc* und Žlahtina, *méthode Charmat*), 1288 (klassische Flaschengärungsmethode – *méthode champenoise*; der Schaumwein wurde benannt nach dem Entstehungsjahr des Vinodoler Statuts, eines historisch wichtigen Dokuments). Als Rarität sei noch Valomet erwähnt, ein nach klassischer Methode herge-

stellter Naturschaumwein aus der Žlahtina. Er wird über ein Jahr im Meer in einer Tiefe von dreißig Metern aufbewahrt und reift dort! In dieser Tiefe sind die Reifebedingungen ausgezeichnet, was für den Schaumwein sehr wichtig ist. Die langdauernde Lagerung im Meer ist nicht nur für die hervorragenden Charakteristiken des Schaumweins sondern auch für das originelle *Design* der Flaschen verantwortlich, die mit Schichten von Muscheln und Korallen bedeckt sind, so dass der hohe Preis für diesen Wein im gewissen Maße gerechtfertigt ist.

Das Gebiet des Kvarners ist reich an autochthonen Rebsorten, die leider zum größten Teil aus der Produktion verschwunden sind. In den vergangenen Jahren arbeitet man jedoch an ihrer Revitalisierung, der die Marktorientierung zu autochthonen, originalen Produkten entgegenkommt. Einige zeigen ausgezeichnete Charakteristiken (Vrbić, Žumić, Sansigot, Trojiščina, Kamenina, Jarbola), so dass sie sehr interessant sind für die Produktion. Einige Winzer haben bereits neue Flächen mit diesen Sorten angebaut und die ersten ihrer Weine erscheinen.



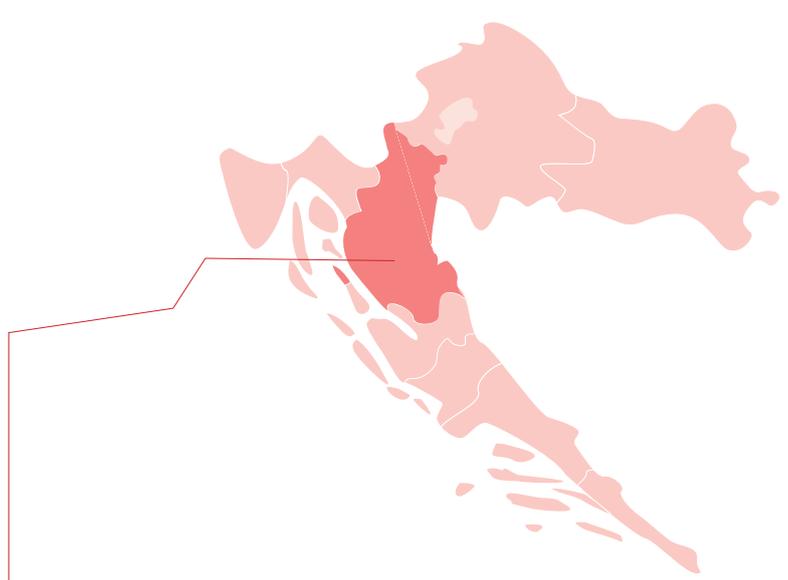
*Lika ist eine Region
voll unberührter
Natur und einer
wieder entdeckten
ursprünglichen
Gastronomie*

3 l i k a k a r l o v a c



Wussten Sie?

In der nationalen Gastronomie hat die Lika-Kartoffel den Status eines Kult-Nahrungsmittels erlangt. Die Lika ist bezüglich der klimatischen Bedingungen und der Bodenbeschaffenheit ideal für ihren Anbau. Die weiße und rote Lika-Kartoffel ist von unerreichter Qualität. Köche empfehlen sie als Beilage, aber auch als autonomes Gericht.



3 Diese Region ist eine einzigartige **VERBINDUNG VON MEER FESTLAND**, die einander nahe sind und eine Auswahl an Meeres- und Flussfischen (vor allem Forelle, das gastronomische Markenzeichen der Region) bieten, was ein unglaubliches touristisches Potential, nicht nur im gastronomischen Sinne, ist.



Eine der am schwächsten besiedelten Regionen Europas, durch deren unberührte Landschaften die Autobahn von den Kontinentalteilen Kroatiens bis zu den Städten am Adriatischen Meer führt, die vielleicht schönste und landschaftlich aufregendste Teilstrecke moderner Autobahnen in Europa, ist ein ungenügend entdecktes gastronomisches Paradies, in dem die traditionellen Speisen aus gesunden Nahrungsmitteln und nach alten Rezepten dieses Gebietes zubereitet werden.

Wenn wir Lika sagen, denken wir meistens an den edlen und überaus schmackhaften Flussfisch aus den Gebirgsbächen und sauberen Flüssen, an die Forelle, die zum gastronomischen Markenzeichen der Region geworden ist, unabhängig davon, ob sie auf dem Grill, im Ofen mit Kartoffeln und Gewürzen oder in Maismehl gewälzt zubereitet wird.

Die Wildforelle, die sich in Qualität und Geschmack wesentlich von der gezüchteten unterscheidet, lebt ausschließlich in sauberen Gewässern. Darin ist die schwach besiedelte Lika, ein Gebiet unberührter Natur, mit kristallklaren Flüssen wie die Gacka und die Gebirgsflüsse, in europäischen Maßstäben einzigartig. Die Forelle enthält eine geringe Menge Cholesterin und sie wird Menschen empfohlen, die an Herz- und Blutgefäßerkrankungen leiden, aber auch als Diättherapie. Als Quelle hochwertiger Proteine deckt die Forelle sogar in kleinen Mengen den täglichen Gesamtbedarf an essentiellen Aminosäuren, und sie wird allen empfohlen, die größeren körperlichen oder intellektuellen Anstrengungen ausgesetzt sind.

In der nationalen Gastronomie hat die Lika-Kartoffel den Status eines Kult-Nahrungsmittels erlangt. Die weiße und rote Lika-Kartoffel ist in ihrer unübertroffenen Qualität, egal ob gekocht oder gebacken, ein einstimmig attribuerter gastronomischer Begriff. Unter den

Spitzenköchen ist sie unstrittig und alle Kenner dieses Nahrungsmittels verwenden sie. Für diese Kartoffel ist die Lika hinsichtlich der klimatischen Bedingungen und der Bodenbeschaffenheit das ideale Gebiet.

Es wundert deshalb keineswegs, dass die Kartoffel in der Lika-Gastronomie üppig vertreten ist. Sie wird gleichermaßen gekocht oder gebacken verzehrt, aber nicht nur als Beilage, sondern auch als selbständiges Gericht. Besonders beliebt sind die *Police* oder *Pole*, gesalzene in der Schale im Backofen gebackene Kartoffelhälften. Am besten geraten sie im Brotbackofen oder in einem alten Holzbeheizten Herd. Diese so gebackene Köstlichkeit kann mit einer dünnen Schicht *Kajmak* (ein Rahmprodukt), *Basa* oder einem anderen Aufstrich aus Milch bestrichen werden. *Pole* werden auch gern mit dem bekanntesten aus Kuhmilch hergestellten Lika-Käse *Škripavac* kombiniert, der wegen seiner körnigen Struktur beim Kauen ein quietschenes Geräusch erzeugt.

Sehr schmackhaft ist auch der leicht geräucher- te Kuhmilchkäse, der ehemals, als die Autobahn noch nicht gebaut war, zusammen mit anderen Spezialitäten der Region an Ständen an den lokalen Straßen massenweise verkauft wurde.

Die Lika ist ein Landwirtschafts- und Viehzucht- gebiet, erst in neuerer Zeit auch ein touristisches Gebiet und deshalb ideal für die Herstellung gesunder Nahrung. Die Qualität der Milchproduk- te aus den Landwirtschaftsbetrieben liegt in dem hervorragenden Viehfutter, an dem die Velebiter Weidegründe mit ihren aromatischen Pflanzen reich sind, aber auch in der langen Viehzucht- tradition dieses Gebietes begründet.

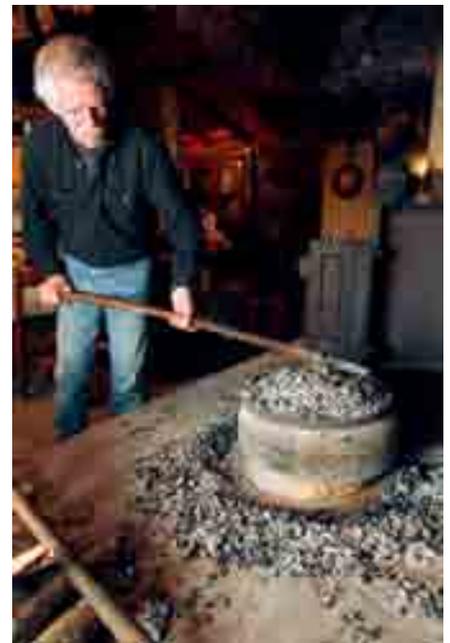
Die Lika ist zu allen Jahreszeiten gleich attrak- tiv. Im Sommer herrscht hier eine angenehme Frische und die Winterstimmung ist einzigar- tig, wenn die lokale Bevölkerung, besonders in den unzugänglichen Gebirgsregionen durch die hohen Schneewehen von der Außenwelt und der normalen Kommunikation abgeschnitten ist. Solche klimatischen Bedingungen haben

die Entwicklung einer sehr spezifischen, den saisonalen Bedingungen, manchmal auch den extremen Wetterverhältnissen angepasste gas- tronomische Kultur begünstigt.

Im Winter isst man Sauerkraut, noch eine der weithin bekannten Spezialitäten der Lika, in Kombination mit Rauch- oder Frischfleisch, meistens Schweinefleisch oder Rindfleisch, mit Würsten, oder mit anderen Rauchfleischpro- dukten.

Auch das Lika-Lamm ist eine der gastronomi- schen Delikatessen dieser Region. Viele setzen es gleich mit der Qualität des Insel-Lammes. Zube- reitet wird es wie in den anderen Gebieten am Spieß und auf dem Grill, mit Kartoffeln unter der Backhaube gebacken oder mit Gemüse gekocht. Die Qualität des Weidegrundes, vor allem an den Nordhängen des Velebit, ist eine Garantie für die Entwicklung einer hochwertigen Schafzucht und für die Viehzucht allgemein.

Die Wälder der Lika sind eine Schatzkammer verschiedenartiger essbarer Früchte, von Pilzen





Während des Aufenthalts in der Lika sollte man die verschiedenen heimischen Honigsorten, vom Wiesen- bis zum Waldhonig, kosten, die von den sachkundigen Imkern der Lika hergestellt werden.

bis zu Waldfrüchten, wie Heidelbeere, Himbeere, Brombeere usw. Im Obstbau der Lika sind Äpfel, Birnen, Pflaumen und Walnüsse am häufigsten vertreten. In der Saison sind die Pilze „das Fleisch des Waldes“, ein wichtiger Ernährungsbestandteil der lokalen Bevölkerung. Immer häufiger werden sie auch als Spezialität in Restaurants und ländlichen Gasthöfen angeboten, die sich den besonderen touristischen Bedürfnissen beschleunigt anpassen. Touristen, die nach einem authentischen Speisen- und Getränkeangebot suchen, werden in der Lika ihren dafür einzigartigen Zielort entdecken, wie es ihn heute in Europa nur selten gibt. Auf Internetseiten werden ausländischen Touristen im traditionellen Stil erbaute Lika-Häuser angeboten, die innen zeitgemäß ausgestattet sind und sich für einen mehrtägigen Aufenthalt in Oasen der Stille, an frischer Luft, in unberührter Natur eignen.

Touristisches Zentrum der Region ist der Nationalpark Plitvicer Seen, ein einzigartiges weltberühmtes Naturphänomen, das von Millionen Touristen aus aller Welt besucht wird. Um das Erlebnis abzurunden, werden ihnen Spezialitätender Lika-Küche, in den Gaststätten dieses Gebietes angeboten.

Da die Lika an den Gorski kotar grenzt, vermischen sich die gastronomischen Einflüsse dieser beiden Regionen ständig. Wie die Lika, so ist auch der Gorski kotar ein Gebiet mit langer Jagdtradition. Demzufolge ist Wild häufig auf den Speisekarten der Lika-Küche anzutreffen. Es wird meistens so zubereitet, dass das Fleisch vom Hasen, Reh oder Wildschwein mit Speck gespickt und einige Tage gebeizt wird. Anschließend wird es unter Zugabe von Gewürzen auf kleiner Flamme geschmort und mit Knödeln und Brot serviert.

Während des Aufenthalts in der Lika sollte man unbedingt die verschiedenen Sorten heimischen Honigs (vom Wiesen- bis zum Waldhonig) probieren, die von sachkundigen Imkern hergestellt werden, die dafür bekannt sind, die besten Lokaltäten für ihre Bienenvölker auszuwählen. Viele werden von den am einfachsten und mit nur wenigen erkennbaren Zutaten hergestellten Süßspeisen auf der Speisekarte der Lika, wie beispielsweise den *Uštipci* begeistert sein: Hefeteig wird zu kleinen Krapfen geformt, in heißem Öl ausgebacken und anschließend mit Staubzucker bestreut serviert.

Das bunte Restaurantangebot der Lika, Borje (Nationalpark Plitvicer Seen) bis zur Gačanska konoba, Čamare, Braja, Maije, Zlatna potkova, wird ergänzt durch das gastgewerbliche Angebot am Meer, wobei Hotel, Restaurant und Weinkellerei Boškinac bei Stara Novalja auf der Insel Pag hervorzuheben ist, eines der führenden kleinen Luxushotels an der Adria. All diese Buntheit macht diese Region zu einem idealen Gebiet für önologische und gastronomische Erkundungen. In Kombination mit frischer Luft und üppiger Natur erhalten die lokalen volkstümlichen Spezialitäten königliche gastronomische Charakteristiken.

Freunde des selbst gebrannten Schnapses werden den Pflaumenschnaps der Lika nicht versäumen wollen, der nach traditionellen Rezepten, auf die die Gastgeber sehr stolz sind, hergestellt ist.

Die Bewohner der Lika sind ausgesprochen gastfreundlich und teilen mit ihren Gästen gern alles, was sie haben, von Rauchfleischspezialitäten bis Maisbrei mit Sauer Milch.

Seitdem die europäischen Motorradfahrer begonnen haben, die Reize der weniger bekannten Regionen zu entdecken, zieht die Lika mit ihrer attraktiven Landschaft und der ursprünglichen Küche immer mehr Abenteuerer und Feinschmecker an, deren äußerstes Ziel der Hedonismus des Unentdeckten ist.

Das kann manchmal Angeln in der Gacka sein, manchmal winterliche Stimmung am Feuer, über dem sich ein Lamm am Spieß dreht, und manchmal das Aufwärmen an einem alten Herd, auf dem in heimischer Atmosphäre Fleisch mit Sauerkraut köchelt oder *Police* (Hälften) der berühmten Lika-Kartoffel im Backofen backen. An das abenteuerliche gastronomische Erlebnis in der Lika wird man sich lange und gern erinnern.

für die gesundheit über den wein

■ Die traditionelle Gastronomie dieser Region steht in starker Berührung mit der Natur. Ihre Hauptgrundlagen sind Waldfrüchte und verschiedene Köstlichkeiten aus den Flüssen.

Vor allem Waldfrüchte sind von dominierender nutritiver Wichtigkeit, weil sie überreich sind an Komponenten, die Stressfolgen verringern helfen.

Durch den Verzehr der traditionellen schmackhaften und duftenden Gerichte dieser Region werden dem Organismus viele sekundäre Pflanzenstoffe, Pflanzensterole und andere Stoffe zugeführt, die sich günstig auf den gestressten Körper auswirken.

Heidelbeeren, Brombeeren, Kornelkirschen, Walderdbeeren, von denen sogar eine kleine Menge den Organismus von freien Radikalen befreit, bieten einen herrlichen Genuss, sei es, dass sie frisch gesammelt, oder als Konfitüren und Marmeladen oder Bestandteil eines Kuchens genossen werden.

Das Gebiet ist bekannt für seine entwickelte Viehzucht, so dass sich im Angebot auch Fleischgerichte von Tieren befinden, die auf den saftigen grünen Weiden gegrasst haben.

■ Diese kroatische touristische Region erstreckt sich von dem Tiefebengebiet nördlich von Karlovac über das Gebirgsgebiet der Lika und des Velebit bis zum Meer. Hier gibt es wenig Weinberge. Wir finden sie lediglich im Gebiet um Ozalj und der Vivodina sowie im Teil des Primorje (Küstenland) dieser Region, die einen Teil der Insel Pag einschließt. Das kontinentale Flachland- und Gebirgsgebiet, das die größte Fläche dieser touristischen Region einnimmt, ist ungeeignet für einen rentablen Weinbau, vor allem wegen der niedrigen Wintertemperaturen. An den Süd- und Westhängen des Žumberačka gora und in dem schmalen Küstenstreifen von Senj bis Starigrad unterhalb des Velebit findet man Rebstöcke, aber in der Regel in kleineren familienbetriebenen Anbauflächen ohne große Marktbedeutung. In letzter Zeit entwickelt sich jedoch auch hier der Weinbau, und der Weinproduktion wird immer größere Aufmerksamkeit geschenkt. In den Weinbaugebieten Ozalj – Vivodina wurde unlängst eine Weinstraße eröffnet. Neben einem reichhaltigen gastronomischen Angebot möchte man den Besuchern das Weinangebot näher bringen. Auf der Insel Pag, deren Westteil zu dieser touristischen Region gehört, wird Wein traditionell angebaut. Neben dem bekannten Pager Käse befindet sich der Wein im regulären Angebot der Inselprodukte und ist Teil der täglichen Ernährung der Bewohner.

Bedingungen für die Trauben- und Weinproduktion

Der größte Teil der Region ist gebirgig und umfasst ein für den Weinbau ungeeignetes Mittelgebirgsmassiv. Eine Ausnahme bilden die warmen Süd- und Westhänge des Žumberačka gora, wo die Temperaturen im Jahresdurchschnitt bei angenehmen 10-11 °C und die durchschnittliche Niederschlagsmenge bei 1100 mm liegen. Im Küstenteil der Region herrschen wegen der Meeresnähe günstigere Temperaturbedingungen, jedoch schränken die starke Bora (Nordostwind), das ungeeignete Relief und das Fehlen freier landwirtschaftlicher Flächen am Fuße des Velebit den Weinbau ebenfalls ziemlich ein. Der Westteil der Insel Pag, besonders um Novalja herum (Novaljer Feld), bietet den Rebstöcken alle Annehmlichkeiten, sodass der Weinbau hier ein traditioneller Wirtschaftszweig ist. Das Klima ist typisch mediterran mit viel Sonne und hohen Temperaturen (Jahresdurchschnitt >15 °C), aber trotz der hohen jährlichen Niederschlagsmenge (> 1000 mm) sind die Sommer in der Regel trocken. Lagen am Meer sind wegen des Mangels an fruchtbarem Boden und den von der starken Bora getragenen Salzpartikeln, die beachtlichen Schaden anrichten können, weniger geeignet.

Die Sorten und ihre Weine sowie die wichtigsten Hersteller

In den Weinbergen von Ozalj – Vivodina finden wir die typischen kontinentalen Sorten, die unumgängliche Graševina, den duftenden weißen *Sauvignon* und den gelben *Muskat* sowie Rizling rajnski, *Chardonnay* und die *Pinots*. An Rotweinsorten werden außer *Pinot noir* noch Frankovka, Portugizac und *Zweigelt* angebaut. Kleine Familienweinkellereien überwiegen, die in den letzten Jahren die Qualität ihrer Weine angehoben haben. Heute erzielen sie Preise auf verschiedenen Ausstellungen. Als erfolgreiche Winzer sind hervorzuheben: Frlan (*Pinot gris / Grauburgunder*, *Muskat žuti*), Ivan und Darko Vrbaneč (*Chardonnay*), Weinkellerei Vivodina, Mirko Vrbaneč und andere.

Auf der Insel Pag wie auch in seltenen Küstenweinbergen wurden traditionell die autochthonen Sorten wie Gegić, Maraština und Plavina angebaut. In den letzten Jahren hat man neue Sorten eingeführt, die ihren Platz unter diesen ziemlich kargen Bedingungen gefunden haben.

Dies sind vor allem *Chardonnay*, ein Wein mit der typischen Fülle und Kräftigkeit dieser Sorte, und weißer *Sauvignon*, der einen Teil seiner Leichtigkeit aus den kontinentalen Weinbergen verliert, aber statt dessen ein Bukett reifer Früchte erhält und durch seinen vollmundigen Geschmack begeistert. *Cabernet Sauvignon* und *Merlot* wurden ebenfalls Teil des Sortiments und zeigen die meisten Elemente ihres Sortenpotentials, sie ergeben einen intensiv gefärbten Rotwein, ein angenehmes Sortenbukett und eine bemerkenswerte Vollmundigkeit.

Leider gibt es nicht viele Winzer, die Wein für den Markt produzieren. Meistens sind es Familienbetriebe, die kleinere Mengen offenen Weins, vor allem in der Sommersaison, anbieten. Erwähnt sei aber doch die Weinkellerei Boškinac im Novaljer Feld, ein Winzer mit modernem Zugang zur Weinerzeugung und mit sehr gutem Angebot. Es handelt sich um einen mittelgroßen Keller, der sich im Rahmen eines Hotels befindet, so dass viele Weine im Exklusivangebot des Hauses probiert werden können. Einige Weine werden hergestellt wie beispielsweise eine ausgezeichnete Mischung von *Cabernet Sauvignon* und *Merlot*, die in letzter Zeit zu den besten kroatischen Rotweinen gezählt werden. Sehr interessant ist der Verschnitt von *Chardonnay*, *Sauvignon* und dem autochthonen Gegić, ein auf moderne Weise hergestellter Wein und nach Meinung vieler eine erfolgreiche Mischung von Düften und Geschmächen dieser in vielem sehr unterschiedlichen Sorten. Dieser Winzer schenkt übrigens dem Gegić besondere Aufmerksamkeit und bietet ihn auch als Sortenwein an, hergestellt auf verschiedene Weisen.

Nahrungsmittel

Heidelbeeren und Brombeeren

Forelle

Basa

Schnitzel vom Wild

Gebirgspilze

Sauermilch

Speisen

Biomarmelade

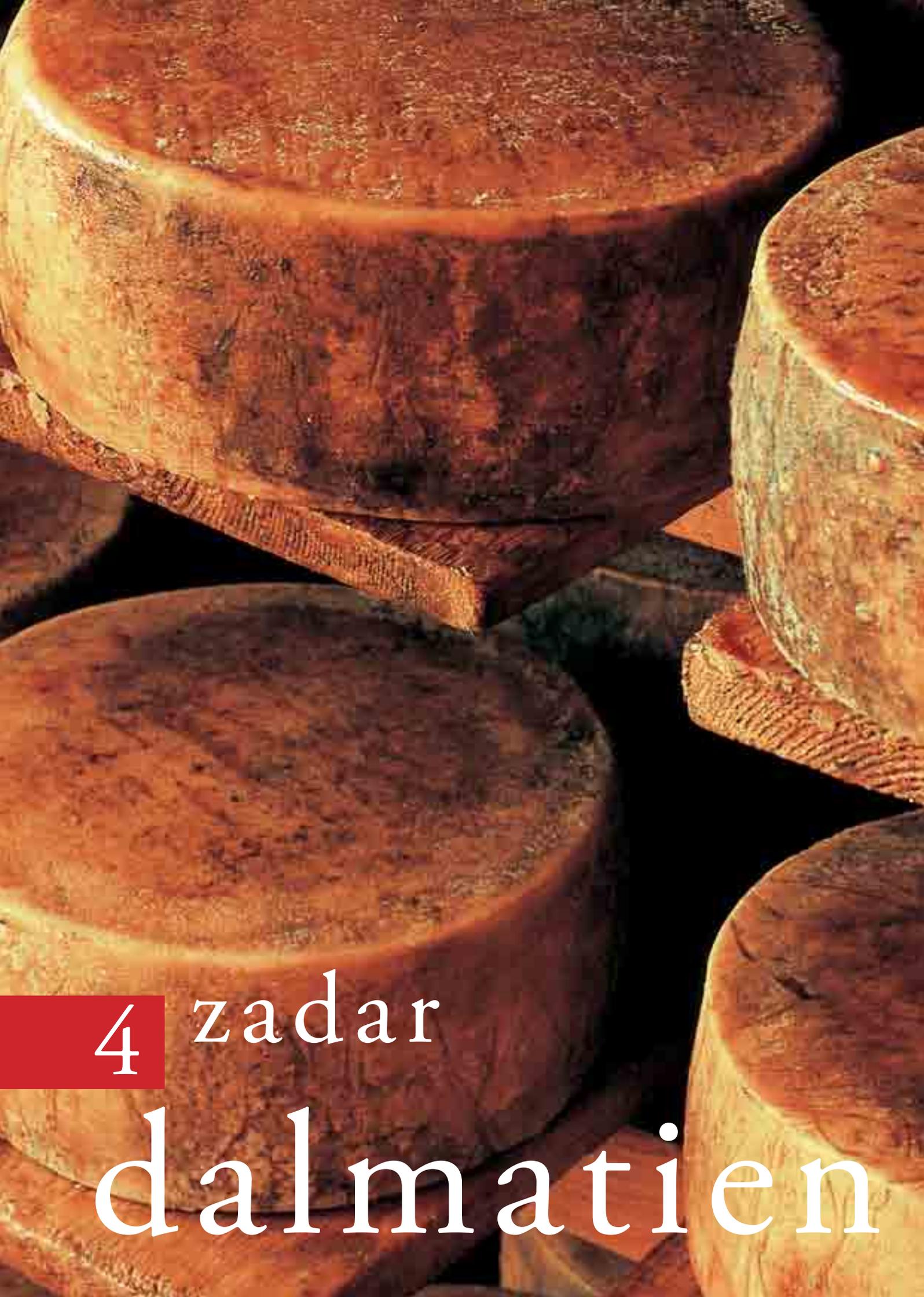
Selbstgebackenes Brot

Hirschrücken mit Heidelbeeren

Lika-Suppe (mit Lammleber)

Maisbrei (weißer und gelber)





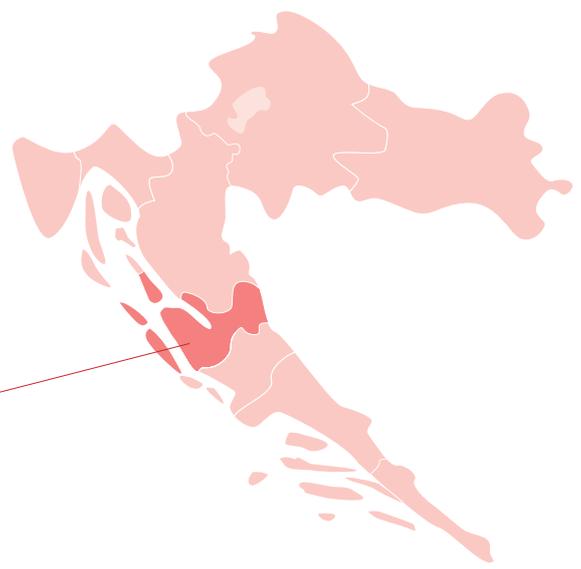
4 zadar

dalmatien

Die Unterschiedlichkeit der Gastronomie der Region Zadar gründet sich auf dem Reichtum des Meeres und der Vielseitigkeit der angebauten Produkte im Gebiet Ravni Kotari

Wussten Sie?

Der Pager Käse ist eines der besten Milchprodukte weltweit. Hergestellt wird er auf traditionelle Weise aus Milch der autochthonen Pager Schafrasse, die sich unter sehr spezifischen mikroklimatischen und Vegetationsbedingungen von den gehaltvollen aromatischen Pflanzen, gewürzt mit den Salzpartikeln, die die Velebiter Bora vom Meer herüber trägt, ernährt.



4 Die Gastronomie des **ZADARER** Teils Dalmatiens versteht es meisterlich, die reichen Früchte des Landes und die verschiedenen Meeresfrüchte harmonisch zu verbinden. Daraus entsteht eine einzigartige Komposition ausgezeichneter Speisen, bei der jedes Nahrungsmittel seine eigene Note behält. Im Gesamteffekt wird ein Geschmack erreicht, der nicht mit durchschnittlichen kulinarischen Maßstäben zu messen ist.



Bei all ihrer Verschiedenartigkeit, dem Reichtum des Meeres einerseits und den unerschöpflichen Möglichkeiten des fruchtbaren Landstriches Ravni kotari andererseits, ist die Gastronomie des Zadarer Gebietes Dalmatiens doch von einem Inselprodukt gekennzeichnet, das zum gastronomischen Kult erhoben wurde. Es handelt sich um das bekannteste und meist geschätzte kroatische Milchprodukt, den berühmten Pager Käse von einzigartiger Qualität und einem ganz eigenen und erkennbaren Geschmack. Die besonderen mikroklimatischen Charakteristiken der Insel Pag, die an aromatischen Pflanzen reiche Vegetation, gewürzt mit den Salzpartikeln, die die Velebiter Bora vom Meer herüber trägt, aber auch die große Erfahrung der dortigen Hersteller von Milchprodukten, sind ein Pfand, dass die Spitzenqualität dieses geschätzten Produktes als dauerndes gastronomisches Erbe dieser Insel erhalten bleibt. Der Pager Käse, der sich mit den besten Hartkäsen aus Schafmilch weltweit messen kann, ist ein unverzichtbarer Teil ambitionierter Speisekarten, die das Beste aus dem Gebiet und der gastronomischen Tradition bieten. Die Insel Pag, die Orte Pag und Kolan, sind Zentren der Pager Käseproduktion. In den letzten Jahren wächst neben den erfahrenen Herstellern, die die alten Rezepte von Generation zu Generation als Familienschatz weitergeben, eine junge Generation heran, die sich auf dem Markt affirmieren möchte.

Pag ist auch bekannt für sein ausgezeichnetes Lammfleisch, dessen Spitzenqualität auf dem besonderen Weidegrund basiert, der alle mikroklimatischen und vegetativen Charakteristiken dieser einzigartigen Insel beinhaltet, wie dies auch bei der Schafmilch für die Herstellung des Pager Käses der Fall ist. Lammfleisch wird am Spieß oder auf dem Grill gebraten, im Back-



ofen mit Kartoffeln gebacken oder im Topf bei schwacher Hitze mit jungen Erbsen gegart, eine Spezialität, die lokal als Lammfleisch mit „Bisi“ bezeichnet wird.

Zadar hat in sein gastronomisches Angebot geschickt alle Besonderheiten und Vorzüge der zu ihm gravitierenden Gebiete eingebracht. Aus Ravni kotari kommen Gemüse und Obst von unvergleichlicher Qualität und von schon ein wenig vergessenen Geschmücken und Düften auf den Zadarer Markt und in die Restaurants. Saubohnen und Artischocken, Mangold, Rucola, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli, Tomaten und anderes Gemüse von dem fruchtbaren Boden im Zadarer Hinterland sind in Kombination mit dem ausgezeichneten Olivenöl von den Inseln ein Musterbeispiel gesunder mediterraner Ernährung. Die tuchtigen, von der Adria bis Kalifornien bekannten Fischer des Fischerdorfes Kali auf der Insel Ugljan gebührt unter anderen der Verdienst, dass der Zadarer Fischmarkt taglich mit frischem blauem und weisem Fisch versorgt wird.

Die Sardine war in der Vergangenheit die Ernährerin des Volkes in Dalmatien. In der modernen Gastronomie erhält sie wieder einen wichtigen Platz, in der der Blaufisch zu oft und ungerechtfertigt vernachlässigt wurde.

Die Zadarer Gastwirte sind wahre Meister in der Zubereitung der Sardinen auf dem Grill, gekocht oder als Brodetto, aber auch mariniert und gesalzen. In neuerer Zeit wird der Thunfisch immer beliebter, was zum Teil den Japanern zu danken ist, die den adriatischen Fisch für den besten weltweit halten und ihn sehr viel für *Sushi* und andere japanische Spezialitäten verwenden.

Für Brodetto gibt es viele Rezepte, die sich in Nuancen unterscheiden, aber allen gemeinsam ist, dass verschiedene Fischarten in das Gericht gehören, und es in einem schweren Topf auf schwacher Flamme gekocht wird. Zugegeben werden mäßig Gewürze und das hervorragende Olivenöl von der Insel Ugljan. Zum Brodetto wird meistens Polenta gereicht.

Aus dem Zadarer Hinterland kommt der posedarische Pršut (Rohschinken) auf den Tisch, eine Delikatesse mit vielen international erhaltenen Anerkennungen. Dieser Schinken schuldet einen Teil seiner Qualität der Velebiter Bora und den anderen Teil der traditionellen Zubereitung, wie Räuchern mit kaltem Rauch.

Freunde exquisiter Getränke wird der Maraschino begeistern, ein Likör aus der bekannten Maraska-Sauerkirsche asiatischer Herkunft, die im Zadarer Gebiet fest verwurzelt und heimisch ist. Nach ihr ist die Fabrik (Maraska) für die Herstellung alkoholischer und alkoholfreier Getränke benannt.

Der Maraschino ist eine original Zadarer Marke mit langer Tradition, der die Stadt im gesamten mediterranen Gebiet, aber auch weltweit, bekannt gemacht hat. Der Likör wurde im 16. Jahrhundert ursprünglich in der Apotheke des Dominikanerklosters in Zadar von den Mönchen hergestellt, die ihn Rosoglio nannten. Die Touristen nehmen ihn gern als authentisches Souvenir mit nach Hause.



Die Sardelle, in der Vergangenheit die Ernährerin des Volkes in Dalmatien, erhält einen wichtigen Platz in der modernen Gastronomie.

Die Gastronomie des Zadarer Teils Dalmatiens versteht es meisterlich, die reichen Früchte des Landes und die verschiedenen Meeresfrüchte harmonisch zu verbinden. Daraus entsteht eine einzigartige Komposition ausgezeichneter Speisen, bei der jedes Nahrungsmittel seine eigene Note behält. Im Gesamteffekt wird ein Geschmack erreicht, der nicht mit durchschnittlichen kulinarischen Maßstäben zu messen ist. Dem gastronomische Angebot in Zadar werden jedes Jahr neue gastronomische Favoriten hinzugefügt wie beispielsweise das Restaurant Foša, dann Niko, Roko, Kornat, Pet bunara (wo Sie Speisen mit der Maraska-Sauerkirche kosten können) und in der Zadarer Umgebung die Konoba Pece (Vinjerac) und Zrinski (auf der Insel Pašman).

Ebenso wie Zadar den Besuchern sein einzigartiges kulturhistorisches und sakrales Erbe vorstellt, aber auch einige Werke avantgardistischer

Architektur und bildender Kunst im internationalen Maßstab zu bieten hat, wie die Meeressorgel und der Gruß an die Sonne, so sind auch die kleineren Orte in der Umgebung von Zadar bestrebt, ihren Gästen gastronomische Genüsse zu bieten und Düfte und Geschmäcke dieses gesegneten Landstrichs hervorzuzaubern. In Nin, der historischen Stadt mit einem Salzgarten, wird der Niner *Šokol* angeboten, ein geräucherter und in der Velebiten Bora gereifter Schweinenacken, in Sukošan die *Maneštrun*, gekochtes Wurzelgemüse mit Räucherspeck und Teigwaren, und auf den Inseln Salat vom Seepolyp mit Linsen oder Seepolyp unter der Backhaube.

Die Sardine, ein ausgesprochen wertvolles und sehr preiswertes Nahrungsmittel, wird immer mehr zum Hit auch in renommierten Restaurants. Die ehemalige Ernährerin Dalmatiens avanciert langsam zur Königin von im Trend liegenden Speisekarten.



für die gesundheit über den wein

■ Die ideale geografisch-agronomische Lage Zadars kreiert eine Speisekarte mit dem ganzen Reichtum des Meeres und dem natürlich gezüchteten Obst und Gemüse aus dem an Wasser und Sonne reichen Zadarer Hinterland.

Grünes, bitterstoffreiches Gemüse in ausreichender Menge und alle Nahrungsmittel, die wir an der Küste antreffen, beeinflussen die Gesundheit des Knochenbaus günstig. Die Pflanzen auf den Inseln haben einen spezifischen Geschmack, der sich aus der Bodenbeschaffenheit ergibt, aber auch aus der Tatsache, dass sie mit Salzpartikeln „begossen“ werden (der starke Wind schäumt das Meer auf und trägt kleine Meerwassertropfen auf das Land, die so genannte *Posolica*), die die Bodenqualität direkt beeinflussen. Diese Pflanzenbeschaffenheit auf den Inselweiden gibt auch dem Fleisch der auf ihnen weidenden Tiere einen besonderen Geschmack. Die Weiden sind karg, auf denen die dalmatinischen Heilkräuter voller ätherischer Öle wachsen. Die dalmatinischen Kräuter sind Gewürz und Medizin zugleich!

Die zerstäubten Meereströpfchen, Meersalz und Jod, gelangen in den Boden und in die Vegetation (in die Pflanzen, aber auch in die Tiere). Bei Analysen der Nahrungsmittel, die in Gebieten gewachsen sind, in die der Wind die *Posolica* trägt, konnte im Vergleich zu anderen Gebieten die Anwesenheit einer größeren Menge an Chlor, Magnesium, Natrium, Jod, Lithium, Zink, Mangan und besonders Selen festgestellt werden.

Nahrungsmittel

Käse... Pager

Maraska-Sauerkirsche

Meerfenchel, sauer

Getrockneter Haifisch

Speisen

Pager Käse mit Meerfenchel

Torte aus Maraska-Sauerkirschen und Quark

Maneštrun (Gemüse Eintopf) mit Tintenfischen

Seepolyp mit Linsen

Gnocchi mit *Pršut* (Rohschinken)

■ Zadar, die größte Stadt und das administrative, kulturelle und wirtschaftliche Zentrum Norddalmatiens, hat sehr gute Bedingungen für die landwirtschaftliche Entwicklung – ein ausgezeichnetes Klima, ein fruchtbares und weiträumiges Hinterland sowie eine traditionelle Ausrichtung der Menschen auf diese Produktion. Die Rebstöcke bildeten in der Geschichte eine der wichtigsten Kulturen. In den vergangenen Jahrzehnten ist dieses Gebiet jedoch dem Trend der raschen Entwicklung kleiner Familienkellereien in Kroatien nicht gefolgt, so dass ein falscher Eindruck von seinem Potential der Weinherstellung entstand. Zum Glück hat sich dieses Bild in letzter Zeit geändert, beachtliche Flächen werden bepflanzt, neue Sorten und Technologien eingeführt. Bemerkenswerte Weine kommen auf den Markt und erringen Preise. Mit Riesenschritten stürmen sie auf den Gipfel des dalmatinischen Angebots.

Wein wurde in diesem Gebiet vor mehr als Zweijahrtausenden hergestellt, wovon zahlreiche archäologische Funde zeugen. Ob dafür den Griechen der Verdienst gebührt, wie in anderen Teilen Dalmatiens, oder ob die ansässigen Illyrer vor ihnen Reben und Wein gekannt haben, ist nicht bekannt, aber sicher ist, dass die Römer die Weinproduktion wesentlich vorangebracht haben, die in dieser Region die Kolonie Jader gründeten, wofür Gaius Julius Cäsar verantwortlich zeichnet.

Natürliche Produktionsbedingungen

Jeder, der auf dem Land-, See- oder Luftweg in das Zadarer Gebiet kommt, wird eine sehr interessante Landschaft bemerken mit vielen Feldern, Erhebungen und Wasserflächen – dem Adriatischen Meer, dem Fluss Zrmanja, den Meeresbuchten Karinsko more und Novigradsko more sowie dem Vraner See. Dies alles schafft neben dem milden Klima ausgezeichnete Bedingungen für die Herstellung von Trauben und Wein. Außer einem reichen autochthonen Sortiment findet man heute auf dem Markt eingeführte weltbekannte und anerkannte Sorten, die in höchstem Maße den Reichtum der Naturressourcen und die moderne Technologie vereinen.

Nach der kroatischen Weinbaugesetzgebung umfasst diese touristische Region zwei Weinbaugebiete: Zadar-Biograd und Benkovac-Stankovci. Anbauflächen gibt es im fruchtbaren Ravni kotari, im Nadinsko polje und im Gebiet um Benkovac, wo sich große Weinberge der ehemals vergesellschafteten Unternehmen befinden, die in den siebziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts errichtet wurden. Heute werden neue Flächen in Meeresnähe unweit von Zadar und auf den Inseln angebaut.

Das Klima ist typisch mediterran, warm und mild mit einem etwas kälteren und windigeren

Hinterland. Die Temperaturen liegen im Jahresdurchschnitt bei 16-16,5 °C, und die Niederschläge bei etwa 900 mm. Die Sommer sind heiß und niederschlagsfrei, so dass Trockenheit häufig ist. Die Böden sind unterschiedlich, abhängig von der Lage. Im Karst sind sie steinig und flach, und in den Feldern gibt es tiefe fruchtbare Braun- oder Roterde.

Die Sorten und ihre Weine sowie die wichtigsten Hersteller

Im Gebiet von Zadar existierten in den vergangenen Jahrzehnten viele vergesellschaftete Unternehmen, die Wein hergestellt haben und es wurden große Flächen und eingeführte neue Sorten, vor allem aus Frankreich (*Grenache*, *Carignon*, *Ugni blanc*) angebaut. Nach dem letzten Krieg hat sich die Eigentumsstruktur gewandelt, aber es kam nicht zur Erneuerung privater Flächen, so dass dieses Gebiet in der Entwicklung von Familienkellereien und privater Winzerinitiative hinter den übrigen kroatischen Gebieten ziemlich zurückgeblieben war. Erst in den letzten Jahren melden sich einige Hersteller mit größeren neuen Anbauflächen und sehr interessanten Weinen.

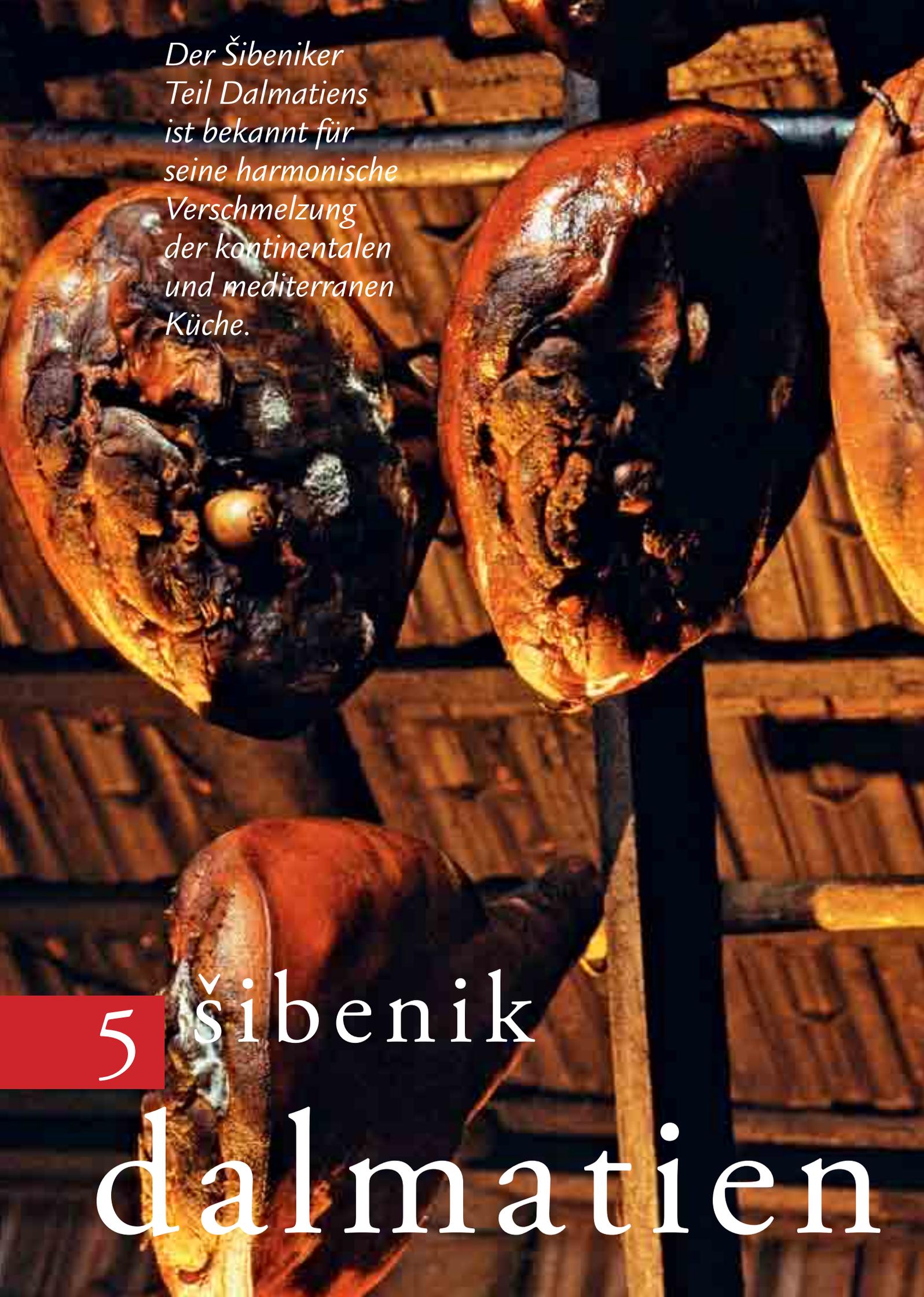
An weißen Trauben werden in diesem Gebiet traditionell autochthone kroatische Sorten wie der Debit, die führende weiße Sorte, angebaut. Er ergibt einen durchschnittlichen Tisch- und Qualitätswein. Man kann ihn in fast allen heimischen Weinen finden. Häufig wird er zusammen mit Maraština, einer alten dalmatinischen Sorte, angebaut, für die unlängst festgestellt wurde, dass sie identisch ist mit der italienischen Sorte *Malvasia del Chianti*. Sie gibt Qualitätsweine, aber selten findet man den reinen Sortenwein auf dem Markt. In der Regel wird sie mit anderen Sorten verschnitten. In letzter Zeit wurde der *Chardonnay* eingeführt, der sich immer mehr verbreitet trotz der Tatsache, dass er früh reift und die Weine manchmal ziemlich schwer sind und einen hohen Alkoholgehalt haben. *Trebbiano toscano* (*Ugni blanc*) ist vor etwa vierzig Jahren in das Sortiment eingeführt worden und zeigt gute Ergebnisse, oft in Verbindung mit Debit und Maraština, die dem Wein Frische geben, weil die Trauben eine beachtliche Menge Säure enthalten. Erst seit kurzem wird der Pošip angebaut. Die ersten Ergebnisse sind hervorragend und zeigen auch in diesem Gebiet sehr schöne Sortencharakteristiken. An sonstigen weißen Sorten gibt es noch einige autochthone, die aber nicht als Sortenweine im Angebot sind. An roten Sorten überwiegen ebenfalls die autochthonen wie Plavina (in der Regel Bestandteil heimischer Rotweinsmischungen von weichem und mildem Geschmack) und Babić, eine im Šibeniker Gebiet viel bekanntere Sorte mit guten Charakteristiken auf steinigem, mageren Böden. An weiteren autochthonen Sorten wird traditionell Lasina, Zadarka und Svrđlovina angebaut, aber



ohne größere Marktbedeutung. Eine echte Renaissance in der Herstellung und im Angebot von Rotweinen auf dem Gebiet von Zadar kommt aus der Einführung der französischen Sorten *Grenache* und *Carignan* in den siebziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts, sowie *Merlot*, *Cabernet Sauvignon* und *Shiraz* seit kurzem in größerem Maße. Das hervorragende Potential wird auch hier sehr offensichtlich, vor allem bei den Zadarer Rotweinen der letzten Jahre, die diesen Namen tragen. Eine neue Sorte in diesem Gebiet ist auch der *Plavac mali*, die wichtigste kroatische autochthone Sorte, aber bisher ausschließlich in Mittel- und Süddalmatien verbreitet.

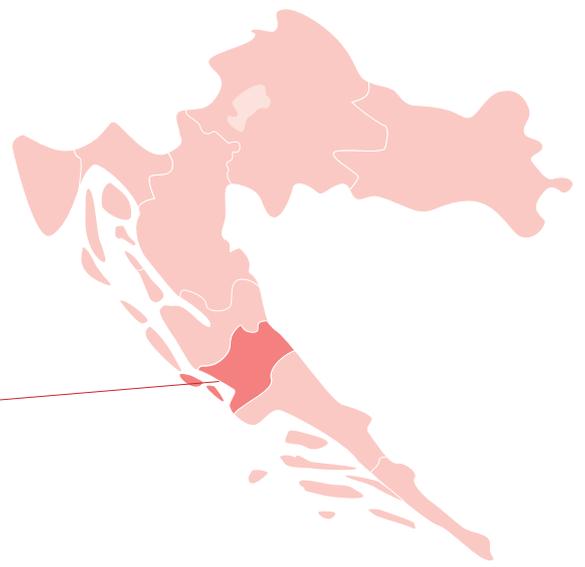
Von den ehemals großen Weinproduzenten ist einzig die Firma Badel 1862 übrig geblieben, sowie die Weinkellerei Benkovac, die traditionell einen sehr guten Rosè aus dem *Grenache* und *Carignan* herstellt. Sie haben großen Flächen mit den Sorten *Cabernet Sauvignon*, *Merlot* und *Shiraz* (Lage Korlat) bepflanzt, und die ersten Weine zeigen gute Charakteristiken. Hervorzuheben sind Weine von kleineren Winzerbetrieben auf der Insel Pag wie Denis Rako, der sich unter den ersten privaten Herstellern meldete, Weine Gegić (lokale gleichnamige Sorte neben *Cabernet Sauvignon*, *Merlot* und *Vranac*) und eine Reihe neuer Winzer, die neu auf dem Markt sind, wie Jurjević-Weine mit Pošip

und Shiraz von der Insel Silba, dann Figurice Mladen Anić aus Smilčić (Maraština, *Cabernet Sauvignon*, *Shiraz*). Einen sehr guten *Trebbiano toscano* stellt Zlatko Kaštelanac her, einen ausgezeichneten *Cabernet Sauvignon* Šime Škaulj aus Nadine, und mit neuen Weinen melden sich noch viele andere auf dem Markt, deren Namen sich sicher bald auf der Weinkarte dieser Region und darüber hinaus finden werden.



*Der Šibeniker
Teil Dalmatiens
ist bekannt für
seine harmonische
Verschmelzung
der kontinentalen
und mediterranen
Küche.*

5 šibenik
dalmatien



5 Die gastronomische Kultur des **ŠIBENIKER** Gebiets ergießt sich gleich den Wasserfällen der Krka aus dem Hinterland über die Küste und die Inseln und wirkt wie ein einheitlicher nationaler gastronomischer Park, der sich von den ländlichen Gebieten des Krka-Flusses bis zu den versteckten Inselbuchten ausdehnt und in dem das traditionelle und zeitgenössische gastronomische Erbe vereint ist.



Der Kornat-Nationalpark und der Krka-Nationalpark sind nicht die einzigen Phänomene, die die Besucher des Šibeniker Teils Dalmatiens begeistern. Wie die Krka, nach der großartigen Vorstellung ihrer prächtigen Wasserfälle, die die Kraft und Schönheit des Karstflusses demonstrieren, im Meer mündet, so münden auch die gastronomischen Delikatessen des Šibeniker Hinterlandes in den gastronomischen Reichtum des Šibeniker Archipels, eines an weißen und blauen Fischen, Krebsen, Muscheln und Weichtieren reichen Gewässers. Liebhabern guten Essens wird die harmonische Durchdringung zweier auf den ersten Blick verschiedenartiger Küchen nicht entgehen, von denen bei der ersten typisch kontinentale Merkmale überwiegen, während die andere alle Feinheiten der Meeresgeschmäcke und -düfte beinhaltet. Zusammen schaffen sie die mediterrane gastronomische Rhapsodie mit starken Akzenten dieses Gebietes, auf dem sich auf kleinem Raum große mikroklimatische und morphologische Verschiedenartigkeiten abwechseln.

Im Hinterland von Šibenik, besonders auf der Miljevacer Hochebene, reift unter fast idealen klimatischen Bedingungen mit kalten und windreichen Wintern der vielleicht beste Pršut (Rohschinken) auf dem Gebiet ganz Dalmatiens, der in den landwirtschaftlichen Familienbetrieben auf traditionelle Weise zubereitet wird: geräuchert mit Stecheiche und in der Bora gereift. Auf gleiche Weise werden Panceta (Speck) und verschiedene Würste hergestellt, ausgezeichnete Rauchfleischprodukte, die alle Vorzüge und Besonderheiten dieses Gebiets widerspiegeln und auf die lange Tradition seiner alten gastronomischen Bräuche hinweisen. Der Pršut wird häufig in Kombination mit noch einer für das dalmatinische Hinterland typischen Spezialität, dem Schafskäse aus der *Mišina* (Sack aus Tierhaut) und mit unter der

Wussten Sie?

Im Hinterland von Šibenik, besonders auf der Miljevacer Hochebene, reift unter fast idealen klimatischen Bedingungen mit kalten und windreichen Wintern der vielleicht beste Pršut (Rohschinken) auf dem Gebiet ganz Dalmatiens, der in den landwirtschaftlichen Familienbetrieben auf traditionelle Weise zubereitet wird: geräuchert mit Stecheiche und in der Bora gereift.

Backhaube gebackenem Brot, hergestellt aus verschiedenen in alten Mühlen gemahlene Getreidesorten, gegessen.

Den Liebhabern von jungem Lammfleisch bietet das Šibeniker Hinterland diese Spezialität auf verschiedene Weisen zubereitet an, von denen Lamm vom Spieß die beliebteste und meistverbreitete ist, weswegen man unbedingt ins Boraj einkehren sollte. Aber ebenso köstlich schmeckt es vom Grill, unter der Backhaube mit Kartoffeln und Gemüse gebacken, im Backofen mit Kartoffeln gebraten oder gekocht. Zu gekochtem Lammfleisch wird saisonales Gemüse serviert, das zusammen mit dem Fleisch gekocht wird. Am beliebtesten ist die Kombination mit Weißkohl, Markstammkohl oder Wirsing. Feinschmecker und Liebhaber der lokalen Spezialitäten werden auch die Lammkaldauen, Lammleber vom Grill oder mit Zwiebeln geschmort nicht verschmähen. In den Spätherbst- und Wintermonaten isst man im Hinterland von Šibenik Rindfleisch mit Weißkohl oder Markstammkohl, wobei das Fleisch den Geschmack des Gemüses und das Gemüse den Geschmack des Fleisches annimmt. Beliebt ist auch die *Kaštradin* bzw. geräuchertes Schafffleisch mit Weißkohl.

In traditionellen Landwirtschaften wird auch das beliebte unter der Haube gebackene Brot nicht fehlen, ein Mischbrot aus verschiedenen Getreidesorten.

Die *Pašticada* (pikanter Rinderschmorbraten) mit hausgemachten Gnocchi ist das beliebteste dalmatinische Fleischgericht und für alle Liebhaber dieser Spezialität eine echte gastronomische Delikatesse. Viele Gourmets können stundenlang darüber diskutieren, ob man in die *Pašticada* Trockenpflaumen gibt oder ob das originale Rezept diese Zutat verbietet.

Eine traditionelle Volksspeise erlebt in neuerer Zeit eine gastronomische Wiedergeburt: Der *Soparnik* oder *Suparnjak*, ein Fladenbrot oder eine Pita, gefüllt mit Mangold unter Zugabe von Oliven und nach altem Rezept zuberei-



Das traditionelle Nationalgericht *Soparnik* oder *Soparnjak* ist der kulinarische Hit in Spitzenrestaurants.

tet, ist ein kulinarischer Hit, der einen immer wichtigeren Platz auf den ambitionierten konzipierten Speisekarten einnimmt. Er wird unter der Backhaube gebacken. Diese rustikale Spezialität wird immer häufiger als Vorspeise in renommierten Restaurants angeboten.

Als Hausmannskost wird oft *Pašta-Fažol*, Bohnen mit Rauchfleisch und Nudeln sowie *Paštašuta*, gekochtes Rindfleisch mit hausgemachten Makkaroni angeboten.

Das Hinterland von Šibenik ist vor allem bekannt für sein ausgezeichnetes auf alle bekannte Weise zubereitetes Lammfleisch, aber auch für Kalbfleisch, Pute und Huhn aus heimischer Erzeugung, die im Brotbackofen gebraten werden.

Freunde von Meeresspezialitäten werden im Šibeniker Gebiet den hervorragenden Weißfisch genießen, aber auch alle beliebten blauen Fische, wie Sardinen, Anchovis, Makrelen und Thunfisch. Muscheln werden auf Buzara-Art (gedünstet im eigenen Saft) zubereitet, aber auch auf dem Grill, während einige Feinschmecker im Backofen überbackene Jakobsmuscheln besonders schätzen. Der Gipfel des gastronomischen Hedonismus ist, Fischspezialitäten in einer der Buchten auf den Kornat-Inseln zu genießen, über die ein Dichter sagt, dass sie die schönste jemals vor Anker gelegene Flotte auf einem Meer ist. An solchen Plätzen isst man den Fisch frisch aus dem Meer in einem märchenhaften Ambiente. Nautiker behaupten, dass dieser Archipel zum Schönsten gehört, was das Mittelmeer zu bieten hat.

Wer gerne Flussfisch mag, dem schenkt der Karstfluss Krka Gebirgsforellen von unvergleichlicher Qualität und unvergesslichem Geschmack, die auf dem Grill oder im Backofen mit Kartoffeln zubereitet werden.





Heimischer Grappa (Loza oder Lozovača) und Kräutergrappa (Travarica) zu frischen Feigen im Sommer und Trockenfeigen im Winter sind ein guter Aperitif als Einleitung in jede ernsthafte Gastronomie und eine gute Gelegenheit für unendliche Diskussionen über die Qualität des einzelnen Schnapses und seine aromatischen Zusätze, zu denen die Gastgeber eine emotionale Bindung haben wie zu einem menschlichen Wesen.

Im Weinangebot dominieren zwei Sorten: der Rotwein (Babić, charakteristisch für den Šibeniker Teil Dalmatiens) und *Rosè* (lokaler Name Opolo). Beide haben in diesem Gebiet eine lange Tradition.

In Šibenik und seiner Umgebung gibt es viele gute Restaurants: Pelegrini in Šibenik, Cantinetta (Skradin), Zlatna ribica in Brodarica, Tik Tak (Murter), Opat in Žakan auf den Kornaten und viele andere. Viele Besucher werden bereits bei der Begegnung mit den kulturgeschichtlichen Denkmälern Šibeniks, besonders mit der als UNESCO-Weltkulturerbe geschützten Kathedrale St. Jakob, einem Meisterwerk des Baumeisters Juraj Dalmatinac aus dem 15. Jahrhundert, erahnen, dass man in einem Gebiet mit derart reicher Kulturtradition und außergewöhnlich wertvollem geistigen Erbe unausweichlich auch einem reichen gastronomischen Kulturerbe begegnen wird. Sie irren nicht.

Die gastronomische Kultur des Šibeniker Gebiets ergießt sich gleich den Wasserfällen der Krka aus dem Hinterland über die Küste und die Inseln und wirkt wie ein einheitlicher nationaler gastronomischer Park, der sich von der ländlichen Abgeschiedenheit des Krka-Flusses bis zu den versteckten Inselbuchten ausdehnt und in dem das traditionelle und das zeitgenössische gastronomische Erbe vereint ist. Die Natur hat die heimische Bevölkerung mit ihren Gaben reich beschenkt. Sie weiß von der Natur das Beste zu nehmen und serviert es jenen, die mit ihr gemeinsam die unübertroffene Schönheit des Šibeniker Teils Dalmatiens genießen wollen.



für die gesundheit über den wein

■ Im Gebiet, wo sich Meer und Fluss vereinen, ist der Duft des Ozons, der auf die Salzpartikel aus dem Meer trifft, kilometerweit in der Luft zu riechen.

Die Wasserfälle der Krka lassen niemanden gleichgültig. Das Wasser beruhigt und ihm ist die üppige Vegetation um die Fälle herum zu danken.

Von dem paradiesischen Ambiente des Nationalparks Krka zeugen 1267 Pflanzenarten, von denen 72 endemisch sind. Eine Besonderheit ist auch der humose Boden, der reichlich Nahrung für biologischen Anbau und wild wachsende Gebirgsfrüchte bietet.

Im Šibeniker Archipel ist der Salzgehalt des Meeres, aber auch seine Temperatur ideal für den blauen Fisch. Sardinen aus diesem Meer erreichen eine optimale Größe, aber auch ein harmonisches Fischölverhältnis, was ihnen einen eigenen Geschmack verleiht. Thunfisch, Seepolyp, Blasenmakrele und andere Fische geben der Gastronomie an der Küste und auf den Inseln das Besondere. Da es sich um ein Gebiet handelt, wo sich Fluss und Meer vereinen, nimmt die große Menge an Muscheln nicht wunder, die hier ihren natürlichen Lebensraum haben.

Ein paradiesischer Anblick, aber auch paradiesische Geschmäcke.

■ Im Šibeniker Gebiet wurde von jeher Weinbau betrieben und diese Kulturpflanze hat auch heute einen wesentlichen Anteil an der Wirtschaft. Ein Blick auf die Landkarte dieses Gebietes macht klar, dass es sich um ein für den Weinbau sehr interessantes Relief handelt. Es gibt viele Hänge und Karstfelder, und die Nähe des Meeres, des Flusses Krka und des Sees Prokljansko jezero hat einen günstigen Einfluss auf das Klima.

Rebstöcke wurden im Šibeniker Gebiet vor mehr als zweitausend Jahren angebaut, und die Römer führten den Weinbau hier, wie auch in anderen Gebieten, zur wahren Blüte. Sie brachten wahrscheinlich nicht nur Sorten und die Anbauweise ins Küstengebiet, sondern ihr Verdienst ist der Beginn des Weinbaus im Hinterland. Im Unterschied zu den griechischen Kolonisatoren, die sich an die Inseln und die Küste hielten, verbreiteten die Römer die Rebstöcke auch im Hinterland, so dass man in Drniš und in Knin begann, Wein anzubauen, bzw. dort, wo es die Bedingungen ermöglichten.

Wegen der sehr günstigen natürlichen Produktionsbedingungen wurde der Wein traditionell in der täglichen Ernährung verwendet, und es wundert nicht, dass dem Produkt in der Šibeniker Region große Aufmerksamkeit geschenkt wurde. Viele Dokumente zeugen davon. Als Kuriosität sei erwähnt, dass vor etwa hundert Jahren der Prošek (ein traditioneller dalmatinischer Dessertwein, der aus getrockneten Trauben hergestellt wird), als Medizin in den Šibeniker Apotheken verkauft wurde.

Natürliche Produktionsbedingungen

Die Šibeniker Region umfasst einen Teil der dalmatinischen Küste um die Stadt Šibenik, von Pirovac und Skradin bis Trogir, und das Gebiet um die Städte Drniš und Knin. Nach den Richtlinien über die Weinbaugebiete Kroatiens gehört das Gebiet zur Unterregion Norddalmatien und umfasst sechs Weinbaugebiete: die Weinberge Pirovac – Skradin, Weinberge Knin, Weinberge Promina, Weinberge Drniš, Weinberge Šibenik und Weinberge Primošten. Es handelt sich um ein orografisch und klimatisch ziemlich verschiedenartiges Gebiet, aus dem viele unterschiedliche Weine hervorgehen. Im Hinterland sind die Weinberge hauptsächlich auf Karstfeldern und tieferen Böden angelegt, und das kältere kontinentale Klima hat einen merklichen Einfluss. Deswegen werden traditionell vorwiegend weiße Sorten gepflanzt. Im Küstengebiet und auf den Inseln sind meistens blaue Sorten vertreten, vor allem auf echten Weinberglagen. Als solche werden häufig die Weinberge von Primošten erwähnt, wo die Rebstöcke auf erhöhten und geneigten Steinterrassen gezogen werden. Die berühmte Primoštener „Spitze“ ist ein gutes Beispiel für das Einfügen der Weinberge in die Landschaft. Dieses Bild wird häufig hervorgehoben als Denkmal der Arbeit der hiesigen Men-

schen und ihrer Hingabe an den Rebstock. Die größten Weinbergflächen finden wir heute in Primošten, Promina und Drniš (Petrovo polje).

Die klimatischen Bedingungen variieren ziemlich: Die Jahresdurchschnittstemperatur in Šibenik beträgt >15 °C und in Drniš etwa 13 °C. Wesentlich mehr Niederschläge gibt es im Hinterland (> 1000 mm) als an der Küste (weniger als 800 mm). Die Böden sind ebenfalls unterschiedlich. Wie auch in anderen dalmatinischen Gebieten finden wir in den Karstfeldern tiefe Braunerde und Roterde und an der Küste sind die Böden flacher und karger mit vielen Steinen. Jedoch ist ein großer Teil des Gebietes für den Weinbau geeignet, und die Unterschiede in den Umweltbedingungen beeinflussen die Vielfalt der Weincharakteristiken günstig.

Die Sorten und ihre Weine sowie die wichtigsten Winzer

Der Babić ist heute zweifellos die wichtigste Šibeniker Sorte, die oft mit diesem Gebiet identifiziert wird. Der Grund sind die außergewöhnlichen Weine dieser Sorte von den Primoštener Terrassen, den berühmten Lagen, wo der Babić eine Spitzenqualität hergibt, wie sonst nirgendwo. Das sind Weine von intensiver roter Färbung, vollmundig und kräftig mit herrlichen Aromen vollreifer Früchte. Heute gibt es mehrere Hersteller des hervorragenden Babić, die die reiche und lange Tradition fortsetzen. Die moderne Technologie und die Fachkundigkeit beim Anlegen neuer Weinberge sowie die Anstrengungen der lokalen Gemeinschaft, diese Landschaft zu erhalten, sind ein Pfand für eine noch großartigere Zukunft dieser Weine. Der Maraština (*Malvasia del Chianti*), könnte man sagen, ist die bekannteste weiße Sorte in Šibenik, die jedoch früher viel stärker vertreten war als heute. Sie gab sehr gute Weine, vor allem Dessertweine, verlangt aber eine Lage mit ausgezeichneten Charakteristiken, die es heute immer weniger gibt. Auf ihnen wachsen für gewöhnlich blaue Sorten. Es gibt nur wenige Hersteller von reinen Sortenweinen. Um die Qualität anderer Sorten zu verbessern, kommen sie in der Regel als Mischweine (Kupage) auf den Markt. Debit ist heute die am stärksten verbreitete weiße Sorte, die für gewöhnlich einen mittelmäßigen Wein gibt, aber einige Winzer erreichen mit dieser Sorte bei niedrigen Erträgen und moderner Kellertechnologie bemerkenswerte Ergebnisse. Am meisten gibt es sie im Weinbaugbiet von Promina, breitete sich in den vergangenen Jahren aber auch über die gesamte Region aus. Von den übrigen weißen Sorten seien *Trebbiano toscano (Ugni blanc)*, eine vor dreißig Jahren eingeführte Sorte, *Rkaciteli* (eine in den siebziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts aus Georgien eingeführte Sorte) und *Tibljan (Kuć)* genannt, die aber für gewöhnlich nicht gesondert zu Wein verarbeitet, sondern mit anderen Weinen vermischt werden. In den letzten Jahren werden, wie in der benachbarten Region Zadar, auch Pošip, eine autoch-

Nahrungsmittel

Muscheln

Meeraal

Seeteufel

Chinesische Dattel

Jakobsmuschel

Pršut (Rohschinken)

Speisen

Meeraal-Brodetto

Nudeln mit Schüsselschnecken

Sardellen auf Rebstockzweigen

Pašticada (Rinderschmorbraten in pikanter Sauce) mit Gnocchi

Anchovisfilets in Zitronensaft



thone korčulanische Sorte, und der weltbekannte *Chardonnay* angebaut, deren erste Ergebnisse den hohen Erwartungen entsprechen. Die wichtigste blaue Sorte nach dem Babić ist Plavina, die einen milden, süffigen und mittelkräftigen Wein gibt. Meistens kommt sie als begleitende Sorte vor, aber auf dem Markt kann man doch einige Sortenweine finden. Lasina gehört zu der Gruppe der vergessenen, aber wiederentdeckten autochthonen Sorten, die einen kleinen Anteil am Sortiment hat. Sie ist sehr geschätzt und das Interesse an ihren Weinen steigt, so dass sie intensiv angebaut wird. Heute kann man bereits einige Weine der Sorte Lasina finden. *Merlot* ist eine der eingeführten Sorten, die die Erwartungen am meisten gerechtfertigt hat. So finden wir etliche Weine dieser Sorte mit ausgezeichneten Charakteristiken, die ihren Platz sowohl im Hinterland als auch an der Küste gefunden hat. Andere blaue Sorten sind noch *Cabernet Sauvig-*

non und *Shiraz*, ohne die heute kein Sortiment denkbar wäre, und die ebenfalls die Erwartungen gerechtfertigt haben. Plavac mali gab es einst in diesem Gebiet nur vereinzelt, wird aber heute auf großen Flächen angebaut. Es wird erwartet, dass er seine ausgezeichneten Sortencharakteristiken auch im Šibeniker Gebiet zeigt.

Im Šibeniker Gebiet gibt es zwei große Produzenten (Vinoplod Šibenik und Dalmacijavino Drniš), die anderen sind kleine und mittelgroße Winzerfamilien, die vor zehn Jahren mit eigener Produktion begannen. Vinoplod d.d. aus Šibenik ist sicher am bekanntesten für hervorragenden Babić, aber dem Markt werden auch andere, billigere Weine angeboten wie *Merlot*, *Cabernet Sauvignon* und Plavina. Außer einigen weiteren Tischweinen, billigen Weinen, stellt das Unternehmen einen sehr guten Schnaps her – Komovica, Lozovača (Grappa) und Travarica (Grappa mit Kräutern). Dalmacijavino d.d., Kellerei Drniš, stellt sehr guten *Merlot* sowie

Debit und Plavina her. Unter Nutzung moderner Technologie stellt die Kellerei Bibich einen ausgezeichneten Debit her. Neben einigen guten Rotweinen sei der Dessertwein Prošek Ambra genannt, ein süßer Wein in traditioneller Technologie aus Debit und Maraština hergestellt. Erwähnenswert sind noch einige kleine Winzerbetriebe, die sich mit ihren Weinen auf dem Markt melden wie Duvančić und Džapo (Debit, Maraština und Lasina) im Weinbaugebiet Promina, sowie Piližota, Gracin und Gašperov (Babić) im Weinbaugebiet Primošten. Die lange Geschichte des Anbaus von Rebstöcken, die Vielzahl an Sorten und die günstigen natürlichen Bedingungen ermöglichen die Herstellung hervorragender und sehr verschiedenartiger Weine, so dass die Region Šibenik heute ein wichtiges Weinbaugebiet ist. Hinsichtlich des Potentials wird sie künftig eine noch größere Rolle im kroatischen Weinbau und der Weinkellerei spielen.

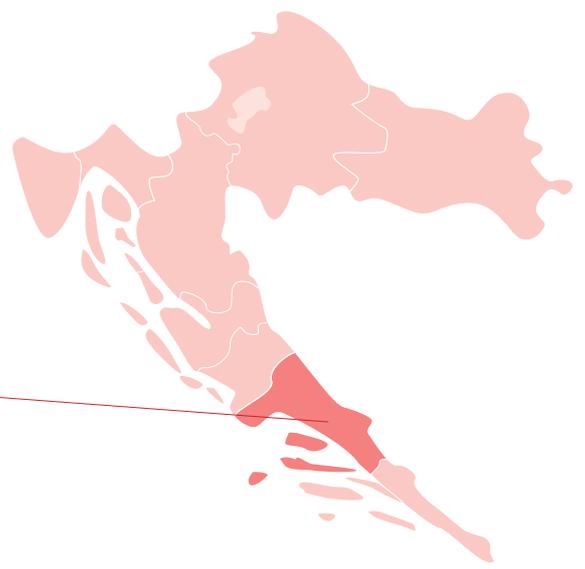


*Seit der Zeit
Diokletians bis
heute ist die
Gastronomie des
Spliter Gebiets in
Dalmatien eine
der besten des
Mittelmeerraums*

6

split

dalmatien



6 Nur das Beste und Autochthonste aus dem **SPLITER** Umland, von den Meeres- und Inselgaben bis zum Nahrungsüberfluss des kontinentalen Hinterlandes, endete auf den Tischen der Spliter Bürger, aber auch der umgekehrte Prozess blieb nicht aus: Die raffinierte Kochkunst als Teil der Spliter Bürgerkultur beeinflusste die ländliche Küche und bereicherte sie mit neuen und verfeinerten Rezepten.



Die Reihe der vor Split liegenden herrlichen Inseln, von Šolta und Brač bis Vis und Hvar, aber auch das Spliter Hinterland mit seinem Naturreichtum und seinen Verschiedenartigkeiten begünstigten die Entwicklung einer der charmantesten und denkmalsmäßig wertvollsten Städte des Mittelmeerraums und demzufolge auch eine herausragende gastronomische Kultur, die sich seit der Römerzeit in ihr entwickelte. Als wichtiger Teil des Zivilisationserbes genügte diese gastronomische Kultur den anspruchsvollen kaiserlichen Wünsche, und heute, wo die kroatische Küste und die Inseln ein touristischer Hit im Weltmaßstab sind, genügt sie den hochgesteckten touristischen Erwartungen und Bedürfnissen.

Um überhaupt diese geschätzte mediterrane Tischkultur zu verstehen, sollte man wenigstens für einen Augenblick in die Vergangenheit zurückgehen.

In der Zivilisationsgeschichte des Römischen Reiches erinnert man unter anderem eine luxuriöse gastronomische Kultur dieses mächtigen Imperiums, das aus den eroberten Ländern das beste ihrer Tischkultur genommen hat, besonders aus den östlichen römischen Provinzen, in denen die Gastronomie oft auf viel höherem Niveau stand als in den westeuropäischen Provinzen des Reiches. Die legendären Gastmähler des römischen Hofes sind auch heute ein allgemeiner Begriff, wenn man über gastronomische Völlerei spricht oder auf die Gefahr hinweisen will, die denen droht, die Speisen und Getränke unmäßig konsumieren.

Denkt man an diesen historischen Aspekt, wird klar, das der römische Kaiser Diokletian vor mehr als 1700 Jahren nicht zufällig Split als seinen Sitz ausgewählt hat und dort einen großartigen Palast errichten ließ, eines der wichtigsten spätrömischen Denkmäler und der heutige kulturgeschichtliche Kern der dalmatinischen Metropole.

Wussten Sie?

Auf dem Spliter Fischmarkt liegt aller Reichtum des Adriatischen Meeres ausgebreitet. Er ist ein Kultort, an dem die Spliter Bürger, je nach Fisch- oder Meeresfrüchteangebot, in den typischen dalmatinischen Ritualen von Angebot und Nachfrage und dem obligaten Feilschen, ein Menü kreieren, das an dem Tag zum Mittag- oder Abendessen serviert wird.



Das Gebiet um Vis ist bekannt für seine Langusten. Man sollte sie auf jeden Fall mit Nudeln zubereitet oder als Salat probieren.

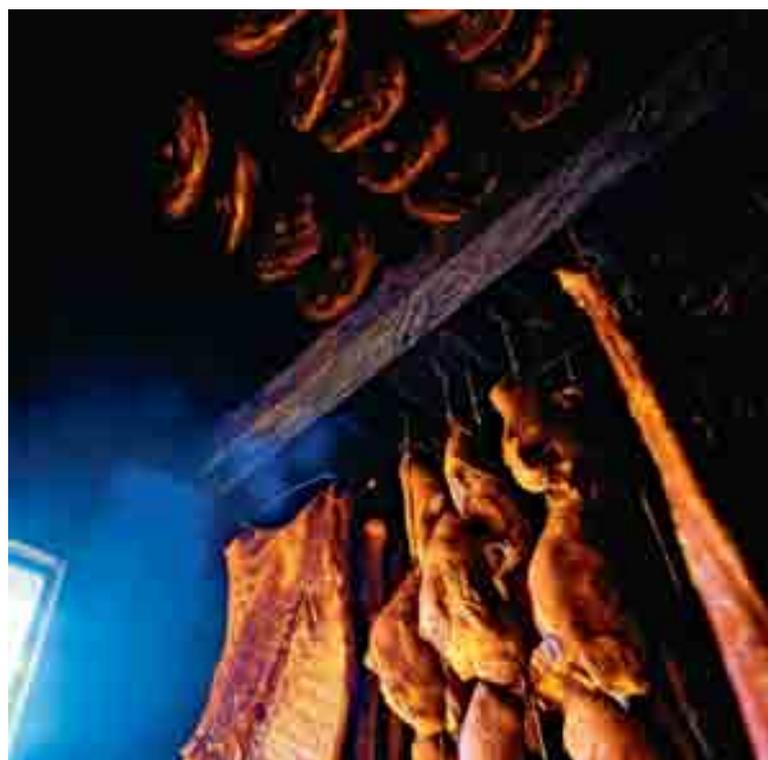
Nur das Beste und Autochthonste aus dem Splitter Umland endete auf den Tischen der Splitter Bürger, aber auch der umgekehrte Prozess blieb nicht aus: Die raffinierte Kochkunst als Teil der Splitter Bürgerkultur beeinflusste die ländliche Küche und bereicherte sie mit neuen und verfeinerten Rezepten.

Für viele Touristen ist der Besuch des Splitter Fischmarkts die größte Attraktion im Altstadtteil, auf dem in den Vormittagsstunden aller Reichtum des Adriatischen Meeres ausgebreitet ist. Liebhaber von

Fischen, Krebsen, Muscheln und Weichtieren wird dieser Überfluss dazu verleiten, sich einem unbedachten und unmäßigen Kaufrausch hinzugeben, weil man einfach nicht widerstehen kann.

Der Fischmarkt ist ein Ort, wo je nach Angebot das tägliche Mittag- oder Abendessen kreiert wird. Auf dem Fischmarkt wird das typisch dalmatinische Ritual von Angebot und Nachfrage und das Feilschen um den Preis gepflegt, und die Fischer präsentieren auf den Steinbänken stolz ihre beeindruckenden kapitalen Fänge.

Direkt neben dem Fischmarkt befindet sich das Kultrestaurant Noštromo, wo man alles auf dem Fischmarkt gesehene auf ausgesprochen kreative und innovative Weise zubereitet serviert bekommt. Das breite gastronomische Spektrum von Split umfasst Orte traditioneller Angebote (Konoba Hvaranin) bis zur modernisierten dalmatinischen Küche, unter Beibehaltung ihres substantiellen Wertes (Adriatic Grašo).





Die Tischkultur des Spliter Teils Dalmatiens ist fest mit dem Meer verbunden und basiert auf der Kontinuität des gastronomischen Erbes, das von Generation zu Generation weitergegeben wird, sowie auf einer gesunden Nahrung, die als kraftvolle Stütze aus dem Hinterland kommt. Ganz gleich, ob es sich um einen Petersfisch, einen Wolfsbarsch, den Großen Drachenkopf, eine Zahnbrasse oder Dorade vom Grill, einen

Seepolyp, Kalmare, Tintenfische, als Brodretto oder gekocht zubereitet, um Krebse, Muscheln, Salzsardinen oder Makrelen vom Grill handelt, auf den Spliter Speisekarten dominieren die verschiedenartigsten Meeresfrüchte. Ebenso geschätzt sind allerdings auch Lammfleisch vom Spieß, unter der Backhaube gebacken oder gekocht, *Pasticada* (pikanter Rinderschmorbraten) mit Gnocchi, Sinjer *Arambašići* (gefüllte Sauerkrautblätter), panierte Froschschenkel, gratinierte Schnecken, *Pršut* (Rohschinken) und *Panceta* (Speck) aus dem Gebiet der Cetina, gekochtes Gemüse mit ausgezeichnetem Olivenöl der Inseln...

Jede Insel in den Spliter Gewässern rühmt sich ihrer autochthonen Produkte, Rezepte und einzigartigen Spezialitäten. Auf Brač wird einem stolz Vitalac aus Lamminnereien, umhüllt mit dem Lungenlappen und am Spieß gebraten, aber auch Lammkaldauern oder Zicklein vom Spieß serviert. Die Bračer Bewohner werden es nicht versäumen, ihre in der Tat ausgezeichneten Zitrusfrüchte – Apfelsinen und Zitronen – zu rühmen. Auf Hvar wird man die Gregada empfehlen, ein Fisch-Potpourri auf geschmorten Zwiebeln, in einem schweren Topf auf kleiner Flamme gegart. In der Saison sollte man auf keinen Fall Artischocken mit Saubohnen und Erbsen versäumen, eine der größten Spezialitäten der dalmatinischen Küche, an deren Zubereitung die wahren kulinarischen Meister zu erkennen sind.

Außer in guten Restaurants, vor allem im ausgesprochen atmosphärischen Pojoda in der Stadt Vis mit ausgezeichneter Küche und spitzenmäßigem Service, sollte jeder auf Vis das Viser Fladenbrot probieren, zu dem die Nautiker, die im Viser Hafen liegen, in den Morgenstunden eilen, oder das Viser Hib, ein Feigendessert. Auch die Languste mit Pasta oder als Salat zubereitet sollte man nicht versäumen, denn gerade die Viser Gewässer sind bekannt für diesen Krebs und die Fischer unübertroffene Meister im Fangen von Langusten. Die Bewohner von Vis und auch von Brač empfehlen bei jeder Gelegenheit ihre Zitrusfrüchte und Kenner behaupten, dass die Viser Zitronen in Dalmatien außer Konkurrenz sind.

In den meisten Restaurants werden verschiedene Muscheln auf Buzara-Art (im eigenen Saft gedünstet) angeboten. Dieses Essen kann sich mit dem unter der Backhaube gebackenen und im Buzara-Saft getunkten Brot zu einer Schlemmerei römischen Ausmaßes auswachsen.

Freunde rustikaler Gerichte werden in dem Gebiet um Split die *Šporiki makaruni* (Gulasch

mit Nudeln), Fischsuppe, gekochtes oder gegrilltes saisonales Gemüse, weißes und schwarzes Risotto, *Fritule* (kleine Krapfen) und *Kroštule* (fettgebackene Teigstreifen) kosten wollen. Unwiderstehlich ist auch das Obstangebot, die kaštelanischen Kirschen und Pfirsiche, Waldhimbeeren und -brombeeren, Chinesische oder Rote Datteln, frische oder getrocknete Feigen, zu denen der heimische Schnaps Travarica (Grappe mit Kräutern) und Lozovača (Grappa) ausgezeichnet passen. Zur Spliter Torte aus Biskuit mit fein gehackten Mandeln, Feigen und Rosinen passt am besten ein Gläschen feiner Prošek (Dessertwein).

Jede Insel in den Spliter Gewässern hat ihr besonderes Weinangebot. Die Südseiten von Brač, Vis und Hvar sind bekannt für die Sorte Plavac mali und für die angesehenen Weinkellereien. Unter den Weißweinen sei der Viser Vugava hervorgehoben.

An einigen Orten kann man exotische Spezialitäten probieren wie beispielsweise Meereseier, Seeigel, Suppe von Schüsselschnecken, panierte Seeanemonen... Sowohl die einfachsten als auch die raffiniertesten Gerichte sind mit dieser Landschaft, die sie hervorgebracht hat, verbunden.

Nautikern sind die ausgezeichneten Restaurants in den versteckten Inselbuchten zugänglich, besonders beim Törn um die Inseln der Paklinski otoci (Menghello, Palmižana), um Brač (Pipo in der Bucht Luka), um Vis (Konoba in Stončići und Mala Travna) oder um Lastovo (Konoba Triton in Zaklopatica) herum. Außer dem großartigen Ambiente bieten diese Inselrestaurants hervorragende Meeresmenüs.

Die Gastronomie des Spliter Gebietes von Dalmatien ist fest verbunden mit der italienischen Küche, die jahrhundertlang die dalmatinische Küche stark beeinflusst hat. Auf den Speisekarten finden sich deshalb verschiedene Pastaspeisen wie Gnocchi, Tortellini, Ravioli, *Šporiki makaruni* (Gulasch mit Makkaroni), *Paštašuta* (gekochtes Rindfleisch mit Makkaroni), *Pašta fažol* (Bohnen-Nudeleintopf) und andere Spezialitäten, in denen Teigwaren vertreten sind. Seit der Römerzeit bis heute hat die dalmatinische Küche alle wichtigen mediterranen Geschmäcke und Düfte beibehalten, und die alten Rezepte wurden dem Zeitgeist und den neuen kulinarischen Trends angepasst. Davon können sich Millionen Touristen überzeugen, die dieses attraktive Gebiet, eines der schönsten im Mittelmeerraum, jedes Jahr besuchen. Einer der Gründe für seine Anziehungskraft ist seit Diokletians Zeiten bis heute zweifellos die Gastronomie.



für die gesundheit über den wein

■ Die Palast-Stadt entstand neben einer schwefelhaltigen Quelle am Fuße des Marjan-Waldes, ein wegen der mikroklimatischen Bedingungen perfekter Ort zum Leben. Die vielen Sonnenstunden, eine optimale Windrose und die typische mediterrane Vegetation machen Split zu einem idealen Urlaubs-, aber auch Wohnort. Wie aus einem Inkubator hat es Spitzensportler hervorgebracht, und Freizeitsportler können hier ihre Lebensphantasien verwirklichen. In Bol auf der Insel Brač treffen an der Spitze des Zlatni rat zwei starke Meeresströmungen aufeinander und man sagt, dass sich an diesem Punkt die Nord- und die Südadria küssen. Perfekte Winde machen diesen Ort zum Surferparadies.

Bei dem angenehmen Klima, das den längeren Aufenthalt im Freien ermöglicht und mehr Raum gibt für sportliche Aktivitäten, sollte man jedoch die Winde, die die Luft unglaublich reinigen, nicht unterschätzen. Wo auch immer Sie sich in Split befinden, Sie halten sich in einer natürlichen *Salzkammer* auf.

Der Einfluss der für Split typischen mediterranen Ernährung wird an der Entwicklung des Spitzensports sichtbar, und wenn man ein wenig an der Chemie der Nahrung kratzt, sieht man diese wichtige Verbindung...

Die mediterrane Ernährung ist vorwiegend alkalisch, so dass eine schnelle Erholung nach Sportaktivitäten und Stress erreicht wird, die den Organismus sauer und anfällig für Verletzungen machen.

Nahrungsmittel

Eingelegte Schalotten

Traubennektar

Languste von Lastovo

Johannisbrot

Mangold

Speisen

Hase

Vitalac (aus Lamm- oder Zickleininnereien)

Samaštrani jezik (Rinderzunge)

Johannisbrotkuchen

Gregada (Eintopf aus Fischen, Muscheln und Weichtieren)

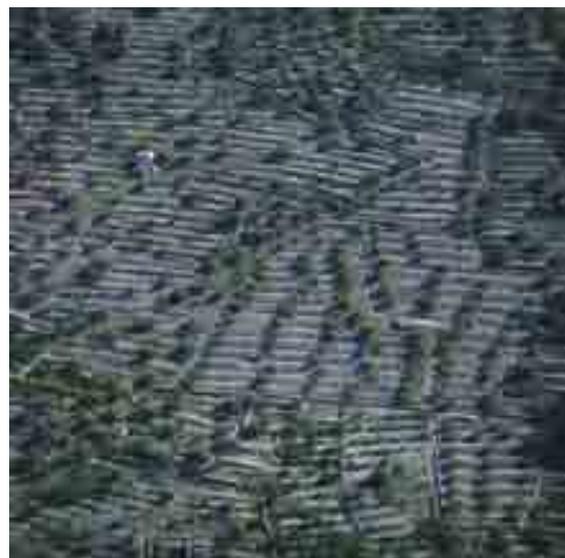
■ Die Spliter Region gehört zweifellos zu den wichtigsten kroatischen Weinbaugebieten. Sie umfasst den Küstengürtel von Trogir bis Ploče, die Inseln Čiovo, Šolta, Brač, Hvar und Vis sowie das Hinterland mit beachtlichen Flächen um Sinj, Imotski und Vrgorac. Nach der kroatischen Weingesetzgebung umfasst sie einen Teil der Weinbauunterregion Mittel- und Süddalmatiens und die gesamte Unterregion der Dalmatinischen Zagora. Wo sich die meisten antiken Kulturen entwickelt haben, wo viele kroatische und internationale Rebsorten entstanden sind, wo einige große Weine erzeugt werden und wo man im höchsten Maße den Reichtum der Natur und der mediterranen Zivilisation spürt – das ist Mitteldalmatien.

Der Anfänge des Weinbaus und der Weinherstellung auf dem Boden des heutigen Kroatiens sind mit diesem Gebiet verbunden. Die erste Urkunde stammt laut einiger Quellen aus dem 2. Jh. v. Chr., in der der griechische Schriftsteller Athenäus in seiner *Gozbi sofista* den Historiker Agatharchides zitiert: „...auf der Insel Vis in der Adria wächst ein Wein, der besser ist als jeder andere, mit dem man ihn vergleicht.“ Und andere Beweise bestätigen zweifellos, dass Mitteldalmatien die Wiege des Weinbaus in diesen Gebieten ist. Später breitete sich der Weinbau im Binnenland aus. Während all dieser Jahre spielte er eine wichtige Rolle im Leben seiner Bewohner. Welche Bedeutung der Weinbau in diesem Raum hatte, illustriert die Angabe, dass das Auftreten der Phylloxera, bzw. der Reblaus, die die Weinberge Ende des 19. und Anfang des 20. Jahrhundert vernichtete, zu einer großen wirtschaftlichen Krise und zur Aussiedlung der Menschen in Überseeländer geführt hat.

Auch heute ist der Weinbau ein wichtiger Wirtschaftszweig, denn die natürlichen Bedingungen ermöglichen dem Gebiet Mitteldalmatiens die Herstellung verschiedenartiger Weine von sehr guter Qualität. Viele kleine Produzenten änderten in den vergangenen Jahren das Ansehen und die Qualität der dalmatinischen Weine, die während der sozialistischen Epoche in großem Maße zunichte gemacht worden waren. Weinbauern wurden zu kleinen und mittleren Weinkellereien und unter Verwendung moderner Technologien errichteten sie Weinberge in hervorragenden Lagen. Neben einer großen Zahl autochthoner Sorten und den sehr guten natürlichen Bedingungen dieses Gebietes kehren sie zurück auf den Weg alten Ruhmes. Ihre Weine gewinnen Preise und ein immer größeres Interesse der Käufer.

Natürliche Produktionsbedingungen

Die Umweltbedingungen sind in dieser Region sehr verschieden, vor allem wegen der großen klimatischen Unterschiede zwischen der Küste und den Inseln einerseits und dem Hinterland andererseits. Die Jahresdurchschnittstemperatur bewegt sich von 13 °C (Sinj, Imotski) bis



über 16 °C (Split, Vis). Bei den Niederschlägen ist der Unterschied noch größer. Auf den Inseln beträgt der Jahresdurchschnitt etwa 750 mm und im Hinterland zweimal mehr. In diesen Gebieten ist der Boden gleichartig wie in den benachbarten Regionen: Rot- und Braunerde auf Kalkstein, unterschiedliche Tiefen und Steinmengen.

Die meisten Anbauflächen befinden sich in Karstfeldern: im Imotski-, Sinjer und Vrljika-Feld sowie auf den Inseln Hvar und Vis. In den vergangenen Jahren wurden an der Küste große Flächen angebaut. Im Hinterland ist der Einfluss des kälteren kontinentalen Klimas bemerkbar und es überwiegen dort die weißen Sorten, und die Weine haben andere Charakteristiken. Auf den Inseln werden meist blaue Sorten angebaut. Auf den besonderen, dem Meer zugewandten Lagen ist Plavac mali meist die einzige Sorte. Solche Lagen sind: Ivan Dolac und Sveta Nedjelja an der Südseite der Insel



Hvar und Brač, die vom Meer zusätzlich Licht, Wärme und Durchlüftung erhalten. Aus diesen Lagen bekommt man regelmäßig Rotweine mit besten Charakteristiken.

Die Sorten und ihre Weine und die wichtigsten Hersteller

In diesem Gebiet finden wir die meisten autochthonen Sorten, was hinsichtlich der langen und reichen Geschichte und der Verschiedenartigkeit der natürlichen Bedingungen verständlich ist. Außerdem werden auch andere Sorten eingeführt, und man kann sagen, dass Mitteldalmatien das reichste Sortiment an Rebstöcken in Kroatien hat. Plavac mali ist zweifellos die führende blaue Sorte, eine bewiesene kroatische autochthone Sorte. Sie nimmt fast alle warmen und dem Meer zugewandten Lagen ein, wo sie eine ausgesprochen gute Qualität gibt. Ihre Weine sind regelmäßig von intensiver Färbung, sehr vollmundig und kräftig (ihr Alkoholgehalt übersteigt nicht selten 15 Vol %), mit einem spezifischen und prägnanten Sortenaroma. Ihr hervorragendes Potential ist seit langem bekannt, so dass die Weine des Plavac mali bei den



Liebhavern kroatischer Weine in der Regel einen besonderen Platz einnehmen. Heute finden sich auf dem Markt sehr viele Etiketten des Plavac. Die besten Weine Mitteldalmatiens kommen von den Südhängen der Inseln Hvar, Brač und Vis. In den vergangenen Jahren hat sich der Crljenak kaštelski stark verbreitet, eine fast in Vergessenheit geratene kroatische Sorte, in Amerika als Zinfandel und in Süditalien als Primitivo bekannt. Durch DNA-Tests wurde vor etwa zehn Jahren seine kroatische Herkunft bewiesen und er als einer der Eltern des Plavac mali bestätigt. Geschichtlichen Angaben zufolge war diese Sorte in Dalmatien vor über fünf Jahrhunderten eine bekannte Sorte. Auch heute zeichnet sie sich durch hervorragende Charakteristiken aus. Einige Winzer stellten den ersten Wein dieser Sorte her. Das sind in der Regel typische südliche Rotweine, vollmundig, mit hohem Alkoholgehalt und spezifischen Fruchtaromen. *Merlot*, *Cabernet Sauvignon* und *Shiraz*

geben in diesem Gebiet ausgezeichnete Weine, entweder als selbständige oder gemischte Weine in verschiedenen Kombinationen. An sonstigen blauen Sorten ist der Babić zu nennen, der hier, wie auch der Plavina, in der Regel begleitende Sorte des Plavac ist oder mit anderen autochthonen Sorten gemischt wird. Viele Rotweine, vor allem von Trauben aus weniger günstigen Lagen, sind ein Ergebnis der Kupage, weil in vielen alten Weinbergen mehrere Sorten wachsen. Das hat sich für die Qualität der *heimischen* Weine als gut erwiesen, aber auch zum Erhalt alter, autochthoner Sorten beigetragen. Einige von ihnen zeigen ausgezeichnete Eigenschaften auch als selbständige Sorten. Heute findet man auf dem Markt die Weine Dobričić (ausgezeichnete Farbe, großes Potential, einer der Eltern des Plavac mali), Ninčuš, Okatac (Glavinuš), Trnjak und Babica, außerdem Sortenweine vom Vranac, einer Sorte, die hier schon lange angebaut wird und für die in den letzten Jahren ebenfalls verstärktes Interesse besteht.

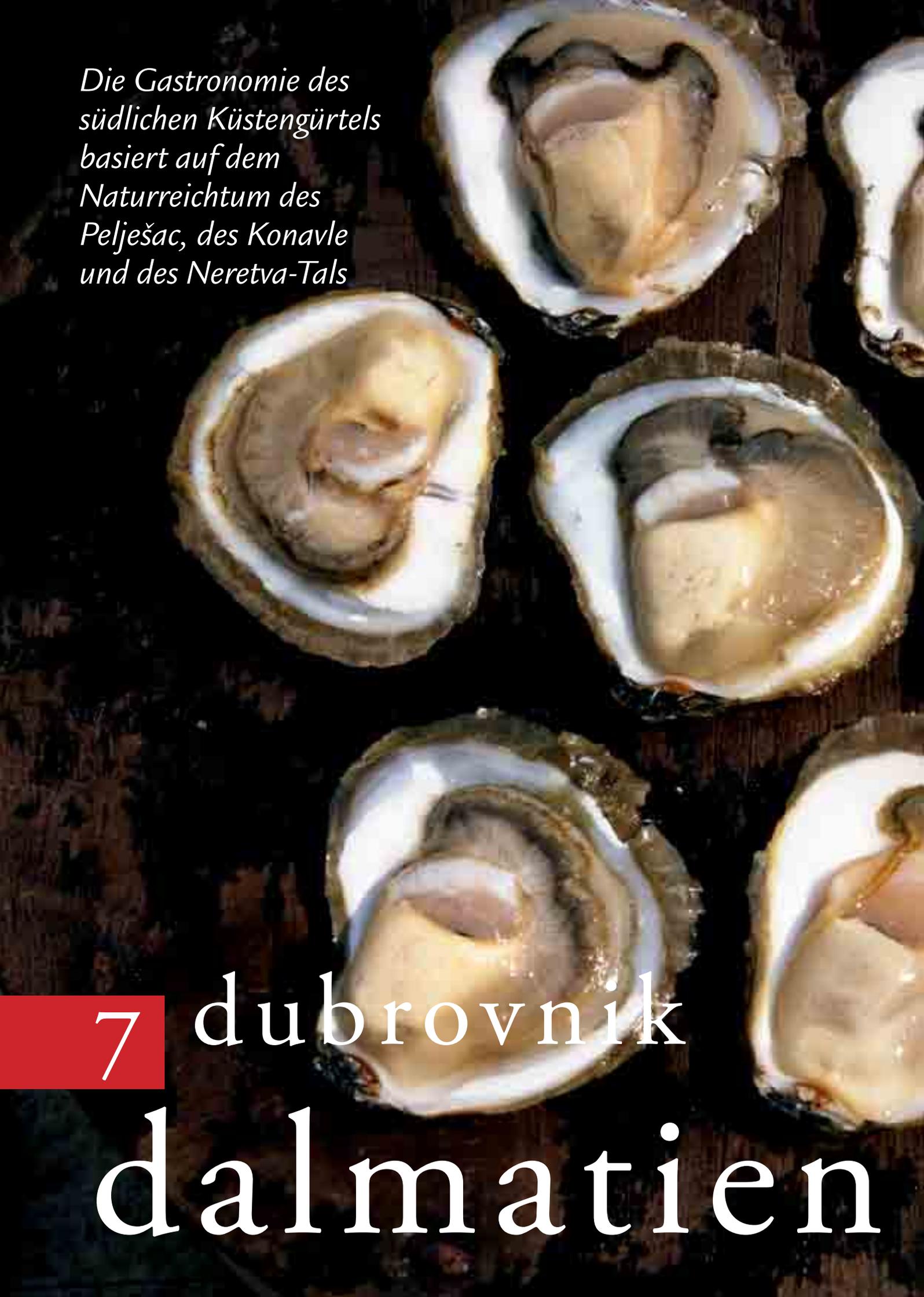
Das weiße Sortiment wird angeführt vom Pošip, einer Sorte, die ebenfalls nachgewiesenermaßen autochthon ist und die sich in den vergangenen Jahren stark über ganz Dalmatien ausgebreitet hat. Das ist den ausgezeichneten Sortencharakteristiken zuzuschreiben, weil die Pošip-Weine vollmundig und kräftig, aber auch frisch und aromatisch sind im Unterschied zu vielen anderen autochthonen Weißweinen. Vugava und Bogdanuš sind typische Inseln, die ausschließlich auf Vis und Hvar, ihren Stammseln, angebaut werden. Ihr Potential ist sehr hoch, und einige auf moderne Weise hergestellte Weine rufen bereits die Aufmerksamkeit der Verbraucher hervor. Kujundžuš ist eine der wichtigeren Sorten der Unterregion Dalmatinska Zagora und kommt häufig in massenhaften, billigen Weinen vor. In den letzten Jahren veränderte sich jedoch durch Einführung moderner Technologie das Bild über sein Potential. Maraština ist eine Sorte, die wir auch hier in vielen Weinbergen finden werden, aber selten wird er als Sortenwein, häufiger als Mischwein hergestellt. Erwähnenswert sind noch Trbljan (eine Sorte für Massenweine geringerer Qualität), Zlatarica vrgorska (gutes Potential, aber selten), *Pinot gris* (als erste der Sorten aus der Pinot-Gruppe im Dalmatinischen Zagora angebaut) und der allgegenwärtige *Chardonnay*, der hauptsächlich im Hinterland für die Weinproduktion aus der regulären Lese und für Schaumwein angebaut wird. Einige weitere Sorten haben ein hohes Potential, kommen aber leider selten und in kleinen Mengen auf den Markt, wie beispielsweise der Parč von der Insel Hvar und der Crljenak von Vis.

Mitteldalmatien hat eine große Zahl an Herstellern, die heute qualitäts- und mengenmäßig auf dem kroatischen Markt eine große Rolle spielen. Zu den besten zählt auf jeden Fall Zlatan Plenković (Zlatan otok d.o.o.) von der Insel Hvar, einer der Pioniere des privaten Unternehmertums in der Weinkellerei. Am bekanntesten ist er für seine Weine des Plavac mali, die er in einigen Kategorien unterschiedlicher Qualität und Preislage herstellt. Er ist einer der ersten, der den Wein Crljenak kaštelski auf

den Markt gebracht hat und stellt noch einige beachtliche Weine her (Zlatan otok, Pošip, Prošek, Zavala). Weine von hoher Qualität erzeugen des Weiteren auf Hvar Andro Tomić (Bastijana d.o.o., ausgezeichneter Plavac mali und Dessertwein Prošek Hektorovich), Carić (Vino Hvar d.o.o., stellt Plavac mali unter dem Namen Plovac ploški und Bogdanjuša her), Duboković (seltene, teure, aber ausgezeichnete Weine des Plavac mali unter den Namen Medvjedica und Medvid), Plančić (einer der ersten privaten Winzer in Kroatien, der heute Plavac von der Lage Ivan Dolac von sehr guter Qualität und Bogdanuš und Parč herstellt). Zu den ältesten Herstellern des kultischen Hvarer Plavac zählen Badel 1862 (Wein Ivan Dolac, Landwirtschaftliche Genossenschaft Svirče) und die Firma Dalmacijavino d.d. mit dem Wein Faros. Auf Vis sind die Winzer Lipanović, Roki's und Cobo (A. Ivčević) erwähnenswert mit sehr guten Vugava- und Plavac-Weinen. Auf Brač gibt es einige neue Winzer, die sich vor allem mit Plavac mali hervortun (Baković, Plavac Murvica) und Jako Andabak (Jako vino d.o.o.), der dem Markt außer Plavac auch Pošip anbietet. In Dalmatinska Zagora gibt es einige größere Produzenten: Imota d.d. (Kujundžuš, Vranac) sowie Vinoplod (Cabernet Sauvignon, Merlot und ihr Verschnitt, genannt Carlot). Es gibt jedoch immer mehr kleinere Familienkellereien, die sich mit Qualität und neuen Produkten hervortun: Grabovac (sehr guter Kujundžuš sowie Modro jezero und Rosé Crveno jezero, einige Schaumweine), Jerković (Kujundžuš) und Opačak (Zlatarica, Trnjak). Im Küstenteil gibt es etliche kleine Familienkellereien, jedoch ohne marktwirtschaftliche Bedeutung. Erwähnenswert ist lediglich der ausgezeichnete Delatum (PZ Kaštelcoop), ein Cuvée alter und seltener kaštelscher Sorten. Der Wein entstand als Ergebnis der Bemühungen der lokalen Gemeinschaft um seine Revitalisierung.



*Die Gastronomie des
südlichen Küstengürtels
basiert auf dem
Naturreichtum des
Pelješac, des Konavle
und des Neretva-Tals*

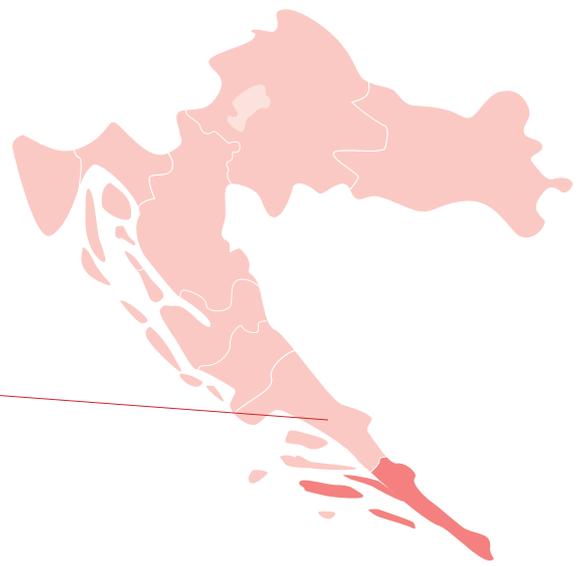


7 dubrovnik
dalmatien



Wussten Sie?

Ostrea edulis, die seltene Stoner Auster von ausgezeichneter Qualität, ist mit ihren ozeanischen Verwandten nicht zu vergleichen. In anderen Gebieten ist sie ausgestorben und hat nur in Marokko und in der Bucht von Mali Ston überlebt, in einem Meer von höchster Reinheit, in dem sich in idealem Verhältnis Süß- und Salzwasser mischen. Fachleute halten sie für eine der besten Meeresdelikatessen der Welt.



7 Auf dem mediterranen, orientalischen und kontinentalen Einflüssen ausgesetzten **DUBROVNIKER** Gebiet entwickelte sich eine der besten Gastronomien des Mittelmeerraums mit hohem Anteil an Meeresfrüchten aus den süddalmatinischen Gewässern, an ökologisch angebauten Gemüsen aus dem Konavle, an traditionellen Gerichten von den Inseln Korčula, Mljet, den Elaphiten und aus dem Neretva-Gebiet sowie an Fleischspezialitäten des kontinentalen Hinterlandes.

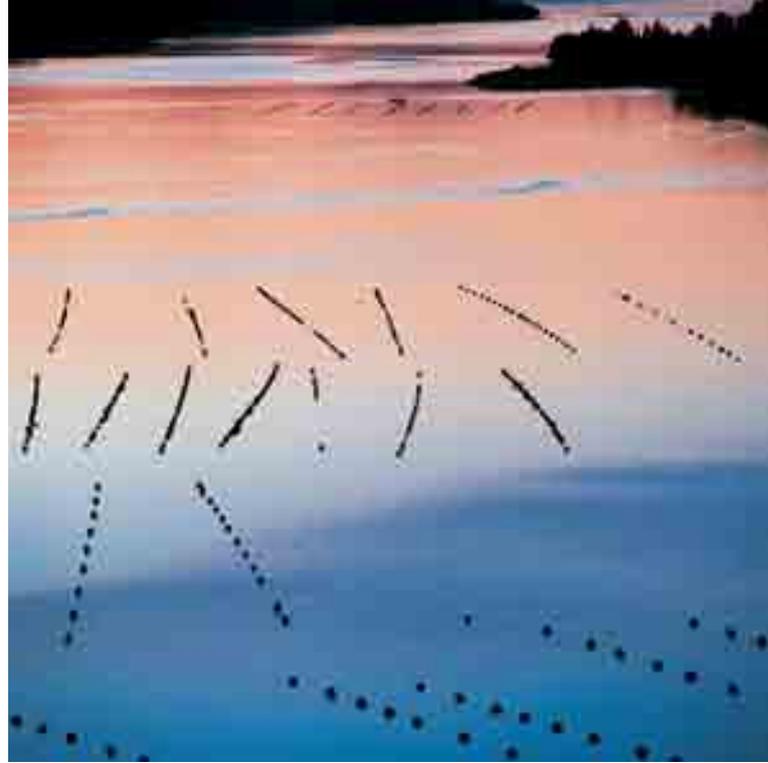


Der natürliche Reichtum der Dubrovniker Küste, des Pelješac und Konavles, aber auch die jahrhundertelange Tradition der bürgerlichen Kultur Dubrovniks, in der sich eine raffinierte Kochkunst entwickelte, die verschiedenen Einflüssen ausgesetzt war, von den mediterranen bis zu den orientalischen, reiht die süddalmatinische gastronomische Kultur unter die besten des Mittelmeerraums ein. Außerdem hat sich das Gebiet zu einer der potentesten landwirtschaftlichen Zonen an der Adria entwickelt.

Als gastronomisches Markenzeichen der gesamten Region würde allein die *Ostrea edulis*, die seltene Stoner Auster, ausreichen, die in anderen Gebieten ausgestorben ist und nur in Marokko und in der Bucht von Mali Ston überlebt hat. Wegen der biodynamischen Charakteristiken der Bucht wurde sie zur A-Zone, bzw. zum Meer von höchster Reinheit erklärt. Die Stoner Auster ist hinsichtlich ihrer Qualität nicht mit ihren ozeanischen Verwandten zu vergleichen. Fachleute und Gourmets halten sie für weltweit einzigartig.

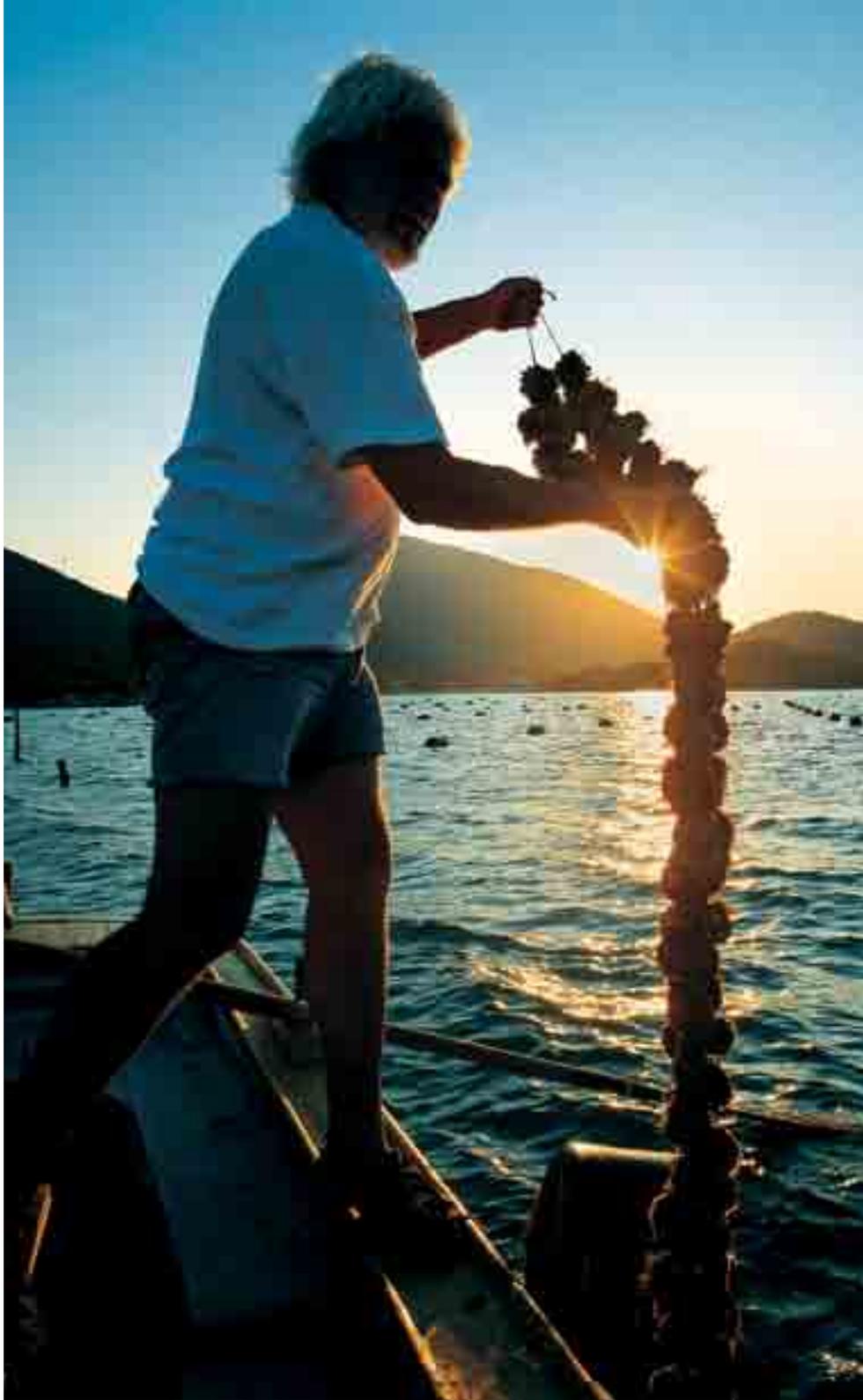
Die Bucht von Mali Ston ist beeinflusst vom Fluss Neretva, dem Vermischen von Süß- und Salzwasser, starken Strömungen, Ebbe und Flut. Dies alles begünstigt die Zucht von Muscheln in außergewöhnlicher Qualität. Liebhaber und Verehrer der Stoner Austern, die roh, beträufelt mit nur einigen Tropfen Zitronensaft von heimischen Zitronen, verzehrt werden (die natürlichste Art des Verzehrs), sind sich bewusst, dass sie eine gastronomische Weltdelikatesse von einzigartigem Geschmack genießen, die allen Reichtum Süddalmatiens beinhaltet und ausdrückt.

Butarga oder geräucherter Fischrogen, meistens von Meeräsche oder Wolfsbarsch, geformt als dünne Würste oder Platten, ist eine weitere Spezialität, die die gastronomische Kultur Süddalmatiens kennzeichnet. Als seltene Delikatesse



wird er in begrenzten Mengen in einigen Landgasthöfen auf dem Pelješac und in den renommiertesten Restaurants angeboten. Da sich der Landtourismus im Inneren der Halbinsel Pelješac mit Weinprobierstuben an den Weinstraßen des Pelješac, aber auch mit einem immer größeren Olivenölangebot nach dem Beispiel Istriens beschleunigt entwickelt, wird die uralte regionale Küche wiederbelebt, basierend auf traditionellen Rezepten und Speisen, wie sie einst die Großmütter des Pelješac zubereitet haben. Im Landgasthof Panorama oberhalb von Orebić werden Gerichte mit den ersten auf der Halbinsel gefundenen Trüffeln angeboten. Traditionelle Speisen, zubereitet aus lokalen Nahrungsmitteln, vor allem Öko-Gemüse aus dem fruchtbaren Konavle, sind im gastronomischen Angebot der Südküste immer stärker vertreten. Alle, die hier einmal Zucchini, Auberginen, Tomaten, Paprika, Weißkohl, Gurken, Kartoffeln und anderes Gemüse aus den Konavle-Feldern probiert haben, konnten sich von der außerordentlichen Qualität dieser Nahrungs-

mittel überzeugen, die nicht zu vergleichen sind mit dem, was sie von der Standardware aus industriellem Anbau gewöhnt sind. An der Speisenzubereitung auf Gemüsebasis erkennt man den orientalischen Einfluss, besonders, wenn es sich um Hülsenfrüchte handelt, die man lokal *sočivo* nennt. An traditionellen Gerichten ist die grüne *Manestra* am bekanntesten, zubereitet aus geräuchertem Schaffleisch (*Kaštradin*), geräuchertem Schweinefleisch und Hausmacherwürsten in Kombination mit Weißkohl und Kartoffeln sowie *Šporiki makaruli*, zubereitet aus geschmortem Rindfleisch (Gulasch) vermischt mit Nudeln in einem großen Topf. Die süddalmatinische Gastronomie ist, wie die übrigen Teile Dalmatiens, bekannt für ihr reichhaltiges Angebot an Fischen, Muscheln, Krebsen und Weichtieren aus den Fischfanggebieten um die süddalmatinischen Inseln. Die Gewässer um Mljet und Lastovo sind am bekanntesten für ihre Langusten und aus Korčula kommen



Butarga oder geräucherter Fischrogen von der Meeräsche oder vom Wolfsbarsch sind uralte hervorragende Spezialitäten des Pelješac.

die *Žrnovski makaruni*, eine der besten Fleischdelikatessen der Südküste, zubereitet aus Rindfleisch und hausgemachten Nudeln, die von Hand auf besondere Weise um einen dünnen Stab geformt werden. Die Rezepte sind streng gehütete Familiengeheimnisse.

Korčula rühmt sich auch seines Weinpotentials. Die bekanntesten Sorten sind Pošip und Grk als Weißweine und Plavac mali und *Cabernet Sauvignon* als Rotweine. Die fruchtbaren Felder Smokvica und Blato sind ideal für den Anbau von Obst und Gemüse sowie für die Entwicklung des Wein- und Olivenbaus.

Das bekannteste Dessert der Südküste ist auf jeden Fall die Rozata, eine Eiercreme mit Karamellguss, die kalt serviert wird. Eine beliebte Süßigkeit ist auch Kotonjata, ein Quittenkäse. Gebrannte Mandeln und Arancini (kandierte Orangenschalenstreifen) sind originale Spezialitäten der Südküste und in Kombination mit Prošek oder halbtrockenem Wein, ideal

anzubieten in entspannten Augenblicken eines informellen Beisammenseins.

In enger Verbindung mit der gastronomischen Kultur steht die sehr besondere önologische Kultur, basierend auf der Sorte Plavac mali. Über den Pelješac erstrecken sich längs drei hohe Bergkämme, die räumlich und mikroklimatisch so besonders sind, dass jeder Hang eine hervorragende Insolation, Luftzirkulation, Zusammensetzung des grauen und braunen sandigen, mineralreichen Bodens hat und andere Besonderheiten, die die Traubenqualität beeinflussen. Eine der besten Lagen ist Dingač an den sehr steilen Südhängen der Halbinsel, und dieser Spitzenwein ist nach der Lage benannt, die Prestigemarke kroatischer Rotweine. Um einen besseren Einblick in das Weinbaugebiet des Pelješac zu bekommen, empfiehlt es sich, die Weinstraße zu besuchen, eine touristische Route, um allen Reichtum des Inneren der Halbinsel und einige der schönsten und vorbildlich gepflegten Weinberge in ganz Dalmatien zu entdecken.

Im Konavle wird die autochthone Sorte Malvasija angebaut, die klar zu unterscheiden ist von der istrischen Malvazija.

Im süddalmatinischen Gebiet gibt es einige erstklassige Restaurants, die sich an der Spitze der Rangliste des nationalen gastronomischen Angebots befinden. Von Mali Ston (Kapetanova kuća), Korčula (LD Tarace, Adio Mare), Šipan (Kod Marka u Luci), Dubrovnik (Nautika und Sesame), Konavoski dvori im Konavle bis Cavtat (Galija), reihen sich die Orte mit ausgezeichnetem Angebot an frischem Fisch und Krebsen aneinander. Einen guten Namen haben auch die Restaurants in den Konavlebergen, die bei Sommerhitze besonders anziehend sind, weil in dieser Höhe eine angenehme Frische herrscht. Außerdem hat man einen eindrucksvollen Blick auf Cavtat, den vorgelagerten Archipel und Dubrovnik. Bekannt sind sie für ihr hervorragendes Angebot an Lammfleisch, Kalbfleisch und Zicklein vom Spieß, vom Grill oder unter der Backhaube gebacken, aber auch für ihren hausgemachten in Öl eingelegten Schafskäse.

Im Westteil kommt die bekannteste Spezialität aus dem Neretvadelta: Brodetto mit Aal und Froschschenkeln, und Shrimps aus dem Neretvagebiet gehören zu den besten an der Adria.

Das fruchtbare Tal der Neretva ist wasserreich und ein Paradies für landwirtschaftliche Aktivitäten. Aus diesem Gebiet kommen Honigmelonen, Wassermelonen, Kirschen und Aprikosen, Pfirsiche und Nektarinen, Orangen und Mandarinen sowie alle Sorten an Gemüse an die Dubrovniker Küste.

Das Gebiet an der Neretva ist bekannt für seine Sumpfvögel wie beispielsweise das Blässhuhn, das in den sumpfigen Flussarmen lebt und nach Rezepten der Wildküche zubereitet wird.

Die Gastronomie der Dubrovniker Küste entwickelt sich parallel zur Entwicklung des Tourismus. In jedem liebevoll zubereiteten Gericht spürt man, dass sein Ursprung in der Einzigartigkeit des südlichen Klimas liegt. Darin liegen der Reiz und der größte Vorteil vor vielen anderen Regionen.

für die gesundheit



■ Von jeher war Dubrovnik und das umliegende Gebiet ein Raum, wo Tauschgeschäfte und Handel getrieben wurde. Das ist sicher einer der Gründe für das verschiedenartigste gastronomische Angebot der gesamten Region. Die Nähe der Straße von Otranto und der tiefe, ruhige Dubrovniker Hafen bedeuteten im Laufe der Geschichte Pause und Erholung für die Seeleute, aber auch Proviantbeschaffung für die weite Reise. Von hier aus hat Marko Polo, der 1255 in Korčula geboren wurde, seine berühmte Reise angetreten.

Dank des Dubrovniker Hafens kamen Pflanzen aus aller Welt in dieses Gebiet, die die Seeleute in den fremden Ländern gesammelt und in ihre Heimat gebracht haben.

Das Besondere dieses Gebietes ist das Neretva-Delta. Die Neretva und das Meer haben die Bevölkerung jahrhundertlang ernährt und brachten den Seeleuten Glück, die auf den langen Fahrten nicht ohne Nahrung bleiben und auch nicht krank werden durften.

Wegen des Glücks kommen auch heute die Besucher aus aller Welt hierher und tragen es mit sich fort, ebenso wie vor tausend Jahren. Alle bekannten natürlichen Elemente sind im Wasser aufgelöst und der Verzehr von Austern garantiert die Versorgung mit solchen Elementen, die wir nur in Spuren benötigen. In Meersalz konservierte Fische (*slani črnci*) ersetzen den bei großer Hitze verloren gegangenen Elektrolyt. Austern sind reich an Mineralen und niedrigmolekularen Proteinketten, die hoch verfügbar sind. Sie ermöglichen eine schnelle Energieübertragung. *Kotonjata* bzw. Quittenkäse ist reich an Pektin und Beta-Karotin, an denen es der modernen Ernährung mangelt. Aal ist reich an Omega-3-Fettsäuren.

Nahrungsmittel

Austern

Aal

Salz

Dubrovniker Käse

Kaštradina (geräuchertes Schafffleisch) aus dem Konavle

Speisen

Kotonjata (Quittenkäse)

Mantala (Gebäck)

Slani črnci (gesalzene Fische)

Rindfleisch mit Salbei

Rohe Austern mit Zitrone



Über den Wein

■ Das Dubrovniker Gebiet gehört zur Weinbauunterregion von Mittel- und Süddalmatien. Es umfasst das Küstengebiet von Ploče bis zum äußersten Süden, das Tal der Neretva, die Halbinsel Pelješac sowie die Inseln Lastovo, Korčula, Mljet und die Elaphiten. Dieses wärmste und sonnigste kroatische Gebiet ist in seiner gesamten Fläche für den Anbau von Rebstöcken geeignet, so dass die Tradition des Weinbaus seit der Ankunft dieser Kulturpflanze an die adriatische Küste besteht.

Die reiche Geschichte der Dubrovniker Republik und die ausgezeichnete Verbindung mit der Welt haben in hohem Maße zur Entwicklung des Weinbaus beigetragen. Neue Sorten wurden eingeführt, aber auch neue Technologien, so dass die Region im Laufe der Geschichte eine der bestentwickelten war. Auch heute gibt es hier viele Weinberge, viele Familien sind direkt oder indirekt mit der Weinherstellung verbunden. Die Region ist bekannt für ihre hervorragenden Lagen. Viele der besten kroatischen Rotweine kommen von dort. Beispielsweise war der erste namhafte Wein mit geschützter geografischer Herkunft der Dingač, Jahrgang 1961, von der gleichnamigen Lage auf dem Pelješac. Der erste Weißwein, ebenfalls aus der Kategorie der Spitzenweine, war der Pošip, Jahrgang 1967, von der Insel Korčula.

In den vergangenen Jahren kam es zu einem beachtlichen Qualitätssprung in der Herstellung. Es gibt neue Winzer mit modernem Zugang und moderner Ausrüstung. Die Weine des Pelješac beispielsweise finden nicht nur Beachtung bei den Verbrauchern, heute gibt es immer mehr Hersteller, deren Wurzeln nicht mit dieser Halbinsel verbunden sind. Verlassene Weinberglagen werden wieder bepflanzt, neue Terrains mit diesen Kulturen angebaut, bekannte autochthone Sorten revitalisiert. Sicher werden aus diesem Gebiet in Zukunft noch bessere Weine kommen. Da der Hauptwirtschaftszweig dieser Region der Tourismus ist, sehen viele Hersteller darin eine zusätzliche Gelegenheit, und der Weintourismus entwickelt sich intensiv.

Einen ausgezeichneten Plavac mali, Pošip oder den Dubrovniker Malvasija in autochthoner Umgebung, in einem wunderschönen Ambiente zu kosten, ist sicher ein viel größerer Genuss.

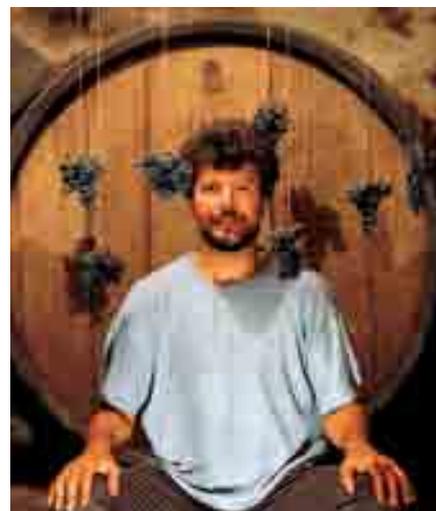
Natürliche Produktionsbedingungen

Diese touristische Region umfasst sechs Weinbaugebiete, aber in allen herrscht mediterranes Klima mit heißen, trockenen Sommern und milden, regenreichen Wintern. Die Jahresdurchschnittstemperatur beträgt etwa 16 °C und die Niederschlagsmenge 800 bis 1000 mm. Es handelt sich um ein typisches Karstrelief und die Böden sind verschiedenartig. Wir treffen zahlreiche Typen an, aber überwiegend Braun- und Roterde. Viele Lagen im Karst sind sehr steinig, die sich in den vergangenen Jahren durch Verwendung moderner Landmaschinen erfolgreich in Weinberge verwandelt haben.

Die meisten Weinberge gibt es auf der Halbinsel Pelješac, wo sich auch die hauptsächlich dem Meer zugewandten, bekanntesten Lagen befinden wie z.B. Dingač, Postup, Viganj u.a., die zusätzliches Licht von der Meeresoberfläche bekommen und auf diese Weise sehr günstige Bedingungen für einen höheren Zuckergehalt der Trauben haben. Ähnlich ist es auf den Inseln, wo die Weinberge in solche Lagen zurückkehren, wie auch im Weinbaugebiet des Konavle. Weiße Sorten werden vorwiegend in den Feldern angebaut, die wegen der niedrigeren Temperaturen und der höheren Feuchtigkeit günstiger sind für die Charakteristiken ihrer Weine. An der Küste befinden sich größere Flächen im Tal der Neretva und im Konavle-Feld.

Die Sorten und ihre Weine sowie die wichtigsten Hersteller

Durch Reichtum und Dominanz autochthoner Sorten zeichnet sich auch die Dubrovniker Region aus. Plavac mali und Pošip sind hier in den meisten Weinbergen vertreten. In den letzten Jahren werden auch ausländische, hauptsächlich weltbekannte Sorten gepflanzt, die jedoch noch nicht annähernd die Dominanz dieser





beiden heimischen Sorten gefährden können. *Plavac mali* wird im Gegensatz zu Mitteldalmatien in noch größerem Maße angebaut, so dass die Weinberge der bekanntesten Lagen des Pelješac fast mit Monosorten bepflanzt sind. In solchen erhöhten, dem Süden und dem Meer zugewandten Lagen gibt der *Plavac mali* das Maximum seines Qualitätspotentials, deshalb kommen aus dieser Region die besten Weine dieser Qualitätssorte. Diese ausgesprochen vollmundigen und schweren, kräftigen und aromatischen Rotweine von intensiver Färbung wurden bereits zum Markenzeichen vieler hiesiger Winzer, so dass diese Sorte bisher noch keine echte Konkurrenz hat. Der *Crljenak kaštelanski* ist eine Sorte, die hier bereits im 16. Jahrhundert angebaut wurde, dann aber aus den kroatischen Weinbergen fast verschwunden war. Nach der Entdeckung, dass die Sorte mit dem amerikanischen Zinfandel identisch ist, was das Mysterium seiner Herkunft löste, stieg das Interesse an seinem Anbau. Heute werden auf dem Pelješac und im Konavle große Weinberge mit dieser Sorte angelegt, und die ersten Weine sind bereits auf dem Markt. Nach den Charakteristiken dieser Weine kann man sagen, dass die Sorte die Erwartungen gerechtfertigt hat und der *Crljenak* neben seinem Nachkommen, dem *Plavac mali*, von hervorragender Qualität sein wird. *Merlot* und *Cabernet Sauvignon* sind im Küstengebiet schon längere Zeit anwesend, und in den letzten Jahren werden sie auch auf den Inseln angebaut. Ihre Qualität steht außer Frage, ihre Weine sind auch hier von herausragenden Charakteristiken, aber trotz allem parieren sie dem *Plavac* nur schwer auf dem oft extremen



und schwer zugänglichen Gelände. In den letzten Jahren wurde auch der *Shiraz* eingeführt, der meistens mit anderen Sorten gemischt wird, aber die hohen Erwartungen gerechtfertigt hat. An sonstigen blauen Sorten ist die *Plavina* zu nennen, die oft Begleiterin des *Plavac* ist und gemeinsam mit ihm zu Wein verarbeitet wird. *Vranac* ist die führende Sorte im benachbarten Montenegro, wird jedoch auch hier schon lange angebaut. In nur einigen Fällen wird Sortenwein hergestellt, meistens in Verbindung mit anderen blauen Sorten dieses Gebietes, vor allem mit *Plavac mali*.

Pošip ist in den letzten zwanzig Jahren die führende weiße Sorte des Gebietes, was vor allem dem hervorragenden Qualitätspotential und seiner Anpassungsfähigkeit zu verdanken ist. Mittels DNA-Analyse wurde seine Autochthonität nachgewiesen. Er entstand auf der Insel Korčula, wo er auch heute am meisten angebaut wird. Er gibt eine gute Qualität. Nach Meinung vieler ist der *Pošip* einer der besten südlichen Weißweine, weil er außer seiner Vollmundigkeit und dem hohen Alkoholgehalt harmonisch ist und in der Regel ein schönes Sortenaroma zu spüren ist. *Maraština*, oder wie er auch lokal genannt wird, *Rukatac*, ist eine Sorte, die in diesem Gebiet im Gegensatz zu den übrigen Teilen Dalmatiens in höherem Maße vertreten ist. Es gibt einige Sortenweine, deren Qualität variiert, weil sie hohe Ansprüche an die Lage stellen. Sie geben ausgezeichnete *Prošek*s, und manchmal werden sie nur zur Herstellung dieser Dessertweine angebaut. Die Sorte *Grk* ist eines der Endeme dieses Gebietes. Der Name lässt ihre Herkunft errahnen, denn es wird angenommen, dass sie griechischer Abstammung ist, bzw., dass sie bereits während der griechischen Kolonisierung der Adria im 2.-4. Jh. v. Chr. in dieses Gebiet gekommen ist. Sie hat wegen ihrer Qualität ein Spitzenpotential, wird aber auf sehr begrenztem Raum angebaut. Sie gibt außergewöhnliche echt *südliche* Weine, kräftig und vollmundig, gleichzeitig mit harmonischem, spezifischem Duft und Geschmack. Von den übrigen weißen Sorten sei die *Cetinka* erwähnt, die die Reputation einer Massensorte hat, aber für die Region atypische frische und leichte Weine geben kann, die ziemlich begehrt sind, sowie *Trebljan*, eine Quantitätssorte, die sich oft in *heimischen* und billigen Weinen findet. Im Dubrovniker Gebiet gibt es noch eine einzigartige Sorte, die *Malvasija dubrovačka*, seit Jahrhunderten bekannt und geschätzt. Es handelt sich um eine Weißweinsorte der höchsten Kategorie, vollmundig und kräftig, sehr aromatisch, außerdem ist ihr Potential auch für die Herstellung des Dessertweins *Prošek* außergewöhnlich. Das sind Weine, die regelmäßig die höchsten Bewertungen erhalten. Welch große Bedeutung diese Sorte für Dubrovnik hatte bezeugt die Tatsache, dass die Weine dieser Sorte eine besondere Behandlung genossen. In der Dubrovniker Republik

waren die Preise für die übrigen Weine begrenzt, nur für den *Malvasija* konnte der Preis völlig frei gestaltet werden. Später wurde mittels DNA-Analyse die Sorte auch auf Sizilien (*Malvasia delle Lipari*) und an noch einigen Orten im Mittelmeerraum festgestellt. Überall ist sie selten, aber sehr geschätzt. Heute ist sie im Konavle völlig revitalisiert und es gibt einige beachtliche Weine auf dem Markt.

In fast keiner anderen kroatischen Region haben sich in den letzten Jahren so viele Winzer profiliert wie hier. Vor allem ist dies der Verdienst des *Plavac mali*, denn die meisten von ihnen stellen diesen Wein her. Auf dem Pelješac gibt es heute kaum einen Winzer, der nicht *Plavac* anbietet. Diese Sorte hat in den letzten Jahren zu einer unglaublichen Expansion der Weinberge in den einzelnen Lagen geführt. Es werden Weinberge angelegt, neue Terrains erobert, moderne Technologien auch in der Weinkellerei eingeführt, und wir können feststellen, dass heute die besten kroatischen Rotweine vom Pelješac kommen. Zu den ersten, die noch zur Zeit des Sozialismus herausragende *Plavac*-Weine herstellten, gehörten die Genossenschaften *PZ Dingač* und *PZ Postup Donja Banda*. Sie stellen sie auch heute her, haben aber eine sehr große Konkurrenz. Ausgezeichnete Weine des *Plavac mali* kommen auf den Markt von *Niko Bura* und *Mara Mrgudić* (bereits einige Kultjahrgänge und sehr geschätzte Weine), *Grgić vina d.o.o.* (*Miljenko Mike Grgić*, bekannter kroatischer Winzer aus Kalifornien, stellt in seiner Weinkellerei in Trstenik einen geschätzten *Plavac mali* und *Pošip* her); *Miloš*, *Skaramuča* und *Matuško* gehören zu den ersten privaten Winzern und hatten einige beachtlichen Jahrgänge. Zu dieser Gruppe gehören auch *Miličić*, *Radović*, *Kiridžija* und *Poljanić*. Es gibt noch einige, die ausgezeichneten *Plavac* erzeugt haben. Genannt seien auch neue Winzer, vor allem die Weinkellerei *Saints Hills* mit hervorragendem *Dingač*, *Korta Katarina* mit sehr gut angenommenem *Plavac* und *Pošip*, sowie *Terra Rota* mit *Plavac* von neuen Lagen, einem meliorierten und kultivierten Karst. Aber den Pelješac erobern auch andere Sorten. Die Weinkellerei *Mokalo* in amerikanisch-kroatischem Besitz (*Mrgudić-Benmosche*) stellt in einem wunderschönen Weinberg in *Viganj* *Zinfandel* her.

Auf *Korčula* befinden sich die bekanntesten und größten Hersteller des *Pošip* und zwar die Landwirtschafts-Genossenschaften *Čara* und *Smokvica*, die bereits in den fünfziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts mit dem Anbau dieser Sorten begonnen haben. Sie bieten einige sehr beliebte und begehrte Weine an (*Pošip Čara*, *Marko Polo*, *Centurion*) zu annehmbaren Preisen. Außerdem ist die kleine Weinkellerei *Toreta* in *Smokvica* erwähnenswert, die außer *Pošip* auch *Rukatac* und andere Weine anbietet, sowie *Krajančić* und *Kunjas*, lokale



Winzer, die sich unlängst auf dem Markt gezeigt haben. Auf Korčula stellt die Weinkellerei Blato 1902 Pošip her. Sie bietet Pošip, Plavac mali und andere Tischweine an. An anderen Sorten ist die wichtigste Grk, die ein hohes Ansehen genießt und im Anbau sehr spezifisch und anspruchsvoll ist. Ihre Weine sind ziemlich begehrt. Die Sorte wird auf sehr begrenzten Lokalitäten angebaut, am meisten in Lumbarda auf der Insel Korčula, wo man ausschließlich diesen Sortenwein finden kann. Es gibt einige lokale kleine Winzer, darunter Branko Ceba-

lo, Familie Fidulić, Frano Milina Bire, Bartul Batistić Zure usw. Die meisten haben Plavac mali im Angebot (der wegen der Befruchtung in den Grk-Weinbergen unbedingt anwesend sein muss), während Weine anderer Sorten selten sind. Genannt sei der Korkyra, eine Mischung weißer autochthoner Sorten mit dem größten Anteil an Cetinka, leicht und frisch, ein preislich sehr annehmbarer Wein. Der größte Produzent im Weinbaugebiet Konavle ist die Weinkellerei Dubrovački podrumi d.d., die beachtliche Weine des *Merlot* und

Cabernet Sauvignon (unter den Namen *Merlotina* und *Trajectum*) sowie *Plavac mali* anbietet. In diesem Gebiet ist jedoch der *Malvasija dubrovačka* am interessantesten, eine Sorte, die vor einigen Jahren erfolgreich revitalisiert wurde. Heute bieten einige Weinkellereien ausgezeichnete Weine an, vor allem die Familie Karaman (deren *Prošek* den Champion-Titel im internationalen Wettbewerb *The World of Malvasia 2009* errungen hat), sowie Andro Crvik, Miho Bratoš und die Kellerei Marinović, die außer *Malvasija* auch andere Weine anbieten.



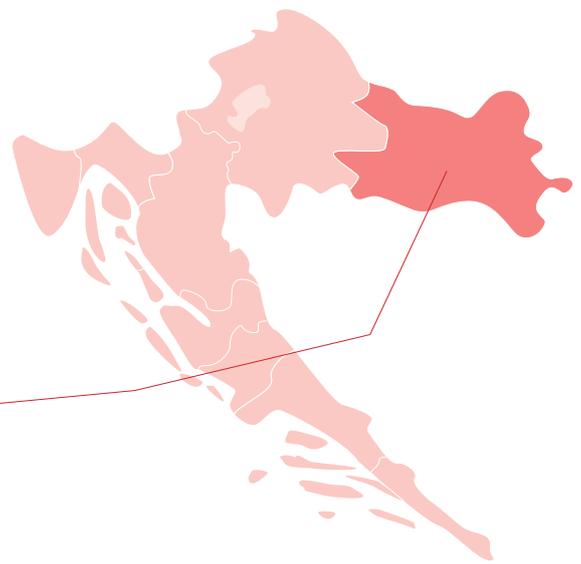
8

slawonien

*Die slawonische
Gastronomie zeichnet
sich durch erstklassige
Rauchfleischprodukte,
Flussfischspezialitäten
und üppiges
Feingebäck aus*

Wussten Sie?

Der slawonische hausgemachte Kulen ist die erste kroatische Nahrungsmittelmarke geschützter Herkunft, die inzwischen Teil des gastronomischen Welterbes wurde.



8 Die gastronomische Kultur ist ein wichtiger Bestandteil der allgemeinen Kultur **SLAWONIENS** und die große Gastfreundschaft eine der wesentlichen Charakteristiken der slawonischen Tradition und uralten Bräuche. Die Kommunikationsart und die menschlichen Beziehungen verbinden sich mit der Speisenzubereitung und ihrem Servieren. Der Nahrungsmittelüberfluss wird als Markenzeichen jedes slawonischen Haushalts betrachtet.



Die slawonische Tiefebene ist die größte fruchtbare Bodenfläche in Kroatien. Gerade diese Fruchtbarkeit ist die Quelle des beständigen Reichtums der verschiedenartigen und phantasievollen slawonischen Küche. Die Ebene wird von den Flüssen Save, Drau und Donau durchschnitten, die den slawonischen Tisch mit Flussfischen und vielen Spezialitäten aus Karpfen, Flussbarsch, Wels, Zander und anderen Fischen bereichert. Aber Slawonien ist nicht nur Ebene, wie man häufig annimmt, sondern hat im westlichen Teil auch bergige Landschaften, wo sich einige der wichtigsten Weinbaugebiete Kroatiens befinden.

Die gastronomische Kultur ist ein wichtiger Bestandteil der allgemeinen Kultur dieses Gebietes, und die große Gastfreundschaft eine der wesentlichen Charakteristiken der slawonischen Tradition und uralten Bräuche. Die Kommunikationsart und die menschlichen Beziehungen verbinden sich mit der Speisenzubereitung und ihrem Servieren. Der Nahrungsmittelüberfluss wird als Markenzeichen jedes slawonischen Haushalts betrachtet. Das gleiche gilt für die Baranja, den östlichsten Teil Kroatiens. Die Kochkunst ist für jeden Bewohner Slawoniens und der Baranja ein wichtiges Gesprächsthema, ist Lebensart und Quelle der Zufriedenheit. Sie sind noch nicht richtig angekommen und der Gastgeber bietet Ihnen schon heimische Spezialitäten an, denn in keinem Haus dürfen hausgemachte Würste, Kulen, Speck, Grieben, Pflaumenschnaps... fehlen.

Der Hausmacher-Kulen Galović wurde die erste kroatische Nahrungsmittelmarke geschützter Herkunft (es folgte der Schutz des istrischen Pršuts (Rohschinken), des Pager Käses und des slawonischen Pflaumenschnapses (Šljivovica), und unlängst wurden auch die Grieben Galović als Warenmarke geschützt.



Grundbedingung für eine gleich bleibende Qualität eines jeden Produkts – so auch des Kulens –, ist eine strenge Qualitätskontrolle der Rohstoffe, aus denen er hergestellt wird. Schweine müssen im Freien gehalten und mit gesunder Nahrung gefüttert werden (Eicheln aus den slawonischen Wäldern, Mais, Gerste, Hafer und Klee). Das Rezept der Kulen-Herstellung ist kein besonderes Geheimnis: Es basiert auf guten Rohstoffen, die in einen Schweinemagen gefüllt werden, wofür ein erstklassiger Meister nötig ist. Nur 10 % des besten Fleisches (Keule, Karree, Schulter, magerer Nacken) vom Gesamtgewicht eines 12 bis 20 Monate alten Schweins geht in den Kulen, der Rest wird in anderen Produkten verarbeitet. Nach dem Füllen kommen die Kulen in die Räucherammer, wo sie in kürzeren Intervallen sieben bis zehn Tage leicht geräuchert werden. Für den Rauch wird Hainbuche und Buchenholz verwendet. Es folgt der Reifungsprozess in einem Raum, in dem eine na-

türliche Belüftung und optimale Feuchtigkeit gewährleistet sind, was dem Kulen die gewisse Patina eines Edelpilzes verleiht. Im Reifungsprozess verliert der Kulen etwa 50 % seines Anfangsgewichts. Das ganze Verfahren, vom Schlachten des Schweins bis zur Vermarktung des Kulens, dauert sechs Monate. Viele Haushalte in Slawonien stellen diese bekannteste slawonische Rauchfleischspezialität her, die in das gastronomische Welterbe aufgenommen wurde. Als zeitgenössisches industrielles Gegenstück wird der in Belje hergestellte Kulen angeboten. Ebenso geschätzt ist Kulenova seka (Kulens Schwester). In ähnlicher Zusammensetzung wie der Kulen und in Rinderdärme gefüllt durchläuft diese Wurst den gleichen Prozess des Räucherns und Reifens, aber wegen der geringeren Dicke etwas kürzer. Liebhaber von Rauchfleischprodukten werden sich auch für Grieben begeistern können. Fetter Speck wird in Würfel geschnitten und in einem



dass der Fisch-Paprikasch in den Varianten von mild bis ausgesprochen scharf serviert wird.

Flussfisch wird gern auf dem Grill zubereitet, aber auch auf sehr besondere slawonische Art: Auf Zweige gespießt und am offenen Feuer gebraten. In neuerer Zeit werden in renommierten Restaurants Fischgrieben und als *Couvert* Pastete aus gemahlenden Grieben, unter Zugabe von sauren Gurken, edelsüßem Paprikapulver, Senf und fein gehackten Zwiebeln und Knoblauch serviert.

Der Flussfisch Wels wird meistens als Pörkelt oder Paprikasch zubereitet. Zu gedünsteten Zwiebeln werden Paprika, Tomaten, Knoblauch und Gewürze hinzugefügt, dann gibt man Stücke des gesäu-

Die fröhlichen, singenden und gastfreundlichen slawonischen *Bećari* und *Snaše* verwandeln jeden Besuch Slawoniens in einen unvergesslichen hedonistischen Ausflug.



großen Kessel auf dem Feuer ausgelassen. Danach werden die Würfel gepresst, um überschüssiges Fett zu entfernen.

Verschiedene mild bis pikant gewürzte Wurstarten, Presswurst, Knochenschinken und andere Produkte vervollständigen das breite Repertoire der Rauchfleischprodukte, mit denen Slawonien allen anderen nationalen Gastronomien voraus ist.

Die slawonische Küche war von jeher verschiedenen Einflüssen ausgesetzt, von der ungarischen und österreichischen bis zur orientalischen Küche, hat aber dabei nie ihre Ursprünglichkeit verloren, sondern sie nur bereichert durch neue Rezepte und gastronomische Erfahrungen.

Der Fisch-Paprikasch ist eines der beliebtesten Gerichte in Slawonien. Die Köche behaupten, dass – außer im frischen Fisch – das Geheimnis seiner Zubereitung in der Qualität des Paprikas liegt, dessen Schärfe nach dem Wunsch des Bestellers bestimmt wird, so



berten Wels' hinein. Nach zwanzig Minuten Kochzeit werden dem Pörkelt Nudeln zugegeben.

Ein sehr beliebtes Gericht ist der Čobanac bzw. Hirtengulasch. Am besten ist er, wenn er in einem Kessel über dem offenen Feuer zubereitet wird. Auf den Kesselboden gibt man geriebene Zwiebel, vermischt mit frischer Paprika, darauf kommt in Würfel geschnittenes Schaf-, Lamm, Rind- oder Kalbfleisch. Aufgegossen mit Wasser und Wein und unter Zugabe von Tomaten wird er gekocht, bis das Fleisch weich ist. Dann gibt man wenig Sahne und am Ende noch Wein hinzu. Je nach Gusto kann man Nockerln darin garen.

Die slawonische Gastronomie ist undenkbar ohne Süßigkeiten. Ein typisches Gebäck sind *Salenjaci* aus Hefeteig unter Zugabe von zerkleinertem Flomen. Der Teig wird ähnlich wie der Blätterteig verarbeitet, zu Hörnchen geformt, die mit Walnüssen oder Marmelade gefüllt und im Backofen gebacken werden. Oder *Gužvara*,

ein mit Walnüssen oder Mohn gefüllter und im Ofen gebackener Hefekuchen. Dies ist nur ein Teil der alten Rezepte für die Herstellung süßer Köstlichkeiten.

Walnuss- und Mohnwickelkuchen, verschiedene Torten, Honigkuchen, Pfefferkuchen, Bärentatzen, Vanillin-Kipferln und Biskuitkugeln (Pflirsche) sind nur ein Teil des Dessert-Angebots auf dem slawonischen Tisch, besonders üppig bei verschiedenen Feiern, wie Geburtstag, Taufe, Verlobung, Hochzeit, Erntearbeiten, Schlachtfest...

Die slawonischen Eichenwälder bieten sich an für Waldfrüchte. Am meisten werden verschiedene Pilzarten gesammelt, die in der Sammelzeit auf den Speisekarten natürlich am stärksten vertreten sind.

So wie Istrien die Heimat des Malvazija ist, so ist Slawonien die Heimat der Graševina geworden, einer allerdings eingebürgerten Sorte (Welschriesling). Aus den Weinbaugebieten um Kutjevo und Ilok, aber auch von den Weinbergplantagen in Belje kommen einige der besten kroatischen kontinentalen Weine: Graševina und *Chardonnay* und in neuerer Zeit auch die sehr guten Rotweine *Merlot*, *Pinot noir* usw. Die Weinkellereien von Kutjevo und Ilok mit sehr langer Tradition der Weinherstellung sind die ältesten in Kroatien. Die besten slawonischen Winzer haben ihre Keller für Besucher geöffnet, so dass die Weinprobierstuben ein wichtiger Teil des touristischen Angebots der slawonischen Weinstraßen sind.

Wie in vielen anderen kroatischen Regionen entwickelt sich der Landtourismus auch in Slawonien beschleunigt. Der Vorteil dieses Tourismus ist das überreiche verschiedenartige gastronomische Angebot vor allem für Besucher, die die eigenständige Küche schätzen.

Slawoner sind ihrem Temperament nach fröhliche Menschen. Zu einer solchen Stimmung mit der obligaten Tamburizza-Musik, die jede Vergnügung begleitet, gehört unbedingt ein feines und phantasievolles gastronomisches und önologisches Angebot. Neben der bekannten Gastfreundlichkeit der slawonischen *Bećari* und *Snaše* wird sich jeder Besuch dieser Region in einen unvergesslichen hedonistischen Ausflug verwandeln.

Von den beliebten Restaurants, die die autochthone slawonische Küche anbieten, sollte man auf jeden Fall die Baranjska kuća in Karanac, Kovač čarda in Suza, das Restaurant Zdjelarević in Brodski Stupnik oder das Restaurant Hotel Osijek in Osijek besuchen.

Nach dem Genuss der slawonischen Küche empfiehlt sich – nicht nur wegen des Kalorienverbrauchs – ein Besuch des Kopački rit, eines einzigartigen Feuchtgebietes, eines Naturphänomens im internationalen Maßstab, wo es ebenfalls nicht möglich sein wird, den Finessen der slawonischen Küche zu entkommen.



■ Dieses Gebiet ist von außergewöhnlicher gastronomischer Üppigkeit, denn das optimale Klima fördert den Pflanzenwuchs und nur wenige Kulturpflanzen gedeihen hier nicht.

Flüsse, Sümpfe und Wälder sind Lebensräume der Tierwelt, und Slawonien kann sich seiner hervorragenden Wildgerichte rühmen.

Wild und Wildgerichte sind in der Ernährung dieser Region tief verwurzelt. Von jeher wird Wildfleisch von Geflügel, Reh, Wildschwein, Hase... für die Nahrungszubereitung verwendet.

Da das Fleisch von Wildtieren reich an Mineralien, vor allem an Eisen (Fe), ist, wird in der hiesigen Bevölkerung seltener Blutarum festgestellt.

In Slawonien sind Mahlzeiten mit einer Folge von mehreren Speisen üblich, auch die Portionen sind wesentlich größer als in anderen Gebieten. Gewürze sind beliebt und intensiv. Das rote Paprikapulver, das dem Fleisch-Paprikasch und dem Fisch-Paprikasch sowie dem einzigartigen Kulen Farbe und Geschmack verleiht, kennzeichnet die regionale Küche.

Nahrungsmittel

Fasan
Karpfen
Austernpilze
Reh
Salami von Süßwasserfischen

Speisen

Fasanensuppe
Rehschnitzel
Fisch-Paprikasch
Karpfen auf Zweige gespießt
Fasanenpastete

Über den Wein

■ Die größte touristische Region, aber auch das größte Weinbaugebiet mit den größten Weinbergflächen, der größten Produktion und Ausfuhr von Weinen – Slawonien ist in vielen Segmenten führend. Heute bekommt man hier die besten Weißweine des kontinentalen Kroatiens. Das Gebiet erstreckt sich von Virovitica und Daruvar im Westen bis zur Donau, der östlichen kroatischen Grenze und umfasst die schönsten und sehr verschiedenartigen Lagen, wo traditionell Rebstöcke angebaut werden. Viele Familien sind existenziell damit verbunden. Nach der Weinbaugesetzgebung umfasst diese touristische Region zwei Unterregionen (Slawonische und Podunavlje) und insgesamt dreizehn Weinberge, wo auch die größten Produzenten zu finden sind. Außer einigen großen, sind die meisten kleine Winzer, hervorgegangen aus landwirtschaftlichen Familienbetrieben, aber im Vergleich zu anderen kroatischen Regionen wird in Slawonien der größte Besitz je Hersteller verzeichnet. Moderne Technologie wird angewendet, Spitzensorten sind angebaut, so dass die Weinqualität hoch ist. Slawonische Weine erhalten bei in- und ausländischen Wettbewerben regelmäßige Preise und Anerkennungen. Die Weinbautradition geht in Slawonien bis ins 3. Jahrhundert zurück, als die Römer an den Hängen des Fruška gora die ersten Rebstöcke pflanzten. Danach breitete sich der Weinbau über die gesamte Region aus. Seit der Zeit bis heute gibt es viele Urkunden, die von der Qualität des Weins und seiner Bedeutung für die Wirtschaft zeugen. Der Rebstock wurde zu einer der wichtigsten landwirtschaftlichen Kulturen Slawoniens.

Weinberge und Produktionsbedingungen

Slawonien nimmt ein sehr großes und orografisch verschiedenartiges Gebiet ein, begrenzt von den Flüssen Drau, Save und Donau. Die meisten Weinberge befinden sich an sanften und weiträumigen Hängen der Gebirge Dilj, Psunj, Požeška gora, Papuk, Krndija und Fruška gora sowie auf den Höhen oberhalb der Flüsse, wo große Wasserflächen ein sehr günstiges Mikroklima für das Gedeihen guter Traubenschaffen. Zwischen den einzelnen Weinbergen gibt es große Unterschiede hinsichtlich der Umweltbedingungen. In Richtung Osten gehend werden die orografischen und klimatischen Merkmale typisch pannonisch. Diese Unterschiede machen sich in den verschiedenen Weinen bemerkbar und Slawonien ist darin in Kroatien führend.

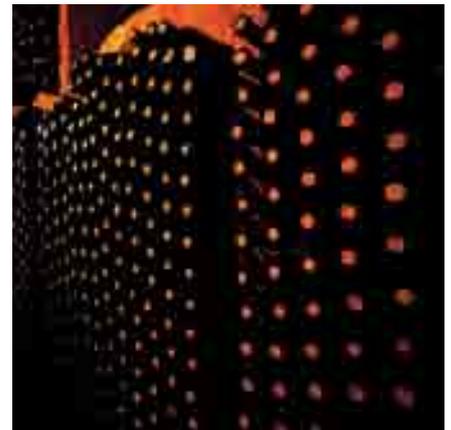
Die wichtigste Produktion befindet sich um die Städte Kutjevo, Đakovo, Ilok, Erdut, Daruvar und Slavonski Brod. Die Weinberge liegen auf erhöhten Terrains, meistens in einer Höhe von 150 bis 350 m ü. d. M. Im äußersten Osten, an der Donau, wird unter 100 m angebaut. Das Klima ist kontinental. Die Temperatur steigt

von West nach Ost an und die Niederschläge werden entsprechend weniger. Im Westen der Region beträgt die Jahresdurchschnittstemperatur 10,5 °C und die Niederschlagsmenge etwa 900 mm, während im Podunavlje die Temperatur um die 11 °C und die Niederschlagsmenge bei 650 – 700 mm liegt. Wegen der günstigen Verteilung übers Jahr ist Trockenheit eine seltene Erscheinung. Die Böden sind sehr unterschiedlich, vom podravinischen und podunavischen Sand bis zur karbonatischen Braun- und Roterde. Alle sind für den Weinbau geeignet.

Allgemein betrachtet ist Slawonien hinsichtlich der natürlichen Bedingungen für die Herstellung eines guten Weins sehr günstig. Wie auch in den übrigen kontinentalen Weinbaugebieten überwiegen Weißweine. Mehr Wärme und Sonne und weniger Niederschläge in Slawonien wirken sich auf ihre Charakteristiken aus. In der Regel sind es vollmundige Weine mit mittlerem oder hohem Alkoholgehalt und sehr schönen Fruchtaromen. In den letzten Jahren kommen besonders aus den Podunavlje-Lagen ausgezeichnete Rotweine, ein Ergebnis der Technologieänderung, des Anbaus guter Sorten und wahrscheinlich der globalen Klimaänderung. Ohne auf die Gründe einzugehen bleibt die Tatsache bestehen, dass dieses Gebiet heute viele ausgezeichnete Weine in allen Kategorien anzubieten hat und zu Recht als beste kroatische Weinregion gilt.

Die Sorten und ihre Weine sowie die wichtigsten Hersteller

Die Graševina, eine Sorte, die in den Nachbarländern als *Riesling italico*, *Welschriesling* oder *Laški rizling* bekannt ist, ist keine kroatische Sorte, die aber hier ganz sicher ihre beste Qualität erreicht. Sie ist die bekannteste und am meisten verbreitete Sorte in Kroatien über-





haupt, aber die besten Weine dieser Sorte kommen aus Slawonien. Zweifellos findet sie in den slawonischen und podunavischen Lagen ideale Bedingungen, und wir können ohne Übertreibung sagen, dass einige kroatische Graševina zu den besten Weinen dieser Sorte weltweit gehören. Vollmundigkeit, Frische und schön entwickeltes Sortenaroma sind die Charakteristiken der slawonischen Graševina, so dass diese Weine regelmäßige Begleiter des önologischen und gastronomischen Angebots im ganzen Land sind. Es gibt kaum einen Produzenten in der Region, der keine Graševina in seinen Weinbergen hat. Für gewöhnlich ist dies der Hauptwein in den meisten Kellern. Außer den Weinen aus den regelmäßigen Lesen werden aus der Graševina auch herausragende Prädikatweine hergestellt, so dass den Auslese- oder Eisweinen dieser Sorte aus Kutjevo zahlreiche Preise zuerkannt wurden. Der *Chardonnay* ist in den vergangenen zwanzig Jahren die am häufigsten anwesende Sorte in jungen Weinbergen. Die slawonischen Weine dieser Sorte sind ein ausgezeichneter Kompromiss zwischen den schweren und hochprozentigen *Chardonnays* aus dem Süden und den leichten, frischen und sortenmäßig undefinierten Weine aus dem Norden. *Pinots* (weißer, grauer und roter) werden hier traditionell angebaut und geben in allen slawonischen Weinbergen Qualitäts- und Spitzenweine. Die besten aromatischen Charakteristiken sind jedoch im Westen der Region festzustellen, was hinsichtlich der etwas anderen klimatischen Bedingungen verständlich ist. Der weiße Sauvignon gibt als typische aromatisierte Sorte in der gesamten Region ausgezeichnete Weine, obgleich es Unterschiede in den Lagen gibt: Zum Osten der Region hin geht das Blütenaroma stufenweise in ein Fruchtroma über, der Körper wird voller und der Geschmack intensiver. Den Traminac finden wir ebenfalls in ganz Slawonien, aber am bekanntesten sind die Weine dieser Sorte aus den wärmeren Teilen der Region: Kutjevo, Đakovo, Erdut und Ilok. Ein sehr intensiver Sortenduft, Vollmundigkeit und hoher Alkoholgehalt finden sich häufig in der Beschreibung der ostslawonischen Traminac-Weine, was vielleicht atypisch ist für die meisten Weine dieser Sorte aus anderen Gebieten, aber gerade diese Charakteristiken sicherten ihnen das hohe Ansehen, dass sie heute in Slawonien genießen. Außerdem ist der Traminac neben der Graševina die häufigste Sorte für die Herstellung von Prädikatweinen. Rizling rajnski hat auf vielen slawonischen Lagen ausgezeichnete Bedingungen gefunden. Er wird im gesamten Gebiet angebaut, aber man kann ebenfalls typische Sortenweine in den westlichen und mittleren Teilen der Region finden. Der Rizvanac (*Müller Thurgau*) ist heute schwächer vertreten als früher, kann jedoch in Mittelslawonien sehr gute Ergebnisse erzielen. In den letzten Jahren wird in Slawonien wieder süßer Zelenac (*Rotgipfler*) angebaut, eine in Kroatien fast vergessene Sorte. Die ersten Jahrgänge haben die Erwartungen gerechtfertigt. Aus der Sorte kann man verschiedene Weine von sehr guter Qualität herstellen. An Weißweinen erwähnenswert wäre noch der Silvanac

zeleni. Im Rotweinsortiment führt Frankovka, die am stärksten vertretene blaue Sorte im kontinentalen Kroatien. Die besten Weine werden in hervorgehobenen, wärmeren Lagen in Kutjevo, Feričanci, und im Podunavlje hergestellt. In geringerem Maße treffen wir auf *Zweigelt* und *Gamay*. Heute erhalten internationale Sorten wie beispielsweise *Merlot*, *Cabernet Sauvignon* und in letzter Zeit auch *Shiraz* immer mehr Fläche. Obgleich diese Sorten seit langem bekannt sind und einige traditionell gute Resultate geben (*Merlot*), bescherte die Anwendung von Spitzentechnologien in den slawonischen Weinbergen und Kellern die besten kontinentalen Rotweine und angesehene Preise. Von den blauen Sorten sei noch der Portugizac genannt, der im geringeren Maße als im Westen angebaut wird, kann aber in einzelnen Jahren beachtliche Weine geben, die ebenfalls als junge Weine zu verbrauchen sind.

In Slawonien gibt es die größten kroatischen Weinproduzenten, die große Flächen einnehmen und beträchtliche Mengen herstellen, sowie einige mittlere und viele kleine Familien-Weinkellereien. Der größte Hersteller ist Agrokor d.d., der in seinen Weinkellern (Podrumi Belje und Iločki podrumi) eine große Zahl an Weinen in allen Qualitätskategorien herstellt. Das sind Weine mit einem ausgezeichneten Preis-Leistungsverhältnis, aber einige von ihnen erhielten in den vergangenen Jahren auch Preise. Vor allem erwähnenswert ist die Goldmedaille für den Wein Merlot aus der Weinkellerei Belje, Jahrgang 2008, die auf dem unlängst stattgefundenen angesehenen Wettbewerb Decanter Word Wine Awards in London vergeben wurde. Graševina-Weine aus der gleichen Weinkellerei gehören ebenfalls zu den besten in Kroatien. Bekannt sind auch die Dessertweine des Traminac aus Ilok. Kutjevo d.d. ist schon seit Jahren in der Spitze des kroatischen Angebots. Außer der traditionellen erstklassigen Graševina bietet sie dem Markt eine große Zahl an Etiketten an, Weine aus regulären Lesen und Prädikatweine. *Pinot gris*, *Chardonnay*, *Pinot noir*, *Sauvignon* und *Traminac* sind nur einige der Sorten, die angeboten werden. An großen Produzenten seien noch genannt: Dakovačka vina d.d., die eine sehr ähnliche Palette an Wein herstellt, und Badel 1862 und sein Keller in Daruvar, wo eine stark begehrte Graševina und ein ausgezeichnete weißer Sauvignon hergestellt werden. Dann sind da noch Feravino d.d. aus Feričanci (Champion-Graševina, Jahrgang 2009, traditionell guter Frankovka), Erdutski vinogradi d.d. (Traminac, Graševina) und PP Orahovica d.d. (bekannter Silvanac zeleni). Außer diesen flächen- und produktionsmäßig größten Erzeugern, die aus den ehemaligen vergesellschafteten Unternehmen hervorgegangen sind, gibt es in Slawonien heute auch eine größere Zahl mittlerer Weinkellereien, die sich aus kleinen Familienweinkellereien entwickelt haben. Dies sind vor allem Winzer aus Kutjevo wie Krauthaker (mehrfach preisgekrönte Weine, hervorgehoben sei die standardmäßige gute Graševina sowie Chardonnay und Sauvignon, sehr interessant Zelenac slatki) und Enjingi



(einer der Pioniere der privaten Produktion, standardmäßig gute Graševina und Rizling rajnski, Pinot noir und in einigen Jahrgängen ausgezeichneter Zweigelt sowie Venje, ein sehr guter weißer *Cuvée* aus einigen Sorten). Von den übrigen Herstellern aus dem Weinbaugelände von Kutjevo seien noch genannt: die Familie Adžić (eine sehr begehrte Graševina), Galić (ein neuer Winzer, ausgezeichnete Graševina und Sauvignon), Mihalj (ebenfalls ausgezeichnete Graševina), Lukačević (Pinot gris erweckt

Aufmerksamkeit), Jakobović (Graševina, Rizling rajnski). Zu den mittelgroßen Winzern kann Zdjelarević gezählt werden (Weinbaugelände Slavonski Brod, einer der ersten privaten Winzer), der außer einer sehr guten Palette an Weinen (hauptsächlich Chardonnay und Graševina) Hotel-Dienstleistungen anbietet. Mit bemerkenswerten Weinen haben sich Josić, Kalazić und Gerštmajer aus der Baranja hervorgetan. Die slawonische Weinszene hält noch einige aussichtsreiche Winzer bereit, die

hier unmöglich alle erwähnt werden können, die aber bereits Aufmerksamkeit erregen und in Zukunft sicher eine große Rolle in der Produktion und im Angebot der Weine dieser Region spielen werden.

Außer auf ausgezeichnete Weine sind die slawonischen Hersteller, auch die kleineren, in den meisten Fällen auf den Weintourismus ausgerichtet und kombinieren ihr Angebot mit den zahlreichen Natur- und gastronomischen Schönheiten dieses Gebietes.



9 mittel-
kroatien

*In Mittelkroatien
ist Quark mit
saurer Sahne
beheimatet,
ein kultiges
Milchprodukt*

9 MITTELKROATIEN hat das Beste von seinen nächsten Nachbarn übernommen, seine autochthonen Speisen vor dem Vergessen bewahrt und ihnen zeitgemäße Akzente hinzugefügt, die ihre ursprüngliche Qualität nicht beeinträchtigt haben. Damit ist die Gastronomie Mittelkroatiens auf dem nationalen gastronomischen Atlas klar positioniert.



Die Gastronomie Mittelkroatiens steht unter starkem Einfluss der mitteleuropäischen Küchen, vor allem der ungarischen, österreichischen, slowenischen und tschechischen, hat aber trotz allem ihre Bodenständigkeit beibehalten und ihre alten nationalen Rezepte, die die Vorzüge und Besonderheiten dieses Gebietes getreu widerspiegeln, gepflegt.

Wenn man aus Zagreb kommend über das Medvednica-Gebirge geht oder es umgeht, kommt man in das Hrvatsko zagorje (Kroatisch Zagorien), einem sanft hügeligen Gebiet, das an die italienische Toskana erinnert. Seine Konfiguration weist auf natürliche Unterschiede hin, die sich in den gastronomischen Besonderheiten offenbaren.

Unter diesen gastronomischen Besonderheiten gebührt einer außerordentlichen Spezialität der Ehrenplatz: Pute mit Plinsen definiert am stärksten die kulinarische Identität des Hrvatsko zagorje. Die zagorische Pute, die einzige kroatische autochthone Rasse, ist kaum größer als ein Huhn, lebt in der Natur und ernährt sich von natürlicher Nahrung, wächst langsam und wiegt höchstens drei Kilogramm. Die Qualität ihres Fleisches unterscheidet sich stark von den künstlich gezüchteten, die ein zweifach höheres Gewicht erreichen.

Zur im Backofen gebratenen Pute, nach Wunsch auch mit Kartoffeln, werden Plinsen gereicht, hergestellt aus einem sehr dünn ausgerollten Teig, der auf einer elektrischen Platte oder der Gusseisenplatte eines alten Holzbeheizten Herdes leicht gebacken und anschließend nur in heißes Wasser getaucht, herausgenommen und mit dem Fett der gebratenen Pute übergossen wird. Pute mit Plinsen ist das traditionelle Weihnachtessen, wird aber auch zu anderen Festen und feierlichen Anlässen serviert. Wie wir wissen, ist die Pute (ohne Plinsen!) in

Wussten Sie?

Varaždiner Klipići, die kroatische Version des französischen Croissants, ist eine kleine Milchbrotstange von goldgelber Farbe und ausgezeichnetem Geschmack, die man zum Frühstück, aber auch zu vielen anderen Gelegenheiten serviert. Das Gebäck wird seit dem 18. Jahrhundert hergestellt und ist das erste kroatische geschützte Brotprodukt.



der amerikanischen Gastronomie die traditionelle Mahlzeit zum Thanksgiving Day.

Diese zagorische Spezialität hat sich auch über andere Gebiete Kroatiens bis nach Dalmatien ausgebreitet, wo die im Hinterland gezüchtete Pute ebenfalls als hervorragendes Gericht betrachtet wird.

Die Pute ist nicht nur im Hrvatsko zagorje Teil der langen Geflügelzuchttradition, sondern im gesamten Mittelkroatien, besonders im Varaždiner Gebiet und in Medjimurje. Ein selbst aufgezogenes Huhn, ein Hahn oder Hühnchen, das sich in der Qualität wesentlich von der industriellen künstlichen Aufzucht unterscheidet, befindet sich in diesem Teil Kroatiens regelmäßig auf der Speisekarte, sowohl in den Haushalten als auch in den Restaurants. Geflügel wird auf verschiedene Weisen zubereitet: gebraten, paniert, gekocht, als Pörkelt und vom Grill. Heimische Eier unterscheiden sich ebenfalls in Qualität und Farbe wesentlich von den industri-

ellen. Meistens werden sie in Schweineschmalz gebraten, das für gewöhnlich auch bei anderen Braten verwendet wird.

Zu geschätzten Geflügelspezialitäten zählen auch Enten und Gänse, von denen Feinschmecker behaupten, dass die besten aus dem wasserreichen Turopolje kommen, einem Gebiet mit langer Tradition in der Aufzucht und einer spitzenmäßigen Kunst der Zubereitung. Im mittleren Teil Kroatiens, werden besonders in den Wintermonaten typische kontinentale Gerichte serviert wie beispielsweise Schweinsaxe oder Schweinsfüße mit Sauerkraut, Bohnen mit Sauerrüben, Sauerkraut mit Rauchfleisch, gebratene Blutwurst mit Röstkartoffeln und Sauerkraut, Sarma (gefüllte Sauerkrautblätter), Teigfleckle mit Weißkohl, Bohnen mit Sauerkraut usw. Weißkohl, frisch oder gesäuert, ist in der Gastronomie dieses Gebietes stark vertreten. Der meist geschätzte kommt aus dem Varaždiner Gebiet. Bohnen und Kartoffeln, auf viele Weisen zubereitet, finden sich ebenfalls sehr oft auf den Speisekarten dieses Teils Kroatiens. Salate werden mit dem



Pute mit Plinsen definiert am stärksten die kulinarische Identität des Hrvatsko zagorje.

äußerst gesunden und geschätzten Kürbiskernöl angemacht.

Der Kürbis, ein oft gering geachtetes Nahrungsmittel, erlebte in neuerer Zeit eine Renaissance und wird in den besten Restaurants als Cremesuppe oder gebacken als Beilage angeboten.

Was für die dalmatinische Gastronomie das Lammfleisch ist, ist für das kontinentale Gebiet das Schweinefleisch. Als größte Spezialität wird Spanferkel vom Spieß oder im Backofen mit Kartoffeln gebacken betrachtet. Die knusprige Haut und das saftige Fleisch sind für viele eine unübertrefflich genussreiche Fleischmahlzeit. Das Schweinefleisch eignet sich wegen seiner Saftigkeit gut zum Grillen. Dafür werden am häufigsten Koteletts, Nacken oder Schweinsfilet



verwendet. Auf besondere Weise wird auch das entbeinte Kotelettstück zubereitet: Zunächst wird es zwei Tage in Öl und Gewürzen mariniert und danach in einem Stück gebraten. Anschließend wird es in einen irdenen Topf gelegt und in Schmalz eingegossen, so dass es längere Zeit aufbewahrt werden kann.

Außer der traditionellen Küche in Restaurants wie Vuglec Breg bei Krapina, Kezele bei Čazma, Zlatne gorice und Zlatna guska (Varaždin), Mala hiža bei Čakovec und viele andere, umfasst das heutige gastronomische Angebot auch raffinierte Versionen der traditionellen Küche auf der Grundlage lokaler Nahrungsmittel.

Das Ursprungsgebiet festzustellen, aus dem die größte und beliebteste Kultspezialität in



die kroatische Gastronomie gekommen ist, nämlich Quark mit saurer Sahne, ein in europäischen Maßstäben in vielem einzigartiges Milchprodukt, ist ein ziemlich undankbares Unterfangen. Das Hrvatsko zagorje ist zumindest eines der Heimatländer dieser Köstlichkeit, die in ganz Mittelkroatiens, aber auch in Slavonien, in der Lika und in anderen Gebieten verbreitet ist.

Der gekochte Hausmacherschinken mit Frühlingzwiebeln und Quark mit saurer Sahne, den man nach Belieben mit Paprikapulver bestreuen kann, dazu Maisbrot, lokal *Kuružnjak* genannt, eine der größten Spezialitäten der kontinentalen Küche, sind auch von ausländischen Besuchern mit großem Genuss angenommen worden.

für die gesundheit über den wein

■ Der Jahreszeitenwechsel spiegelt sich in Mittelkroatien auch auf der gastronomischen Karte dieses Gebietes wider. Die harmonische Abstimmung der traditionellen Speisekarte mit dem Rhythmus der Natur zeigt die ganze Pracht der Pflanzenkulturen und Tierprodukte, die während aller vier Jahreszeiten mit viel Klugheit verwendet werden. In einer Zeit, als all die Hilfsmittel der modernen Gastronomie noch nicht zur Verfügung standen, wurden die Nahrungsmittel auf verschiedene Weisen erfolgreich konserviert.

Bevor die Kühlanlagen aufkamen, wurde das gebratene Schweinefleisch durch Eingießen in Schmalz haltbar gemacht und in kühlen Speisekammern aufbewahrt.

Wegen der niedrigen Wintertemperaturen hat man Gemüse jahrhundertlang gesäuert und Obst verarbeitet. Eingelegte Paprika, Sauerrüben und Sauerkraut sind Quellen wertvoller Vitamine von hoher biologischer Verfügbarkeit, aber auch natürliche, während der langen Wintermonate sehr notwendige Probiotika.

Gänsefleisch und daraus hergestellte Produkte tragen zur gastronomisch breiten Palette dieses Gebietes bei, aber auch zur außerordentlichen ernährungsmäßigen Verschiedenartigkeit.

Mittelkroatien liegt an einer gastronomischen Kreuzung der Region und man kann mit Recht behaupten, dass sich hier alle Küchen Europas gekreuzt haben. Die Mobilität von Menschen und Gütern hat Spuren hinterlassen. Wegen der sehr guten klimatischen Bedingungen gibt es Hunderte von Pflanzen- und Tierarten, die Teil der üppigen Gastronomie sind.

Während der Sommerreisen erwartet Sie saisonales Obst und Gemüse. Sie können einige der alten Apfelsorten probieren.

Nahrungsmittel

Hafer

Quark, saure Sahne und Butter

Eingelegte Paprika mit Weißkohl gefüllt

Weißer Rüben

Forelle, Zander

Fleisch in Schweineschmalz

Gänsefleisch und daraus hergestellte Produkte

Blutwürste

Speisen

Sauerkraut mit gebratener Blutwurst

Schweinskotelett in Most

Forelle in Maisgrieß

Kräftige Gänsekleinsuppe mit Gemüse

Sauerkirschstrudel

■ Die touristische Region Mittelkroatiens umfasst insgesamt vier Weinbaugebiete, die Unterregionen Zagorje – Medžimurje, Pokuplje, Moslavina und den größten Teil der Unterregion Prigrorje – Bilogora. Das ist ein typisches kontinentales Weinbaugebiet und dementsprechend finden wir hier auch Weine dieser Charakteristiken, meistens Weißweine mit betonter Frische und Fruchtigkeit. Rebstöcke werden hier traditionell seit der Römerzeit bis heute angebaut. Sie stellen eine wichtige landwirtschaftliche Kulturpflanze dar. In den letzten Jahren entwickelt sich der Weinbau in diesem Gebiet intensiv. Viele kleine Familienkellereien wurden gegründet, besonders in Gebieten mit entwickeltem Tourismus. Immer mehr landwirtschaftliche Betriebe bieten in irgendeinem touristischen Arrangement Wein an. Neue Sorten und Technologien werden eingeführt, die Zahl der angebotenen Weine wächst, so dass dieses Gebiet zu einem der wichtigsten in Kroatien wird.

Weinberge und Produktionsbedingungen

Die Weinberge Mittelkroatiens liegen auf erhöhtem Terrain. Das sind die Hänge der Gebirge Kalnik, Ivančica, Bilogora, Moslavačka gora, bzw. der niedrigeren Gebirge, die vor allem an ihren Südhängen ausgezeichnete Bedingungen für die Erzeugung von Trauben hoher Qualität aufweisen. Die Weinberge steigen auch bis 400 m ü. d. M. an. In einigen Fällen sind sie sehr steil, aber es überwiegen sanfte, leicht geneigte Hügel. Im gesamten Gebiet dominiert kontinentales Klima mit warmen, nicht zu trockenen Sommern und etwas härteren Wintern. Die niedrigste Jahresdurchschnittstemperatur wurde im nördlichsten Teil, in Medžimurje, verzeichnet (10 °C in Čakovec). Gegen Süden steigt sie stufenweise an (11 °C in Sisak). In diesem Gebiet ist Trockenheit wegen der guten Verteilung der Niederschläge während des Jahres keine häufige Erscheinung, obgleich die jährliche Niederschlagsmenge nicht zu hoch ist (800-900 mm). Die Böden sind unterschiedlich, in den Weinberglagen für gewöhnlich von leichter Beschaffenheit. Die meisten Weinberge befinden sich im Zagorje und in Medžimurje, einem Gebiet von ausgeprägt welligem Relief der sanften zagorischen und medžimurischen Berge. Dies ist ein Gebiet der Weißweine, wo die meisten kontinentalen Sorten einen frischen und leichten Wein mit sehr schönen Blüten- und Fruchtaromen geben. Ein ähnliches Relief finden wir in Pokuplje vor, wo die Rebstöcke erst heute auf die ehemaligen Lagen zurückkehren. Im Osten, an den Hängen des Bilogora und des Moslavačka gora gibt es mehr Anbauflächen und es werden immer mehr neue, moderne Weinberge angelegt.

Die Sorten und ihre Weine sowie die wichtigsten Hersteller

Die Produktionsbedingungen, vor allem die klimatischen, haben die Entwicklung eines typischen kontinentalen Sortiments zur Folge. Hier gibt es Sorten wie in den Nachbarländern Slowenien, Österreich, Ungarn und Norditalien, die in diesen Gebieten schon vor etwa hundert Jahren eingeführt wurden. Es finden sich auch einige wertvolle autochthone Sorten, aber allgemein kann gesagt werden, dass die Region Mittelkroatiens sehr reich ist an Sorten, so dass dem Markt sehr verschiedenartige Weine angeboten werden. Die wichtigste Sorte ist die Graševina, für gewöhnlich der Hauptwein fast aller Hersteller. Obgleich die Trauben etwas später reifen und sie deshalb nur für die besten Lagen geeignet sind, werden sie von vielen wegen ihrer guten Eigenschaften angebaut. Die Weine sind für gewöhnlich frisch, mittelkräftig, mit einem diskreten Sortenaroma. Aus dieser Sorte werden alle Weinkategorien hergestellt. Die Sorten aus der Gruppe der *Pinots* (weißer, grauer und roter) gibt es seit langem in den hiesigen Weinbergen, wo sie wegen der früheren Reife für fast alle Lagen sehr geeignet sind. Der *Pinot gris* (*Rulander*) gehörte lange Zeit zu den meistbegehrten Weinen. Der *Pinot blanc* ist seit langem eine der meist geschätzten Sorten und der *Pinot noir* ist zweifellos für viele Hersteller die beste Wahl für Rotweine in diesem Gebiet. Außer für Rotweine von sehr guter Qualität wird er oft für die Herstellung von Schaumweinen gewählt. Für Schaumweine, von denen einige eine sehr gute Qualität haben, wird in diesem Gebiet auch der *Chardonnay* verwendet, eine sehr verbreitete und in den letzten Jahren eine der häufigsten Sorten, wie übrigens weltweit. Jedoch sind die Chardonnay-Weine unter diesen klimatischen Bedingungen etwas anders als die schweren, oft überbarrikierten Weine dieser Sorte aus anderen Teilen Kroatiens. Ihre Hauptcharakteristiken sind Frische, Fruchtigkeit und elegante Fülle bei einem diskret entwickelten Sortenaroma, wie sie häufig in Medžimurje und im Hrvatsko zagorje hergestellt werden. Der Rizling rajnski findet sich ebenfalls in vielen Weinbergen, sowie auch der weiße Sauvignon und Traminac, Sorten mit einem hohen aromatischen Potential, das am besten unter solchen Produktionsbedingungen zum Ausdruck kommt. Diese weltweit bekannten Sorten haben mit ihren ausgezeichneten Charakteristiken die autochthonen Sorten verdrängt, von denen nur einige wirtschaftliche Wichtigkeit haben. Das sind Moslavac, noch bekannt als Furmint und Šipon, Sorten, die jahrelang für die Herstellung von Tisch-, gewöhnlichen und billigen Weinen gedient haben, aber in letzter Zeit wird ihnen große Aufmerksamkeit geschenkt. Unter besonderen Produktionsregeln haben die dortigen Winzer eine Genossenschaft gegründet und platzieren unter dem lokalen Namen Pušipel einige ausgezeichnete Weine auf dem Markt. In der



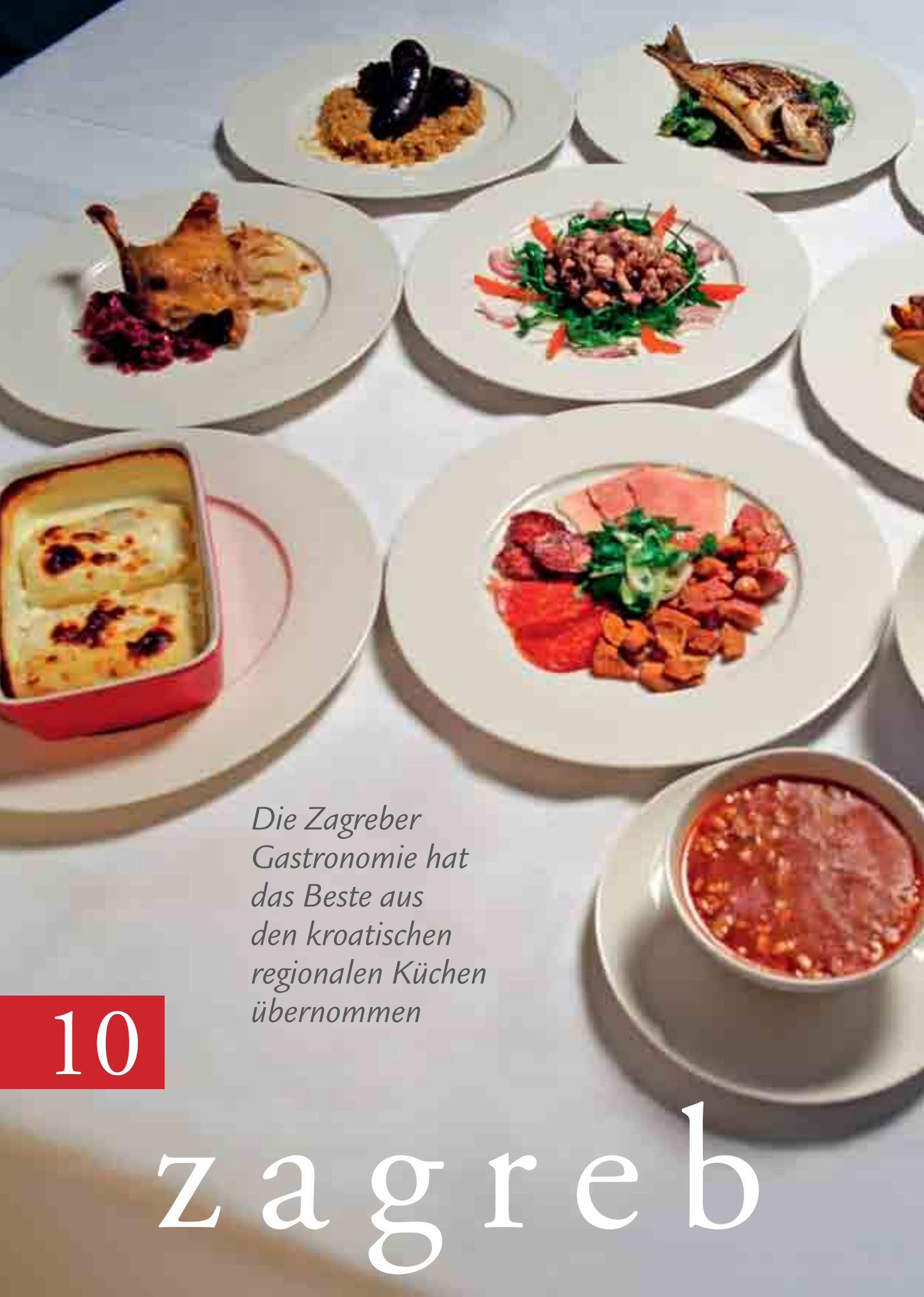
Moslavina und im Pokuplje finden wir noch eine schwächer vertretene, aber hinsichtlich ihres Qualitätspotentials ausgezeichnete Sorte – den Škrlet. Wegen seiner anziehenden organoleptischen Charakteristiken ist er ein sehr beliebter Wein von diskrettem Duft, leicht, aber mit harmonischem Geschmack, so dass diese Sorte in den letzten Jahren Gegenstand zahlreicher fachlicher Aktivitäten und Forschungen mit lokaler Unterstützung wurde, denn der Škrlet avancierte bereits zum Markenzeichen vieler hiesiger Winzer. Es gibt noch etliche, weniger vertretene weiße lokale und ausländische Sorten, deren Weine wir auf dem Markt finden können und in letzter Zeit auch immer mehr Mischweine, Verschnitte, die Aufmerksamkeit hervorrufen. Außer dem schon genannten *Pinot noir* werden Rotweine hauptsächlich aus der Frankovka hergestellt, die erst bei seltenen Winzern die erwarteten Charakteristiken zeigt,

und seit kurzem auch aus *Merlot*, *Cabernet Sauvignon*, *Shiraz* u. ä. Jedoch erreichen sie in diesem Gebiet nur in seltenen Lagen eine hohe Qualität.

Winzer gibt es viele, meistens sind es kleine Familienbetriebe, die vor zehn und mehr Jahren mit der Produktion für den Markt begonnen haben. Die meisten befinden sich im Nordwesten der Region. Hier seien nur einige genannt: in Medjumurje: Agromedjumurje d.d. (stellt gute und billige Weine her), Bobnjar (ausgezeichneter Sauvignon), Lovrec (großes Angebot an Qualitätsweinen), Cmrečnjak (Rizling rajnski, Pušipel), Dvanajščak-Kozol (Pušipel), Štampar (Muškat žuti), Jakopić (Sauvignon) usw. Im Hrvatsko zagorje und im Prigorje –Bilogora: Bodren d.o.o. (teure, aber ausgezeichnete Prädikatweine, sogar vier Goldmedaillen vom Decanter World Wine Award im letzten Jahr), Šafran (Sauvignon, Graševina), Weinkel-

lerei Vinski vrh (Rizling rajnski, Pinot noir), Petrovečki (eine große Zahl an Etiketten), Badel 1862 (Križevački vinogradi d.o.o. – bekannte Graševina in der Kategorie billiger Massenweine), Matočec (ausgezeichneter Pinot gris vom podravinschen Sand) usw. Das Pokuplje ist mit nur einigen Winzern vertreten, mehr gibt es in der Moslavina. Fast alle produzieren Wein von den oben genannten Standardsorten, jedoch wenden sich immer mehr dem autochthonen Škrlet zu (Miklaužić, Florijanović, Mikša, Jaram, Trdenić...).

Viele Winzerfamilien dieser Region sind Pioniere des modernen Weintourismus in Kroatien und bieten außer Wein auch andere Dienstleistungen an, wie Unterkunft und Speisen und verbinden so auf beste Weise alle Tugenden der Produktion von Qualitätsweinen mit traditionell gutem gastronomischem Angebot in wunderschöner Umgebung.



*Die Zagreber
Gastronomie hat
das Beste aus
den kroatischen
regionalen Küchen
übernommen*

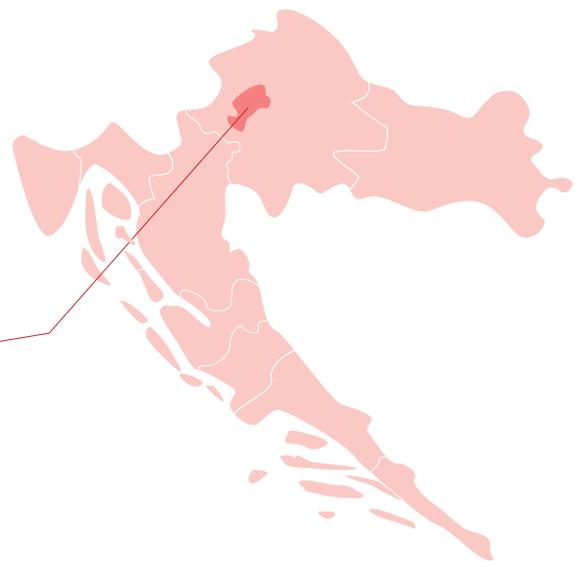
10

zagreb



Wussten Sie?

In Zagreb befinden sich einige der besten kroatischen Restaurants verschiedenartiger gastgewerblicher Genres mit einem Angebot, das das anspruchsvollste Publikum irgendeiner europäischen Metropole zufrieden stellen würde.



10 ZAGREB UND SEINE UMGEBUNG pflegen eine beneidenswerte gastronomische Kultur mit einem wesentlichen Merkmal: Es handelt sich um eine bürgerliche Küche, in der die Kunst der Zubereitung voll zum Ausdruck kommt. Dabei ist es nicht besonders wichtig, ob ein Gericht original zagrebisch ist, sondern es ist die Art und Weise der Zubereitung und Veredelung durch kulinarische Finessen. In vielem unterscheidet sie sich von der ländlichen Küche.



Wenn man den Zagreber Markt Dolac, eine der erkennbarsten Zagreber Veduten, von oben betrachtet, wird sofort klar, dass der *Bauch* Zagrebs eine prächtige und großartige Ausstellung des Besten ist, was Kroatien zu bieten hat. Der Markt wurde 1930 errichtet, um den städtischen Hauptplatz von den Marktständen zu befreien. Auf dem Dolac fließen Produkte aus allen kroatischen Regionen zusammen und zaubern so ein Bild des nationalen gastronomischen Reichtums und zeugen von einem hohen Niveau gastronomischer Kultur in diesen Gebieten. Der Dolac wird obligat von allen ausländischen Touristen besucht, von denen viele in ihren Ländern keine Gelegenheit mehr haben eine solche Pracht der Nahrungspräsentation im Freien zu genießen, begleitet von folkloristischen Elementen, die auf die regionale Zugehörigkeit und Originalität der Nahrungsmittel verweisen.

Auf dem Dolac sind alle kroatischen Regionen vertreten, von den zur Stadt gravitierenden, bis zu den weiter entfernten, für die die Entfernung kein Hinderungsgrund ist, ihre Produkte auf dem Kultmarkt anzubieten.

Die Milchproduktabteilung, der modern eingerichtete Fischmarkt, der oberirdische Teil, der den Eindruck einer riesigen Tapissiererei aus Obst und Gemüse vermittelt, der innere Erdgeschosssteil mit Fleischereien und anderen Lebensmittelgeschäften, bieten jedem Verbraucher die Möglichkeit der Wahl dessen, was er am liebsten auf der Speisekarte haben möchte. Die meisten Hausfrauen entschließen sich für die tägliche „Speisekarte“ erst auf dem Dolac und lassen sich von der großen Auswahl an Nahrungsmitteln inspirieren.

Außer dem Dolac, dem zentralen städtischen Markt mit dem an Nahrungsmitteln reichsten und verschiedenartigsten Angebot, hat jedes Zagreber Stadtviertel seinen Markt. Obgleich die großen Handelszentren das Versorgungssystem



tem und den Nahrungsmittelverbrauch völlig verändert haben, hat der Markt als Schlüsselbegriff der Tradition und der gastronomischen Kultur in diesen Gebieten diese neuzeitliche Offensive überlebt und seine wesentlichen Merkmale beibehalten.

Schon ein flüchtiger Blick auf den Dolac und die anderen Märkte wird uns überzeugen, dass Zagreb und seine Umgebung eine beneidenswerte gastronomische Kultur pflegt, durchwoben von vielen regionalen Einflüssen, aber mit einem besonderen Merkmal: Es handelt sich um eine bürgerliche Küche, in der die Kunst der Zubereitung voll zum Ausdruck kommt. Dabei ist es nicht besonders wichtig, ob ein Gericht original zagrebisch ist, sondern vor allem die Art und Weise der Zubereitung und Veredelung durch kulinarische Feinheiten. In vielem unterscheidet sie sich von der ländlichen Küche. Die Zagreber Gastronomie hat das Beste aus den kroatischen regionalen Küchen übernommen, so dass man auf dem Zagreber Tisch

die besten mediterranen Spezialitäten, slawonischen Delikatessen und ausgewählten zagorischen und prigorischen Speisen, aber auch Menüs der Nachbarländer finden kann.

Das sonntägliche Mittagessen könnte als guter Einblick in die Zagreber Küche dienen.

Rindfleisch- oder Kalbfleischsuppe mit Hausmacherfadennudeln, danach Kalbs- oder Schweinebraten mit Kartoffeln, grünem Salat, Ackersalat oder Rucola, und als Dessert Apfelstrudel oder Strudel mit einer anderen Obstfüllung könnte man als typisches, fast konventionelles sonntägliches Familien Mittagessen betrachten, aber ebenso üblich sind auch andere Kombinationen.

Nach Eingemachtem, einer aromatischen Suppe mit Knödeln und Hühnerleber, wird meistens paniertes Hühnchen mit Kartoffelpüree, grüner Salat oder Rote Beete serviert. Als Dessert kann es Palatschinken oder Schneenockerln, Cremeschnitten, gekauft



Um den städtischen Hauptplatz von den Marktständen zu befreien, wurde 1930 der Dolac gebaut, der *Bauch Zagrebs* und schönster Marktplatz in Kroatien.



in Samobor, der Heimat dieser autochthonen Süßspeise, oder Mohn- oder Walnusswickelkuchen oder eine andere süße Köstlichkeit geben. Liebhaber einer leichteren Küche werden sich für ein mediterranes Menü entscheiden, beispielsweise einen morgens früh auf einem der gut bestückten Zagreber Fischmärkte gekauften frischen Fisch, der im Backofen, auf dem Grill, wenn vorhanden, oder gekocht zubereitet werden kann. Zum Fisch wird meistens Mangold mit Kartoffeln, gewürzt mit Olivenöl, serviert. Als Vorspeise kann Fischsuppe oder Salat vom Seepolyp gereicht werden und als Dessert *Fritule* (kleine Krapfen), die in der kontinentalen Küche bereits sehr heimisch geworden sind, oder gar Rozata in Familien, die sich trauen, diese Dubrovniker Spezialität zuzubereiten. Wenn das Fischangebot nicht zufriedenstellend war, steht immer die mediterrane Alternative zur Verfügung – gekochtes Fleisch mit Gemüse, Tomaten- oder Meerrettichsauce, vermischt mit geriebenem Apfel.

Die Begeisterung für junges Lammfleisch ist nicht nur im Süden anzutreffen, sondern ebenso im kontinentalen Teil. In der Zagreber Gastronomie ist es eine sehr beliebte und geschätzte Speise.

In der Zagreber Küche trifft man für gewöhnlich eine Spannweite von anspruchsvollen, teureren und präntiöseren Menüs bis zur traditionellen Hausmannskost an, wie beispielsweise gefüllte Paprika mit Kartoffelpüree, Beilage aus Wirsing, Porree und anderen Gemüsearten, Sarma, Speck-Kaldauen, Teigfleckchen mit Weißkohl, Frikadellen, Bohnen mit Würstchen und Rauchfleisch, Bohnen mit Graupen, Bohnen mit Sauerrüben, Einbrennsuppe, Weingulasch usw.

In Zagreb befinden sich einige der besten kroatischen Restaurants verschiedener gastronomischer Genres und Preiskategorien, wie das luxuriöse Zinfandel-Hotel Esplanada, das Restaurant Dubravkin put, das geschätzte Mao im authentischen Raum der Gliptothek, Appetit (an zwei Lokalisationen) mit phantasievoller Speisekarte und einem vortrefflich ausgewählten Weinangebot, das legendäre Okrugljak mit einem sehr guten Angebot, das sich unter dem nächstliegenden Begriff *Zagreber Küche* zusammenfassen lässt. Mit seiner Sommerterrasse zaubert es beim Plätschern des Baches, dem Geräusch der alten Wassermühle, den Geist des alten Zagreb herbei, und dem Besucher bietet es ein nicht alltägliches Erlebnis, nicht nur ein gastronomisches.

Zu den geschätzten und beliebten Zagreber Restaurants zählt auch das Baltazar mit seinem Fleisch- und Fischangebot, das Vinodol im Stadtzentrum, das Balon in einem Stadtteil, in dem ein solches Restaurant überaus nötig ist, das liebenswerte Prasad in der Oberstadt (Gornji grad), das Gallo in einem renovierten Jugendstilpalais in der Unterstadt (Donji grad), das Gračanka Kamanjo, des gleichnamigen populären *Chefs*, eine sympathische Trilogie bei den Kamenita vrata, das Carpaccio in der Teslina, Lari und Penati in der Petrinjska, sowie das Laščinska klet, Kod Pere auf dem Šalata und Purger in der Petrinjska ulica, die bürgerliche



für die gesundheit

■ Zagreb ist eine Weltmetropole, in der man Delikatessen der heimischen, aber auch der internationalen Gastronomie kosten kann. Wegen der guten Verkehrsanbindung und des günstigen Klimas kommen Nahrungsmittel aus der ganzen Region auf den Zagreber Markt, aber stark gegenwärtig ist auch das für die unmittelbare Umgebung der Stadt typische Angebot.

Die Lage Zagrebs ist ideal, so dass in nur wenigen Stunden Fische aus den Netzen der Adria fischer und der Fang aus den nahe gelegenen Flüssen auf die Fischmärkte gelangen können, sowie auch die Pilze, die es an den Hängen um Zagreb im Überfluss gibt. Die Gebiete Slawoniens und der Baranja sorgen für verschiedene Getreidesorten und Getreideprodukte, Mais, Buchweizen...

Auf den Märkten gibt es sehr frische Nahrungsmittel von hervorragender Qualität, weil Zagreb ein Ort ist, wo alle Speisen der Welt aus den frischesten Nahrungsmitteln zubereitet werden. Die Nahrungsmittelqualität ist ein Garant für den Genuss, aber auch für eine ausgewogene Ernährung.

Viele Restaurants mit internationalem gastronomischem Angebot erfüllen die anspruchsvollsten gastronomischen Wünsche, und es besteht eine geringe Wahrscheinlichkeit, dass man ein spezielles Gericht in Zagreb nicht findet.

In Zagreb werden die Speisen zubereitet mit Olivenöl, Kürbiskernöl, Apfel- und Weinessig, die hohen ernährungswissenschaftlichen Ansprüchen genügen, aber gleichzeitig werden auch Speisen mit dem guten alten Schweineschmalz und Gänseschmalz, gewürzt mit Paprikapulver, angeboten.

Zu den Besonderheiten der Zagreber Gastronomie gehört ebenfalls ein extravagantes Angebot mit Kaviar, istrischen Trüffeln, Langustengerichten und im Gegensatz dazu: ein einfaches und zugängliches Angebot mit Buchweizen, in Wassermühlen gemahlenem Mais, Kürbis, Sauerkraut, Haselnüssen, Äpfeln und Erdbeeren... Die Marktfrauen auf den Märkten bieten regelmäßig Produkte an, die ein Teil der Nahrung ihrer Familien ist: Quark und heimische saure Sahne, Eier von Freiland-Hühnern, auf traditionelle Weise zubereitete Rauchfleischprodukte.

Nahrungsmittel

- Pilze
- Kürbis
- Erdbeeren
- Haselnüsse
- Buchweizen

Speisen

- Quarkstrudel mit Zucchini (*Bučnica*)
- Geräucherte Forelle
- Kesselfleisch
- Maisbrot
- Pilzsuppe

Küche und Hausmannskost anbieten, und viele andere Restaurants, die hohen gastgewerblichen Kriterien genügen. In der Zagreber Küche ist die orientalische Gastronomie stark implementiert: Gerichte vom Grill, wie Čevapčići (Hackfleischröllchen), Pljeskavica (Hackfleischschnitzel) und andere Arten Fleisch sind sehr beliebt und Teil des regulären Angebots vieler Restaurants.

In der Zagreber Umgebung gibt es einige attraktive Restaurants mit typischem Angebot kontinentaler Spezialitäten, darunter Zeleni papar, Gabrek, Špilja und Slavagora in Samobor sowie das Restaurant Špiček in Zaprešić mit einer äußerst kreativen Küche auf der Grundlage traditioneller Nahrungsmittel.

Zagreb ist die gastronomische Metropole Kroatiens, die alle Qualitäten der regionalen Küchen erkannt und aufgenommen hat. Ihr Angebot reicht von der hoch kultivierten bürgerlichen Küche bis zur charmanten ländlich autochthonen Volksküche. Offen für die verschiedenartigsten kulinarischen Errungenschaften, von den mitteleuropäischen bis zu den orientalischen, kann sich Zagreb als wichtige Station auf der gastronomischen Reise durch Europa betrachten.



Über den Wein

■ Das Gebiet um die Hauptstadt Zagreb hat viele ausgezeichnete Lagen für die Erzeugung von Qualitätsweinen. Die Hänge des Medvednica-Gebirges bieten gute Bedingungen für Weinberge selbst im Stadtgebiet, wo Rebstöcke traditionell angebaut wurden (bis zum Auftreten der Reblaus gab es Weinberge im Stadtzentrum, auf dem Kaptol und oberhalb des städtischen Hauptplatzes!). Weinberge am Stadtrand finden wir auch heute noch, aber die Osthänge der Medvednica (das Gebiet um die Stadt Sveti Ivan Zelina) und die Hänge der Pleševica im Süden ermöglichen den Bewohnern der kroatischen Hauptstadt und ihren Gästen einen erstklassigen Weingenuß.

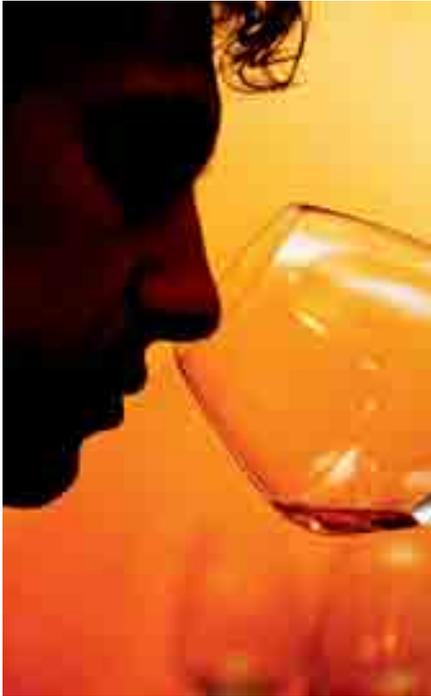
Nur dreißig Kilometer vom Getümmel der Stadt entfernt befinden sich modern angelegte Weinberge mit weltbekannten Sorten, wird zeitgemäße Technologie angewendet, so dass dieses Gebiet heute wegen der Qualität seiner vor allem weißen Weine sehr geschätzt ist. Wegen der Popularisierung dieses Wirtschaftszweiges wurden Weinstraßen eröffnet: die Weinstraßen der Pleševica und Zelinas bereits 2001, und ab 2009 auch die Weinstraße der Stadt Zagreb. Den Besuchern werden außer der wunderschönen Landschaft hervorragende önologisch-gastronomische Genüsse angeboten – viele traditionelle Gerichte und Wein von hoher Qualität. Die Stadtväter organisieren seit

kurzem besondere Weinveranstaltungen wie das Martinsfest (St. Martin verwandelt traditionell Most in Wein). Dabei kann man Weine aus den traditionellen Sorten Portugizac und Kraljevina probieren und kaufen.

Bedingungen für die Trauben- und Weinproduktion

Die Stadt Zagreb befindet sich an den Ost- und Südhängen des Medvednica-Gebirges mit sanften Hängen, einer sehr günstigen Konfiguration für den Anbau von Rebstöcken. Die Hänge der Pleševica mit ihren berühmten *Amphitheatern* sind seit Jahrhunderten mit diesen Kulturen bewachsen, ebenso wie im Gebiet um Zelina, das traditionell auf Trauben- und Weinproduktion ausgerichtet ist. Es ist das Ergebnis ausgezeichneter natürlicher Bedingungen, sonniger, warmer und luftiger Weinberglagen auf erhöhten, geneigten und dem Süden zugewandten Terrains. Nach der kroatischen Weingesetzgebung gehört das Gebiet zu zwei Weinbau-Unterregionen: Pleševica und Prigorje – Bilogora. Die Lufttemperatur beträgt im Jahresdurchschnitt etwa 11 °C. Die Böden sind unterschiedlicher Beschaffenheit, in den Weinbaulagen sind sie leichter und durchlässiger, und an Niederschlägen mangelt es den Reben in der Regel nicht. Die Niederschlagsmenge liegt bei 850 – 1000 mm jährlich, ist aber sehr vorteilhaft übers Jahr verteilt. Diese Bedingungen sind sehr günstig für die Erzeugung von Qualitäts- und Spitzenweißweinen, und es werden traditionell meistens weiße Sorten angebaut. In den letzten Jahrzehnten wurden fast alle weltbekannten Sorten eingeführt, so dass man heute viele Etiketten im Angebot finden kann, hauptsächlich Sortenweine. In diesem Gebiet gibt es verhältnismäßig





viele Winzer mit kleinen Flächen, aber in den vergangenen Jahren haben sich einige Familienbetriebe zu mittelgroßen Kellereien mit einer respektablen Weinmenge für den kroatischen Markt entwickelt.

Die Sorten und ihre Weine sowie die wichtigsten Hersteller

In den letzten hundert Jahren ist die Graševina im Sortiment des gesamten kontinentalen Kroatiens, so auch im Zagreber Gebiet, dominierend, eine aus Westeuropa stammende Sorte, aber bei uns heimisch geworden und sehr gut angenommen. Sie ist sehr polyvalent, gibt hauptsächlich Qualitäts- und Tischweine aus der regulären Lese, aber oft auch Prädikatweine von höchster Qualität. Ihre Weine sind frisch, diskret aromatisch, von mittlerer Fülle und Kräftigkeit. Sie ist der Hauptwein vieler Hersteller.

In letzter Zeit dominiert der *Chardonnay* in den jungen Weinbergen. Unter diesen Produktionsbedingungen gibt er reiche, vollmundige Weine mit oft hohem Alkoholgehalt, einem Duft mittlerer Intensität und blumigen, fruchtigen Charakters. Er zeigt hier viele Sortentugenden. Obgleich es für gewöhnlich kräftige Charakterweine sind, machen ihn die klimatischen Bedingungen zu einem besonderen und ziemlich anderen Wein als die meisten Weine dieser Sorte, besonders aus den wärmeren Gebieten. Der Rizling rajnski hat seinen Platz schon längere Zeit in Zagreb gefunden, und man findet ihn häufig in den hiesigen Weinbergen. Bei vielen Winzern gibt er zweifellos Weine von hohen Qualitätscharakteristiken, und zwar einen schönen Sortenduft, auffallende Frische und einen vollen Geschmack, oft begleitet von einer Restsüße. Der weiße und graue *Pinot* findet sich oft in den hiesigen Weinbergen. Wegen der früheren Reife ist er eine sehr geeignete Sorte. Frische und ein sehr schönes Aroma zeichnen diese Weine für gewöhnlich aus, die meistens als trockene Weine mittlerer Stärke, aber von bemerkenswerter Fülle auf den Markt kommen. Silvanac zeleni und weißer *Sauvignon* sind ebenfalls verbreitete Sorten und in den letzten Jahren sehr begehrte Weine, vor allem wegen ihrer sehr schönen blumigen und fruchtigen Düfte. Aus dem Traminac werden traditionelle Dessertspitzenweine hergestellt. Aus der Spät- und Auslese, also aus den überreifen Trauben dieser Sorten, werden außergewöhnliche Weine organoleptischer Charakteristiken, nicht selten auch Eisweine, hergestellt, die sehr aromatisch sind (intensive Aromen von Honig und überreifen und Trockenfrüchten), Fülle und für gewöhnlich Restsüße haben. Die weniger vertretenen blauen Sorten führt der weltbekannte *Pinot noir* an, aber man sollte seine Aufmerksamkeit auf den Portugizac richten, eine blaue Sorte, die seit langem im Zagreber Gebiet angebaut wird und deren Weine in der Regel als

sehr junger Wein auf den Markt kommen. Viele neigen dazu, ihn als kroatischen *Gamay Beaujolais* zu bezeichnen und ihn nach dem Beispiel französischer Weine in der Regel schon im November, im gleichen Jahr der Weinlese auf den Markt zu bringen. Der junge Portugizac hat ausgezeichnete Weincharakteristiken. Der Kreis seiner Liebhaber wird immer größer, und im November werden Portugizac-Tage organisiert und Weine dieser Sorte präsentiert. Auf diese Weise bemüht sich die Stadtverwaltung, die Kultur des Genusses jungen Weins (des Heurigen) anzuregen, wie in den Nachbarländern üblich. Sein Anbau wurde gefördert und damit hat man auch diesen Wein als Warenmarke der Gespanschaft geschützt. Die Gespanschaft Zagreb hat in den vergangenen Jahren den Schutz einer weiteren Warenmarke angeregt und zwar für die Weine der Kraljevina, einer autochthonen Sorte dieses Gebietes. Das ist häufig auch der Hauptwein des Zelina-Gebietes, sehr frisch, leicht und süffig, beliebt bei den heimischen Bewohnern als tägliches Getränk. Wichtige Erzeuger sind die Familien Jarec, Jares-Kure, Puhelek, Puhelek-Purek, Kos, Kos-Jurišić usw. In den Weinbergen Zagrebs und Umgebung kann man noch einige autochthone Sorten finden, wie Plavec žuti, Šipelj, Ranfol u.ä., die aber selten als Sortenwein verarbeitet werden.

Größere Produzenten sind Badel 1862 (Kurije Nespeš, produziert Rizling rajnski, Chardonnay, Traminac und Sauvignon), Mladina d.d. (mehrere Weine, am bekanntesten sind Rizling rajnski und Muškat Ottonel), sowie Božjakovina d.d. (Marken geschützte Weine Sv. Jakob – Pinot gris, Traminac, Rizling rajnski). Die übrigen Winzer produzieren hauptsächlich in Familienbetrieben, von denen sich heute einige erfolgreich in kleinere Weinkellereien verwandelt haben. Die meisten sind im Pleševica-Gebiet konzentriert. Zu den bedeutenderen Winzern (begehrte und preisgekrönte Weine) zählt die Familie Tomac (ausgezeichneter Chardonnay und Sauvignon, einige Schaumweine, in den letzten Jahren auch als Rarität Wein aus Amphoren) und die Familie Korak (Chardonnay, Portugizac). Hier gibt es auch noch Weine von Ledić (Portugizac, Pinot noir, Traminac) und einigen anderen Winzerfamilien: Agro Režek (Portugizac, Rizvanac), Zdravko Režek (Silvanac zeleni), Kunović (Rizling rajnski, Chardonnay). In Sv. Ivan Zelina sind die meisten Produzenten ebenfalls kleine Familienbetriebe, die außer Kraljevina noch Rizling rajnski (Kos-Jurišić), Sauvignon (Puhelek-Purek) und weißen Pinot (Stjepan Jarec) herstellen. Im Stadtgebiet von Zagreb erzeugt auch die Landwirtschaftliche Fakultät der Universität Zagreb Wein. Auf den Markt kommen Chardonnay und Traminac (Zlatarevo zlato), Graševina (Dora Krupičeva) und noch einige Weine aus Trauben, die vom Fakultätsgutshof Jazbina kommen.





Über den Wein ■



Kroatien, ein kleines Land für große Weine

Edi Maletić ■

Obgleich flächenmäßig klein, hat Kroatien dem durchschnittlichen Gast viel Interessantes zu bieten, auch was den Wein betrifft, der hier seit den Anfängen des Weinbaus in Europa hergestellt wird. Außer der langen Tradition kann man in Kroatien noch viele autochthone Rebsorten finden, von denen etliche besondere Charakteristiken und ein hervorragendes Potential aufweisen. Wenn man die Tatsache berücksichtigt, dass die Weinbaugebiete sehr verschiedenartig sind, dass es auf dieser kleinen Fläche vier von fünf Klimazonen gibt mit vielen Variationen im Relief und in der Bodenbeschaffenheit, drängt sich die Schlussfolgerung auf, dass man in Kroatien viele Weinsorten unterschiedlicher, oft auch originaler Charakteristiken finden kann, kurz: Weine für jedermanns Geschmack.

Der kroatische Weinbau und die Weinkellerei in der Vergangenheit

Zahlreiche Quellen berichten, dass die edle Rebe (*Vitis vinifera*) bereits einige Jahrhunderte vor Christus in diesen Gebieten angebaut wurde, als sie von vorgeschichtlichen Händlern und Kolonisatoren des Mittelmeerraums, den Phöniziern und Griechen, in das Küstengebiet gebracht wurde. Um den Beginn des Weinbaus und die Einführung der ersten Sorten haben sich besonders die Griechen verdient gemacht, die bis zur östlichen Adriaküste vorgedrungen waren und sich an exponierten Punkten dauerhaft ansiedelten. Sie gründeten Siedlungen des Stadt-Staat-Typs (*polis*). Die bekanntesten sind Korcyra – Korčula, Issa – Vis, Pharos – Hvar, Tragurion – Trogir und Epidaurus – Cavtat. In das Landesinnere kamen die Rebstöcke später durch Ausbreitung des Römischen Reiches von Süden nach Norden. Die Römer verbreiteten und entwickelten den Weinbau, und die Rebe kam in alle Gebiet, wo die Klimabedingungen ihren Anbau erlaubten. Diese Tätigkeit erfuhr im Laufe der langen Geschichte Aufschwünge und Niedergänge. Ende des 19. Jahrhunderts erreichte der Weinbau seinen Gipfel. Damals verzeichnete die amtliche Statistik die größte Fläche unter Rebstöcken, was später leider nie wieder erreicht wurde. Der Grund war das Auftreten neuer Krankheiten und der Phylloxera, die zum Verfall vieler Weinberge führten. Da die Weinproduktion ein sehr wichtiger Wirtschaftszweig war, kam es zu großen demografischen Veränderungen.

Kroatien ist ein Land mit sehr langer Tradition des Weinbaus und der Weinherstellung und die Heimat vieler Rebsorten. Viele Sorten sind hier

seit Beginn des Weinbaus anwesend, wofür es viele Gründe gibt. Die geografische Lage, die stürmische Geschichte und die Verbindungen mit verschiedenen Völkern und Kulturen ermöglichten unserem Land die Einführung vieler ausländischer Sorten, aber eine große Zahl ist sicher auch hier entstanden. Dem trägt die Tatsache Rechnung, dass neueste Ergebnisse genetischer Forschungen dieses Gebiet als wichtiges genetisches Zentrum für die Entwicklung von Sorten bestätigen, wo zahlreiche kroatische, aber auch einige internationale Sorten entstanden sind. Nach Angaben aus der Vorphyloxera-Ära, als der Weinbau auf seinem Gipfel war, wurden in Kroatien über 400 Sorten angebaut, aber bei der Erneuerung der Weinberge verschwanden viele. Die letzten Ergebnisse der Inventur kroatischer Weinberge und der genetischen Identifikation der angebauten Sorten belegen, dass es noch etwa 130 Sorten gibt, die als autochthon betrachtet werden können. Viele davon haben ein sehr hohes önologisches Potential, so dass in den letzten Jahren zahlreiche Programme für ihre Revitalisierung durchgeführt wurden. Einige erlangten bereits wirtschaftliche Bedeutung.

Kroatien heute

Weinbau und Weinherstellung sind heute in der Republik Kroatien ein wichtiger Wirtschaftszweig. Nach einigen Indikatoren ist eine große Zahl der Bevölkerung direkt oder indirekt mit dieser Produktion verbunden, und das Potential ist viel größer als der augenblickliche Stand. Die Gesamtfläche unter Rebstöcken beträgt nach amtlicher Statistik in der Republik Kroatien etwa 33.000 ha. Die Weinbauflächen teilen sich in zwei Regionen, in die kontinentale und die Küstenregion Kroatiens, in 12 Unterregionen und 66 Weinberge. Innerhalb dieser gibt es viele Lagen mit besonders guten ökologischen Bedingungen, wo bekannte Weine hergestellt werden. Die Struktur der Weinbauflächen zeigt, dass die meisten aus kleinen Weinbergen besteht (weniger als ein Hektar, wovon es mehr als 80 % gibt), und es überwiegen auch die kleinen Winzer. Viele von ihnen produzieren nur für den Eigenbedarf, aber die Zahl der Produzenten für den Markt ist beeindruckend hoch: Über 700 Weinkellereien stellen etwa 2000 Weine mit geschützter geografischer Herkunft her. Allerdings gibt es nur etwa 20 von ihnen, deren Produktion 3000 hl/jährlich übersteigt und die zur Kategorie der großen Erzeuger zählen. In der Produktion überwiegen Weißweine (über 70 %); der Anteil an Rotweinen beträgt 29 % und an Roséweinen nur 1 %.

Auch heute wird in Kroatien eine große Zahl an Rebsorten angebaut. Auf der amtlichen Sortenliste sind es etwa zweihundert. Außer den vielen autochthonen Sorten wurden fast alle international wichtigen Sorten eingeführt, von denen viele ausgezeichnete Ergebnisse bringen. Beispielsweise zeigt die Graševina (*Riesling italico*, *Welschriesling*) in allen Weinkategorien eine hohe Qualität, und nach Meinung vieler Weinkritiker ein Maximum ihres Qualitätspotentials in Kroatien (in den Regionen Slawonien und Podunavlje). Heute ist sie die wichtigste kroatische Sorte (etwa 25 % Anteil am Sortiment), und wir finden sie in allen Weinbergen der kontinentalen Regionen. Außerdem sind istrischer Malvazija und Plavac mali kroatische autochthone Trümpfe, Sorten, die in ihren Gebieten führend (Istrien und Dalmatien) und ein unumgängliches Thema sind, wenn es um kroatische Weine geht. Ihr Potential ist sehr hoch und als Ergebnis des technologischen Fortschritts sind in den letzten Jahren Weine dieser Sorten erzeugt worden, die die Aufmerksamkeit auch der anspruchsvollsten Verbraucher hervorrufen. Zusammen mit der Graševina bedecken sie fast die Hälfte der kroatischen Weinberge und machen den größten Teil des Weinangebots aus. Erwähnt werden sollten aber auch die anderen Weine: *Chardonnay*, die *Pinots*, *Sauvignon*, *Cabernet Sauvignon*, *Merlot*, *Shiraz* und *Rizling rajnski* als internationale Sorten sowie *Pošip*, *Teran*, *Zlahtina*, *Zinfandel* und *Malvasija dubrovačka* an autochthonen Sorten, die in hohem Maße die kroatische Weinszene aufwerten und ohne die ein Gespräch über kroatische Weine undenkbar ist.

Trotz der schwachen Erkennbarkeit auf der internationalen Weinkarte, was ein objektives Ergebnis der gering produzierten Weinmengen und des Nichtvorhandenseins erkennbarer Markenzeichen der Weine ist, ist Kroatien dank der vielen Vorzüge ein interessantes Weinland. Sehr unterschiedliche Umweltbedingungen, eine große Zahl autochthoner Sorten und eine moderne Technologie der Weinherstellung in den letzten Jahre schaffen Bedingungen für Weine von hoher Qualität und nach den Charakteristiken originale Weine. Außerdem kann man sie zu traditionellen kroatischen Gerichten und in oft herrlichem, natürlichem Ambiente genießen, was ein zweifellos unersetzlicher Vorteil ist. Deshalb wird der Wein als einzigartiges Produkt hervorgehoben, weil er Tradition, Naturreichtum und hohe Technologie vereint – genug für einen vollkommenen Genuss.





Die Wohltaten des Olivenöls

Dank der geografischen Lage und des milden Mittelmeerklimas ist Kroatien reich an Olivenpflanzungen, deren Früchte seit Jahrhunderten Teil der traditionellen Ernährung ist, vor allem bei der Bevölkerung, die in Meeresnähe lebt.

Der Olivenbaum kann ein hohes Alter erreichen und hat die Fähigkeit der Selbsterneuerung, auch auf abgebrannten Flächen. Die Olivenbäume auf den Brijuni-Inseln gehören zu den ältesten im Mittelmeerraum. Man nimmt an, dass sie sogar 1600 Jahre alt sind. Hochachtung und verstärkte Sorge verdienen die Olivenbäume von Lun, in Kaštel-Štafilić und von der Insel Korčula, die ebenfalls über tausend Jahre alt sind und Früchte voll „gelben Goldes“ tragen.

Das am meisten verbreitete und jedenfalls bekannteste Olivenerzeugnis ist das Olivenöl, das einen sehr spezifischen Geschmack und einen angenehmen, fast fruchtigen Duft hat. Man findet es in verschiedenen gelbgrünen Farbnuancen je nach Sorte oder Gebiet, aus dem die Frucht kommt. In Kroatien gibt es mehrere Olivensorten. Die häufigsten sind: Oblica, Rošulja, Bjelica, Lastovka, Buža, Levantinka, Debela. Die Qualität des Olivenöls wird durch Analyse und Geschmackstest bewertet, und auf den renommiertesten internationalen Wettbewerben erzielten zahlreiche Olivenöle aus Kroatien Goldmedaillen.

Olivenöl ist eines der meist geschätzten Nahrungsmittel, selbst die moderne Wissenschaft erkennt seine gesundheitsfördernden Eigenschaften an. Man spricht ihm eine schützende Rolle in der

Vorbeugung gegen Krebs und gegen verschiedene maligne Krankheiten zu, und es trägt zur Gesunderhaltung der Blutgefäße bei. Es nützt der Haut, den Knochen und dem Hirn. Wegen seines hohen Gehalts an Antioxidantien schreibt man dem Olivenöl die Verzögerung des Alterungsprozesses zu.

Das Geheimnis der Heilwirkung des Olivenöls liegt in seiner Zusammensetzung. Es hat einen hohen Prozentsatz (60-85 %) einfach gesättigter Fettsäuren bzw. Oleinsäure, die widerstandsfähiger ist gegen Oxidation. Außerdem enthält es Karotin und Chlorophyll, die die Oxidation des Olivenöls verhindern, sowie die essentiellen Vitamine A, D, K und das Vitamin E.

Olivenöl ist eine perfekte Verbindung zahlreicher Komponenten, die eine starke antioxidative Wirkung haben, und es dient, mit der Nahrung aufgenommen, als Unterstützung der Haut bei der Abwehr schlechter Einflüsse von ultravioletten Strahlen. Das Öl wird in der Regel leichter verdaut als Schmalz, und unter den Ölen ist Olivenöl am leichtesten verdaulich. Es wird angenommen, dass es ebenso gut verdaulich ist wie Muttermilch.

Außer für die Erhaltung der Schönheit und Gesundheit ist das Olivenöl aus der Küche nicht wegzudenken. Es wird für die Zubereitung aller Gerichte, vor allem von Fischen und Gemüse verwendet. Traditionell ist es auch ein Bestandteil original heimischer Kuchen. Deshalb ist die Langlebigkeit der Menschen am Meer im regelmäßigen Verzehr der Früchte zu suchen, die uns dieser wertvolle Baum schenkt.





Wasser ist Leben

Wasser ist für den Erhalt und die Qualität des Lebens immer und überall am wichtigsten. Der menschliche Organismus besteht zu 60 bis 70 Prozent aus Wasser, das eine grundlegende, unersetzliche und täglich notwendige Ernährungskomponente ist. Wasser ist auch die wichtigste gastronomische Komponente. Neben dem gesundheitlich unbedenklichen Wasser aus der Wasserleitung können wir auch eines wählen, das unseren Bedürfnissen angemessene Charakteristiken hat (saure, alkalische, mineralische Wässer).

Kroatien ist glücklicherweise sehr wasserreich. Aus den öffentlichen Wasserversorgungssystemen werden 75 % der Bevölkerung versorgt. 90 % der Wasserversorgung in Kroatien kommt aus den Grundwasserreserven von hoher Qualität. Wasser ist erneuerbar. In Kroatien werden laut Angaben 140 bis 150 Liter Wasser je Einwohner täglich verbraucht, was dem EU-Durchschnitt entspricht. Etwa 20 Produzenten bieten darüber hinaus Quellwasser, natürlich mineralisiertes Wasser und Wasser aus tiefen Brunnen an.

Der menschliche Körper und Kroatien stimmen, wenigstens hinsichtlich der statistischen Wasserdaten, überein und es ist klar, wie sehr Menge, Art und Qualität des Wassers ein Privileg ist, das wir gern mit unseren Gästen teilen.

Wasser wird wegen seiner Wichtigkeit seit Urzeiten geschätzt und man ging klug mit ihm um. Davon zeugen Daten über das Bestehen einiger Wasserleitungsformen in weiter Vergangenheit. Beispielsweise gibt es Überreste von Wasserleitungsrohren am Fluss Kupa, die vom Bestehen einer Wasserleitung auf dem Gebiet von Sisak, wahrscheinlich aus der Römerzeit, zeugen. Bassins und Behälter für die organisierte Wasserversorgung der Bevölkerung aus vergangenen Zeiten findet man auch auf Brijuni sowie oberhalb von Bol auf Brač. Man nimmt an, dass Teile der alten Wasserleitung in Pula aus dem 2. Jahrhundert stammen. In der Zeit wurde das Wasser durch Tonrohre geleitet, und an ihrem Ende wurden Überreste von Bleirohren gefunden.

Eine ähnliche uralte Wasserleitung befindet sich westlich von Knin, und die Wasserleitung in Zadar wurde von Kaiser Trajan erbaut.

Aus der Zeit der venezianischen Herrschaft wurden in Ston und Gradac Überreste von Steinrohren und Zisternen gefunden. Zisternen, in denen Wasser gesammelt wurde, fand man auf Rab, Hvar und auf anderen Inseln. Novalja auf der Insel Pag wurde mit Wasser aus einer Wasserleitung versorgt, die durch einen römischen Stollen verlief und einen Windbetrieb hatte.

Diokletians Wasserleitung ist eine der seltenen, die von ihren Anfängen bis heute teilweise in Funktion ist, und die Einwohner von Split nutzen sie nach fast zweitausend Jahren für ihre Wasserversorgung. Die über 10 Kilometer lange Wasserleitung beginnt an der Quelle des Flusses Jadro, ist ausgesprochen reich an Wasser von bester Qualität und maximaler Reinheit. Dass die alten Meister ihr Handwerk auch ohne Messinstrumente beherrschten, beweist die Tatsache, dass das Wasser im natürlichen Gefälle floss. Die Neigung der perfekten Kanäle nach Split, gestützt von Pfeilern tadellos Statik, beträgt ständige 2,43 ‰, was die Wasserzufuhr mittels Gravitation zu allen gewünschten Punkten der Stadt sicherte. Die Wasserleitungen gehen teilweise durch einen Tunnel und zum Teil über das Aquädukt (die so genannte Trockene Brücke), das heute Kulturdenkmal ist.

Das perfektste Wasserspektakel erwartet die Besucher unserer Naturparks. Ob sie nun die Wasserfälle der Krka, der Plitvicer Seen oder der Flüsse genießen, sie alle zeugen von den Wundern der bewahrten Natur und der reinen Wasser. Denjenigen, die Gesundheit aus dem Wasser suchen, kann Kroatien zahlreiche Thermal- und Heilwasser anbieten, die gesundheitsfördernde Verbindungen enthalten, was epidemiologische Studien bestätigen. Das Adriatische Meer ist die größte Wasserressource Kroatiens.

Kroatien hat insgesamt 6.278 km Küste, davon 1.880 km Festlandküste und 4.398 km Küste der 1.244 Inseln, Inselchen und Riffe.

Die Wasser der Adria haben eine optimale Temperatur sowohl zum Baden als auch für die zahlreichen im Meer lebenden Tierarten.





Ideale Produktionsbedingungen

Wussten Sie?

Öko-Nahrung nimmt einen besonders wichtigen Platz ein und immer mehr Erzeuger sind bereit für die Bio-Produktion von Nahrungsmitteln, weil die Naturbedingungen fast ideal sind. Die Entfernung von landwirtschaftlichen Lebensräumen zu Verkehrswegen, aber auch die einwandfreie Bodenbeschaffenheit macht Kroatien zu einer der bestgeeigneten Regionen für eine ökologische Landwirtschaft. Das verfügbare Terrain und die Anwendung nachhaltiger Produktions- und Technologiethoden machen eine ökologische Erzeugung möglich, und die weiträumigen unbesiedelten Gebiete sind ideale Weideflächen für die Freilandhaltung.

Deshalb hat die ökologische Produktion und die Bewahrung autochthoner Produkte in Kroatien Fahrt aufgenommen, und die statistischen Daten ändern sich alle paar Monate. Erwähnt sei auch, dass die Analyse der Nahrungsmittel systematisch und gründlich durchgeführt wird.

■ Ökologische Produkte mit Siegel entstanden systematisch und kontrolliert. Solche Erzeuger sind registriert und alle Produkte sichtbar deklariert. So gibt es ökologisch angebaute Äpfel, Tomaten, Zucchini, Möhren, Weizen, ökologisch erzeugtes Geflügelfleisch, aber auch Fisch (Fluss- und Meeresfisch) und sonstige Fleischarten.



nützliche Informationen



Die Republik Kroatien ist ein europäischer, parlamentarischer Staat und ein Teil der europäischen Politik- und Kulturgeschichte. Seiner Größe nach zählt Kroatien zu den mittelgroßen europäischen Ländern, wie Dänemark, Irland, die Slowakei oder die Schweiz. Kroatien ist ein Land mit offenen Grenzen und einfachen Zollformalitäten, es ist friedliebend und respektiert seine Gäste. Die Kroaten sind bemüht, dass ihr „schönes Heimatland“ auch ihren Gästen als solches erscheinen möge, damit sie die schönsten Erinnerungen mit nach Hause nehmen.

REISEDOKUMENTE

Ein gültiger Reisepass oder ein anderes Dokument, das aufgrund einer internationalen Vereinbarung anerkannt ist; für einige Staaten reicht auch der Personalausweis (Dokument, mit dem die Identität und Staatsangehörigkeit der betreffenden Person belegt wird).
Informationen: Diplomatische Vertretungen und Konsulate der Republik Kroatien im Ausland oder das Ministerium für auswärtige und europäische Angelegenheiten der Republik Kroatien (Tel.: +385 1 4569 964; E-Mail: stranci@mvep.hr; vize@mvep.hr; Web:www.mvep.hr.)

ZOLLBESTIMMUNGEN

Die geltenden Zollvorschriften der Republik Kroatien sind nahezu vollkommen an die Vorschriften und Standards der EU-Länder angepasst, aber hinsichtlich der Einfuhr von Gütern nicht kommerzieller Natur, für den persönlichen Gebrauch sind nur Gegenstände bis zum Wert von 1.000,00 Kuna vom Zoll und von der Mehrwertsteuer befreit. Die Ein- und Ausfuhr von ausländischem oder kroatischem Bargeld und Schecks ist für ausländische und kroatische Staatsbürger mit Auslandswohnsitz unbeschränkt, aber jede Ein- oder Ausfuhr eines Betrages über 10.000 Euro ist dem Zollbeamten zu melden. Wertvollere professionelle Ausrüstung und technische Geräte sind dem Zollbeamten am Grenzübergang ebenfalls zu melden. Personen, die keinen ständigen oder befristeten Aufenthaltsort oder Wohnsitz in Kroatien haben, haben Anspruch auf Rückerstattung der bezahlten Mehrwertsteuer für in Kroatien gekaufte Ware, wenn der Wert einer Rechnung mindestens 740,00 Kuna beträgt, und zwar ausschließlich gegen Vorlage des durch einen Zollbeamten beglaubigten PDV-P-Formulars (MwSt-Formular) oder *Tax cheque-Formulars* für die Ausfuhr der gekauften Ware ins Ausland und zwar innerhalb von 3 Monaten vom Datum des Kaufs bzw. vom Datum, das auf der Rechnung für die gelieferte Ware angeführt ist. Die Steuerrückerstattung hat der ausländische Staatsbürger innerhalb von 6 Monaten vom Tag der Rechnungsausstellung zu beantragen.
Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an das Zollamt unter www.carina.hr.
Für Informationen bezüglich der Bedingungen für die Einfuhr von Produkten tierischer Herkunft im persönlichen Gepäck eines Reisenden wenden Sie sich bitte an das Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Entwicklung der ländlichen Gebiete, Abteilung für Veterinärmedizin (Tel.: +385 1 610 9749; 610 6703 und 610 6669). www.mps.hr

GELD

- Kuna (1 Kuna = 100 Lipa) Fremdwährungen werden in Banken, Wechselstuben, Postämtern, Reisebüros und Hotels gewechselt.

POST UND TELEKOMMUNIKATION

Die Postämter sind werktags von 8 bis 20 Uhr geöffnet. Manche Postämter in größeren Orten sind werktags von 7 bis 20 Uhr und samstags von 7 bis 13 Uhr geöffnet, während das Postamt 10000 Zagreb, Branimirova 4, täglich von 0 bis 24 Uhr dienstbereit ist. Für alle öffentlichen Telefonzellen benötigt man eine Telefonkarte, die in allen Postämtern sowie an Zeitungskiosken gekauft werden kann. Man kann von jeder Telefonzelle aus direkt ins Ausland telefonieren.
Telefon: 0800 303 304
Web: www.posta.hr
E-Mail: info@posta.hr

ÖFFNUNGSZEITEN DER GESCHÄFTE UND ÖFFENTLICHEN ÄMTER

Während der Touristensaison sind die meisten Geschäfte werktags von 8 bis 20 Uhr geöffnet, viele davon arbeiten auch an den Wochenenden. Behörden und Büros arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag von 8 bis 16 Uhr.

MEDIZINISCHER DIENST

In allen größeren Städten gibt es Krankenhäuser und Kliniken, auch kleinere Ortschaften haben Ambulanzen und Apotheken. Ausländische Touristen, die in ihrem Land pflichtversichert sind, sind während ihres Aufenthaltes in der Republik Kroatien von der Zahlung

für medizinische Notfallversorgung befreit, sofern Kroatien mit dem Herkunftsland ein Abkommen über Sozialversicherungsleistungen abgeschlossen hat, d.h., wenn sie aufgrund dieses Abkommens im Besitz einer Bestätigung über ihren Krankenversicherungsschutz sind und sie eine vertraglich vorgesehene Bestätigung über das Recht auf Gesundheitsschutz vorlegen können. Der Krankenversicherungsschutz (einschließlich Transportkosten) gilt für Notfälle in der Art und Weise und gemäß den Vorschriften, die für kroatische Versicherungsnehmer gelten, wobei sich diese auf dieselbe Weise an den entstehenden Kosten zu beteiligen haben (Selbstbeteiligung).
Personen, die aus Ländern kommen, mit denen kein Abkommen geschlossen wurde oder die keinen vertraglich festgelegten Versicherungsschutz haben, tragen die Kosten ihres Gesundheitsschutzes selbst. Für zusätzliche Informationen kontaktieren Sie bitte die Kroatische Krankenversicherungsanstalt (Hrvatski zavod za zdravstveno osiguranje): Tel. +385 1 4806 333.
Stromspannung im städtischen Netz: 220V;
Frequenz 50 Hz
Das Leitungswasser ist in allen Teilen Kroatiens trinkbar.

FEIERTAGE UND ARBEITSFREIE TAGE

1. Januar Neujahrstag, 6. Januar - Heilige drei Könige, Ostersonntag und Ostermontag, 1. Mai - Tag der Arbeit, Fronleichnam, 22. Juni - Tag des antifaschistischen Kampfes, 25. Juni - Staatsfeiertag, 5. August - Tag des Sieges und der Dankbarkeit, 15. August - Mariä Himmelfahrt, 8. Oktober - Unabhängigkeitstag, 1. November - Allerheiligen, 25. und 26. Dezember - Weihnachtsfeiertage.

TANKSTELLEN

- Dienstbereite Tankstellen in größeren Städten und entlang den Hauptreiserrouten sind von 0 bis 24 Uhr geöffnet.
- Die Tankstellen verkaufen: Eurosuper 95, Super 95, Super 98, Super plus 98, Euro Diesel und Diesel, in größeren Städten und an den Autobahnen auch Gas. Informationen über Kraftstoffpreise und ein Verzeichnis der Gas-Tankstellen finden Sie unter: www.ina.hr; www.omv.hr; www.hak.hr; www.tifon.hr

WICHTIGE TELEFONNUMMERN

- Internationale Vorwahl für Kroatien: +385
- Notruf: 194
- Feuerwehr: 193
- Polizei: 192
- Nationale Zentrale des Such- und Seenotrettungsdienstes: 9155
- Staatliche Behörde für Schutz und Rettung (europäische Einheitsnummer für alle Notfälle): 112
- Allgemeine Auskünfte: 18981
- Orts- und Fernsprechauskunft Inland: 11880 und 11888
- Fernsprechauskunft Ausland: 11802
- Wettervorhersage und Verkehrslagebericht: 060 520 520 (Sprechautomat)
Diensthabender Meteorologe beim DHMZ (Hydrometeorologisches Institut) (08-18 h): 060 616 666
- Kroatischer Autoklub (HAK): Pannenhilfe: 1987 (Bei Anrufen aus dem Ausland oder per Handy wählen Sie bitte +385 1 1987)
Straßenzustandsbericht und Verkehrsmeldungen (062 777 777)
Nutzerdienst (0800 9987); Tel.: +385 1 4640 800, E-Mail: info@hak.hr; Web: www.hak.hr

Vertretungen der Kroatischen Zentrale für Tourismus

HRVATSKA TURISTIČKA ZAJEDNICA (KROATISCHE ZENTRALE FÜR TOURISMUS)

Iblerov trg 10/IV, p.p. 251
10000 ZAGREB, HRVATSKA
Telefon: +385 1 46 99 333
Telefaks: +385 1 455 7827
E-mail: info@htz.hr
Web: www.hrvatska.hr
www.facebook.com/croatia.hr
www.youtube.com/croatia
issuu.com/croatia.hr

KROATISCHE ZENTRALE FÜR TOURISMUS

Liechtensteinstraße 22 a, 1/1/7
A- 1090 Wien
Telefon: +43 1 585 38 84
Telefax: +43 1 585 38 84 20
E-Mail: office@kroatien.at
Web: at.croatia.hr

KROATISCHE ZENTRALE FÜR TOURISMUS

60313 Frankfurt/M, Hochstraße 43,
Deutschland
Telefon: +49 69 23 85 350
Telefax: +49 69 23 85 35 20
E-Mail: info@visitkroatien.de
Web: de.croatia.hr

KROATISCHE ZENTRALE FÜR TOURISMUS

80469 München, Rumfordstraße 7,
Deutschland
Telefon: +49 89 22 33 44
Telefax: +49 89 22 33 77
E-Mail: kroatien-tourismus@t-online.de
Web: de.croatia.hr

ENTE NAZIONALE CROATO PER IL TURISMO

20122 Milano, Piazzetta Pattari 1/3, Italia
Telefon: +39 02 86 45 44 97
Telefax: +39 02 86 45 45 74
E-Mail: info@enteturismocroato.it
Web: it.croatia.hr

ENTE NAZIONALE CROATO PER IL TURISMO

Via Lucullo 3, 00187 Roma, Italia
Telefon: +39 06 32 11 0396
Telefax: +39 06 32 11 1462
E-Mail: officeroma@enteturismocroato.it
Web: it.croatia.hr

CHORVÁTSKÉ TURISTICKÉ SDRUŽENÍ

110 00 Praha 1, Krakovská 25, Česká
Republika
Telefon: +420 2 2221 1812
Telefax: +420 2 2221 0793
E-Mail: info@htz.cz
Web: cz.croatia.hr

CHORVÁTSKE TURISTICKÉ ZDRUŽENIE

821 09 Bratislava, Trenčianska 5,
Slovenská Republika,
Telefon: +421 2 55 562 054,
+421 2 55 415 415
Telefax: +421 2 55 422 619
E-Mail: infohtz@chello.sk
Web: sk.croatia.hr

HORVÁT IDEGENFORGALMI KÖZÖSSÉG

1054 Budapest, Akademia u. 1,
Magyarország
Telefon.: +36 1 267 55 88
Telefax: +36 1 267 55 99
E-Mail: info@htz.hu
Web: hu.croatia.hr

OFFICE NATIONAL CROATE DE TOURISME

75116 Paris, 48, avenue Victor Hugo,
France
Telefon: +33 1 45 00 99 55,
+33 1 45 00 99 57
Telefax: +33 1 45 00 99 56
E-Mail: croatie.ot@wanadoo.fr
Web: fr.croatia.hr

CROATIAN NATIONAL TOURIST OFFICE

London W6 9ER, 2 Lanchesters, 162-164
Fulham Palace Road, United Kingdom
Telefon: +44 208 563 79 79
Telefax: +44 208 563 26 16
E-Mail: info@croatia-london.co.uk
Web: gb.croatia.hr

CROATIAN NATIONAL TOURIST OFFICE

New York 10118, 350 Fifth Avenue, Suite
4003, U.S.A.
Telefon: +1 212 279 8672
+1 212 279 8674
toll-free: 800 829 4416
Telefax: +1 212 279 8683
E-Mail: cntony@earthlink.net
Web: us.croatia.hr

NARODOWY OŚRODEK INFORMACJI TURYSTYCZNEJ REPUBLIKI CHORWACJI

00-695 Warszawa, ul. Nowogrodzka
50, Polska
Telefon: +48 22 828 51 93
Telefax: +48 22 828 51 90
E-Mail: info@chorwacja.home.pl
Web: pl.croatia.hr

KROATISKA TURISTBYRÅN, 11135 STOCKHOLM, KUNGSGATAN 24, SVERIGE

Telefon: +46 8 53 482 080
+46 8 5348 2081
Telefax: +46 8 20 24 60
E-Mail: croinfo@telia.com
Web: se.croatia.hr

KROATISCH NATIONAAL BUREAU VOOR TOERISME

1081 GG Amsterdam, Nijenburg 2F,
Netherlands
Telefon: +31 20 661 64 22
Telefax: +31 20 661 64 27
E-Mail: kroatie-info@planet.nl
Web: nl.croatia.hr

OFFICE NATIONAL CROATE DU TOURISME

1000 Bruxelles, Vieille Halle aux Blés 38,
Belgique
Telefon: +32 2 55 018 88
Telefax: +32 2 51 381 60
E-Mail: info@visitcroatia.be
Web: be.croatia.hr

ХОРВАТСКОЕ ТУРИСТИЧЕСКОЕ СООБЩЕСТВО

123610 Moscow, Krasnopresnenskaya
nab. 12, office 1502, Russia
Telefon: +7 495 258 15 07
Telefax: +7 495 258 15 93
E-Mail: htzmoskva@mail.ru
Web: ru.croatia.hr

HRVAŠKA TURISTIČNA SKUPNOST

1000 Ljubljana, Gosposvetska 2,
Slovenija
Telefon: 386 1 23 07 400
Telefax: 386 1 23 07 404
E-Mail: hrinfo@siol.net
Web: si.croatia.hr

KROATISCHE ZENTRALE FÜR TOURISMUS

8004 Zürich, Badenerstr. 332,
Switzerland
Telefon: +41 43 336 2030
+41 43 336 2031
+41 43 336 2032
+41 43 336 2034
Telefax: +41 43 336 2039,
E-Mail: info@visitkroatien.ch
Web: ch.croatia.hr

OFICINA NACIONAL DE TURISMO DE CROACIA

28001 Madrid, Calle Claudio Coello 22,
esc.B,1°C, España
Telefon: +3491 781 5514
Telefax: +3491 431 8443
E-Mail: info@visitacroacia.es
Web: www.visitacroacia.es

クロアチア政府観光局

Ark Hills Executive Tower N613, Akasaka
1-14-5, Minato-ku, Tokyo 107-0052
Telefon: +81 03 6234 0711
Telefax: +81 03 6234 0712
E-Mail: info@visitcroatia.jp
Web: visitcroatia.jp

i m p r e s s u m

Verleger

Kroatische Zentrale für Tourismus

Für den Verleger

Niko Bulić, Mag. sc.

Chefredakteurin

Slavija Jačan Obratov

Mitarbeiterin der Chefredakteurin

Jannette Juričin

Redakteurinnen

Damir Fabijanić und Iva Puđak

Autor des Konzeptes, künstlerischer Direktor, Fotoredakteur und Fotograf

Damir Fabijanić

Autor des Textes *Kroatien, gastronomisch-ökologische Prinzessin des Mittelmeerraums und Europas*

Veljko Barbieri

Autor des Textes *Land der gastronomischen Vielfalt*, Texte über Gastronomie und Artikel über die Regionen

Željko Žutelija

Autorin des Textes *Warum in Kroatien genießen?, Olivenöl, Wasser, Ökologische Produkte* und des Textes *Für die Gesundheit* in den Artikeln über die Regionen

Olja Martinić

Autor der Texte *Kroatien – kleines Land für große Weine* und *Über den Wein* in den Artikeln über die Regionen

Edi Maletić

Grafisches Design und Layout

Studio Rašić; Ante Rašić

Fotobearbeitung für den Druck

FAB d.o.o./Ines Pulić, Petar Strmečki

Übersetzung

Karin Gazarek

Druck

Radin Print d.o.o., Sveta Nedelja

Zagreb, 2012

Sämtliche Informationen und Beschreibungen spiegeln die Haltung und die professionelle Glaubwürdigkeit der Autoren wieder, die von der Kroatischen Zentrale für Tourismus als Experten/Fachleute in ihren eigenen fachlichen Themen ausgesucht wurden.

Der Verleger garantiert keine absolute Genauigkeit der hier veröffentlichten Informationen und haftet nicht für eventuelle Ungenauigkeiten oder Änderungen dieser Informationen.

