

03.2013

Die österreichische Reisezeitschrift

€ 3,80

Reise magazin

FERNWEH

SÜDSEEPARADIES AITUTAKI

KÜHLER SOMMER

GUERNSEY, SARK & CO.

GUT VERSTECKT

GEHEIMTIPP KRAKAUTAL

Kroatien

DER SÜDEN – SO NAH: SPLIT, BRAČ, PAG, PELJEŠAC ... UND MEHR AM MEER



KROATIEN SPLIT

Auf Rom



12 REISEMAGAZIN

gebaut

*Nirgendwo erhält
der kulturhistorisch
interessierte Reisende einen besseren Eindruck von
altrömischer Architektur als in – Split. Auch nicht in Rom.*

Tag für Tag, jahraus, jahrein irren Millionen von Touristen durch das Forum Romanum in der vergeblichen Hoffnung, etwas von der Faszination des antiken Imperiums zu verspüren. Stattdessen finden sie (im Sommer verschärft durch Gluthitze) nur Staub vor und Steine und gelegentlich einen als Gladiator verkleideten Faschisten. Schon etwas mehr von der Aura der legendären „Urbs“ spürt man auf dem Set der genialen britisch-amerikanischen Fernsehserie „Rome“, dessen Reste man in der Cinecittà immer noch bewundern kann.

Wer sich aber wirklich fühlen will wie die alten Römer, der muss nach Split fahren. Dort hat sich der aus Dalmatien stammende Kaiser Diokletian in einem Anfall von Sentimentalität wie ein besserer Gastarbeiter seinen Alterswohnsitz bauen lassen,

natürlich in etwas größeren Ausmaßen: einen gigantischen, ursprünglich direkt am Meer gelegenen Palast, der einen schon bei der Ankunft per Schiff gemeinsam mit der dahintergelegenen Bergkulisse in seinen imposanten Bann zieht. Und den die lokale Bevölkerung nach dem Ende des Römischen Reiches einfach für sich nutzbar gemacht, einfach bewohnt hat, sodass er heute den östlichen Teil der Altstadt von Split bildet.

Das alles weiß man irgendwie, das alles hat man irgendwann irgendwo gelesen ... und doch bereitet einen nichts, aber auch gar nichts auf den hautnahen Eindruck, auf das unmittelbare Erlebnis, auf die überwältigende Erfahrung vor, die einen da erwartet. Sofort beim Betreten des Palastes kommt man sich – ohne Zuhilfenahme von Reiseführern, Audioguides oder



Herrliche Stimmung:
In Split hat sich Kaiser
Diokletian seinen
Alterswohnsitz bauen
lassen. Blaues Meer
trifft auf altrömische
Architektur





1 Gemütlich: Rast im Peristyl **2** Gemütlich auf der Stiege verteilt: So trinkt man in Split seinen Cocktail **3** Bewacht der Wächter die Sphinx oder die Sphinx den Wächter?

Videodokumentationen schlagartig wie – erraten! – im alten Rom vor. Zwar haben auch die Römer reichlich Gebrauch von den Gebäuden ihrer Vorfahren gemacht, den Circus Navona bewohnt, das Teatro Marcello behaust. Aber nirgendwo sonst ist die architektonische Struktur, ist die ursprüngliche Atmosphäre trotz aller späteren Zu- und Einbauten so bewahrt worden wie hier an der dalmatinischen Küste. (Was nebenbei wieder einmal beweist, dass sich die Dinge an der Peripherie besser erhalten als im Machtzentrum.)

Bevor man sich allerdings vom Sog dieser außergewöhnlichen Zeitmaschine mitreißen lässt, fühlt man sich zuerst einmal beinahe düpiert und hält das Ganze für einen Fake, für Kulissen, weil man es doch einfach nicht möglich sein kann, dass dergleichen nach zweitausend Jahren noch so unbeschadet vor sich hin existiert. So steht man plötzlich vor einer leibhaftigen schwarzen Sphinx und denkt sich nur: Das gibt's doch nicht. Wie kommt denn die daher? Welche Filmcrew hat die hier stehen gelassen?? Welche Cleopatra-Soap wird hier gerade gedreht???

Vom Misstrauen zerfressen betätschelt man das Hinterteil des Fabelwesens, und siehe da, das verdammte Ding ist echt! Granit statt Pappmaché! (Früher soll es hier Dutzende Sphingen gegeben haben.) Schock in der Morgenstunde. Hilfe! Sliwowitz!!

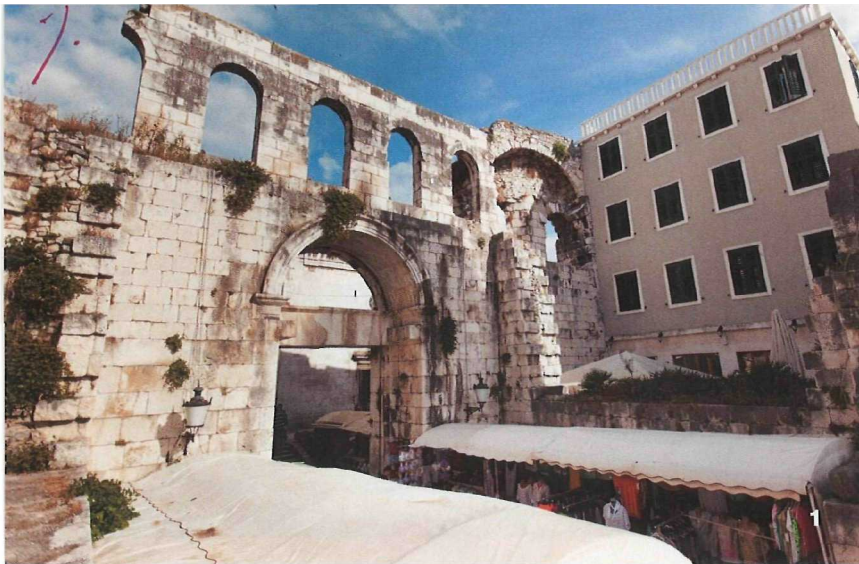
Aber von diesem Moment an ist man bekehrt, wie Thomas oder Paulus. Auch wenn der Unglaube nie völlig weichen will, so unwahrscheinlich authentisch ist hier letzten Endes alles. Nehmen wir beispielsweise den gleich nebenan liegenden Jupiter-Tempel. Zwar steht in der Mitte eine Statue von Johannes dem Täufer, der Rest ist aber so was von intakt: die Cella, das Kassettengewölbe,

die Götterreliefs ... Das kann man in Rom heutzutage nicht sehen. Die Anmutung ist so stark, dass man nicht überrascht wäre, schritte im nächsten Moment der Hohepriester mit dem Kaiser herein, der seine Opfergaben darbringt.

So geht es Schlag auf Schlag und Schock auf Schock. Das oktagonale ehemalige Diokletian-Mausoleum dient zwar jetzt als Kathedrale, vermittelt aber immer noch eine originalere Vorstellung von der Pracht und Würde dieser Bauform als jede andere Ruine im heutigen Rom. Vom einst mosaikgeschmückten Vestibül und seinem „Dom“ stehen leider nur noch die Ziegelmauern. Dennoch eröffnet sich durch die kreisrunde Öffnung in der Kuppel ein so schöner Ausblick auf den tiefblauen Himmel, dass einem schier der Atem wegbleibt. Und die fassungslose Euphorie setzt sich fort. Im Peristyl, in den Kolonnaden, in den Gemächern des Kaisers, in den Kellergewölben ... Mit fortschreitendem Eindringen in das Labyrinth des Palastes beginnt sich der Berichterstat-ter um seine psychische Gesundheit zu sorgen.

In Jerusalem gibt es ja bekanntlich das Messias-Syndrom, das selbst sonst vernünftigste Menschen dazu verleitet, sich binnen kürzester Zeit für Jesus Christus zu halten und mit Dornenkrone kreuztragend durch die Gassen zu ziehen. In Split scheint es so etwas wie das Diokletian-Syndrom zu geben. Nicht, dass man sich unbedingt für Cäsar halten würde, für einen Zeitgenossen der römischen Herrschaft aber schon. So sehr dringt der Genius loci, die Gegenwart der Vergangenheit, der Dämon der Antike auf direktestem Wege durch die Haut, durch die Poren, osmotisch und intravenös, in einen ein, dass man sich am Ende wundert und heilfroh darüber ist, sich nicht in Sandalen und Toga auf der Psychiatrie wiederzufinden. Das Seltsame dabei ist, dass dieser Verwandlungsprozess am helllichten Tag, bei vollem Bewusstsein und mitten im wuselnden Leben der mit Cafés, Restaurants und Shops übersäten Palast-Altstadt stattfindet.

Das Allerseltsamste ist jedoch, dass es scheinbar allen anderen Besuchern ebenso ergeht. Jedenfalls geraten beim Ausgang des Palastes plötzlich Wildfremde miteinander



der ins Gespräch. Binnen Kurzem bildet sich eine Art Selbsthilfe-gruppe, in der Personen unterschiedlichster Herkunft und Alters unbedingt wie unter Zwang ihre überwältigenden Erfahrungen loswerden und austauschen müssen, als wären sie Zeugen einer Marienerscheinung geworden. Das Allerallerseltsamste aber ist, sie tun dies bizarrerweise in nahezu wortidenten Formulierungen (der Autor dieser Zeilen nimmt sich davon nicht aus): Nirgendwo habe man das alte Rom so unmittelbar „am eigenen Leib“ erlebt, so sehr „gespürt“ wie hier, nicht einmal in Pompeii. Wer also nicht Gefahr laufen will, sich in Toga und Sandalen lateinisch sprechend in der Psychiatrie wiederzufinden, tut gut daran, sich schleunigst wieder ins 21. Jahrhundert zurückzubeamen.

Die naheliegendste Möglichkeit dazu ist die vor den Toren des Diokletianpalastes aufgeschüttete, palmenum-säumte Strandpromenade Riva. Vor einigen Jahren aufwendigst mit großen Steinplatten und riesigen Sonnendächern umgestaltet, macht sie jetzt einen ultraschicken Eindruck. Hier reihen sich unzählige Cafés, Restaurants, Bars, Eissalons aneinander, hier trifft sich die ganze Stadt, hier kann man (auch ohne zu konsumieren, auf einer der vielen Steinbänke) stundenlang sitzen und die Welt an sich vorbeiziehen lassen. Spätestens dann hat man sich – möglicherweise unter Zuhilfenahme einiger Aperitifs – vom alten Römer in einen jungen Splitter umgewandelt. Dermaßen wieder in der Gegenwart angekommen, bietet sich an, das Leuteschauen und Aperitiftrinken auf der fast ebenso coolen Pjaca (vom italienischen Piazza) – offiziell Narodni Trg genannt – fortzusetzen.

Oder sich ins Kulturleben zu stürzen. Bis Mitte August ist noch das traditionelle Split Summer Festival in Gange mit seinen Theater- und Opernaufführungen (darunter einem wiedergefundenen Werk des österreichischen, hier geborenen, Komponisten Franz von Suppé), Klassik- und Jazzkonzerten. Im September folgt dann das Split Filmfestival. Ganzjährig bietet sich das Kroatische Nationaltheater, eines der besten Häuser im Lande, für einen Besuch an.

Finen etwaigen Kater kuriert man am nächsten Morgen am besten durch ein ausführliches Schlendern durch den Grünmarkt und den Fischmarkt. Und ein anschließendes Bad am Strand von Bačvice. Oder man macht einen Spaziergang auf den Berg Marjan, von wo man aus einen sensationellen Rundblick genießt.

Wenn es einem in Split selbst dann doch irgendwann zu fad werden sollte, ist es doch ein idealer Ausgangspunkt für Ziele in der näheren Umgebung, z.B. um einen Tagesausflug in das wunderschöne alte Trogir zu unternehmen. Oder die Makarska Riviera entlangzufahren. Aufgrund seines großen und beliebten Hafens sind von Split aber auch die benachbarten Insel sehr leicht zu erreichen: Brač, Hvar, Vis, Šolta, Korčula, Lastovo ...

In diesem Sinne kann dem guten Kaiser Diokletian zur Wahl seines Altersitzes, ohne den es das heute wahrscheinlich alles nicht gäbe, gar nicht genug gratuliert werden.

Ave Caesar! Turisturi te salutant! ◀

1 Markt in Ruinen:

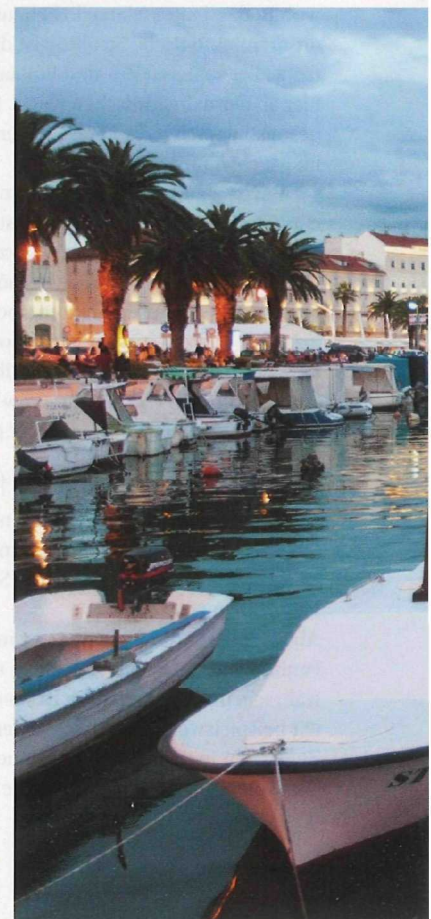
Hier erlebt man besonderes Flair beim Einkaufen

2 Die Riesenstatue des Bischofs Gregor von Nin:

Das Berühren des linken großen Zehs bringt Glück

3 Der Yachthafen in der Abenddämmerung

Der Yachthafen in der Abenddämmerung



INFOS

ANREISE

MIT DEM AUTO Von Wien nach Split durchgehend Autobahn. Fahrtdauer ca. acht Stunden.

MIT DEM FLUGZEUG Direktverbindungen ab Wien mit Austrian und Croatia Airlines. Flugdauer 1 h 17 min. www.austrian.com
www.croatiaairlines.com

MIT DEM SCHIFF Sicher die schönste Art anzukommen. Falls keine private Yacht vorhanden, Fährverbindungen von Venedig (Chioggia) Rijeka, Ancona, Pesccara, Korcula, Dubrovnik etc.

HOTELS

ATRIUM **** Erstes Haus am Platz. Modern, Wellness. Domo-vinskog rata 49 a. Tel.: +385 21 20 00 00. www.hotel-atrium.hr

LUXE **** Boutique-Hotel, nahe Diocletianpalast. Kralja Zvo-

nomira 6. Tel.: +385 21 31 44 44. www.hotelluxesplit.com

VESTIBUL PALACE **** In Schwarz, Beige, Braun gehalten. Sehr beliebt. Iza Vestibula 4a. Tel.: +385 21 32 93 33. www.vestibul-palace.com

PERISTIL *** 12 Zimmer. Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. Poljana kraljica Jelene 5. Tel.: +385 21 32 90 70. www.peristil.com

RESTAURANTS

FIFE Dalmatinische Hausmannskost. Journalisten, Schriftsteller, Schauspieler. Trumbičeva obala 11. Tel.: +385 21 34 52 23

HVARANIN Typische Konoba. Muscheln und weißes Risotto. Ban Mladenova 9. Tel.: +385 91 767 58 91

NOŠTROMO Top-Fischrestaurant. Dementsprechend hochpreisig. Kraj Sv. Marija 10. Tel.: +385 91 405 66 66

NOSTRESS BISTRO Ultracool. Fusion-Cuisine. Iza Loža 9. Tel.: +385 91 335 12 32

CAFÉS

BAJAMONTI Brandneu. Zweistöckig. Mit Terrasse. Trg Republika 1. Tel.: +385 21 34 10 33

ČAKULA Direkt an der Strandpromenade Riva. Tolle Auswahl an Drinks. Obala Hrvatskog narodnog preparoda 6. Tel.: +385 21 78 23 38

LUXOR Gleich neben der Sphinx. Internationale Zeitungen, Magazine, WiFi. Kraj Sv. Ivana 11. Tel.: +385 21 34 10 82
www.luxor.hr

UP CAFÉ Vegetarisch. Organisch. Saisonal. Domovinskog rata 29 a. www.upcafe.hr

BAR/CLUB

PARADOX Dalmatien, Dalmatien, Dalmatien. 100 Weine, 20 Käse.

Pojana Tina Ujevića 2. Tel.: +385 21 39 58 54

HEMINGWAY Ernsthafte Cocktails, ernsthaftes Trinken. Vill. Mediteranskih igara 5. Tel.: +385 99 211 99 93

UNTERHALTUNG

SPLIT SUMMER FESTIVAL

Traditionsreiches Festival für Oper, Theater, Musik. Noch bis 18. August. U.a. Der Fliegende Holländer, Timon von Athen, Jazz ... www.hnk-split.hr

SPLIT FILM FESTIVAL 14.–21. September. www.splitfilmfestival.hr

DIOKLETIAN-TAGE 16.–19. August. Kostüm-Volksfest mit Kaiserdouble und so.

KROATISCHES NATIONAL-THEATER (Hrvatsko Narodno Kazalište) Trg Gaje Bulata 1. Tel.: +385 21 36 30 14.
www.hnk-split.hr





KONOBA RESTAURANT Lerchenfelderstraße 66–68, 1080 Wien, Tel.: +43 1 929 41 11, www.konoba.at. *Lieblingsspeise: gegrillter Oktopus. Lieblingswein: Zlatica. Lieblingsort: Insel Pag (kleine Bilder).*



ALLES AUS MEER, ÖFFENTLICH

Die kroatischen Wirte des Wiener Restaurants „Konoba“ erzählen, wo sie in ihrem Herkunftsland am liebsten essen, und was sie dort sonst tun.

Die Brüder Mijo und Andrija Radošević stammen aus Zagreb, haben zuerst ein Reisebüro betrieben, aber dann doch gemeinsam das (mittlerweile total brummende) „Konoba“ in der Lerchenfelderstraße aufgemacht. Der eine kümmert sich mehr um die Küche, der andere mehr um den wirtschaftlichen Teil.

„Wir haben lange am Konzept gefeilt. Wir wollten unbedingt eine offene Schauküche und eine offene Vitrine, aus der sich die Gäste selbst ihr Essen aussuchen können.“

Wir bieten authentische bodenständige Küche. Und alles, aber auch wirklich alles aus dem Meer. Besonders gern haben wir Oktopus in allen möglichen Arten, beispielsweise im Ganzen im Backrohr im Topf mit viel, viel Gemüse.“

Urlaub machen die Brüder aber nicht (wie die meisten der anderen kroatischen Wirte, die hier

INSEL PAG HOTEL-RESTAURANT-WEINKELLE-REI BOŠKINAC

53291 Novalja, Novaljsko Polje bb, Tel.: +385 53 66 3500, www.boskinac.com
LUNA ISLAND HOTEL Jakašnica bb, 53 294 Lun, Tel.: +385 53 654 700, www.valamar.com/hotels-pag

**INSEL IZ
HOTEL KORINJAK**
23284 Veli Iz, Tel.: +385 23 277 248, www.korinjak.com
KONOBA GALIJA
23284 Veli Iz, Tel.: +385 23 277 261

SKRADIN RESTAURANT UND DELIKATESSEN-GESCHÄFT SKRADINSKE DELICIJE
Bičine 31, 22222 Skradin, +385 91 520 9330, www.skradinske-delicije.hr

Tipps geben) in ihrer Heimatstadt, sondern auf der Insel Pag, wo sie sich in Jakišnica ein Haus gekauft haben.

Warum gerade dort?

„Wir sind fast die ganze Küste abgefahren, haben uns sehr viele der 1400 Inseln angeschaut, aber Pag ist schon sehr spezifisch. Es ist eine sehr lange Insel, sie ist gut über eine Brücke von Zadar aus erreichbar, und sie ist eine Insel der Schafe. Es gibt über 30.000 davon dort, und das Fleisch war schon im ganzen ehemaligen Jugoslawien berühmt. Es schmeckt ganz besonders gut, wahrscheinlich wegen des speziellen Klimas und der mediterranen Kräuter. Das müssen Sie unbedingt probieren ... Und auf alle Fälle auch den legendären Schafskäse Paški Sir, einen der besten Käse der Welt. Besichtigen kann man die Stadt Pag – jede kroatische Insel hat einen Hauptort gleichen Namens – und Novalja mit seinem Strand Zrće (S. 22). Der ist allerdings eher was für Jugendliche, gilt als das ‚Ibiza Kroatiens‘ mit vielen Clubs, Partys, internationalen DJs ...“

Novalja ist das touristische Zentrum der Insel, aber sehr viel netter ist Stara Novalja.

Dort gibt's auch das tolle Hotel-Restaurant Boškinac: ruhig, mitten im Grünen. Total Natur. Die machen ihren eigenen Wein, bauen ihr eigenes Gemüse an und kochen ihre eigenen Marmeladen ein. Super, super.“ <

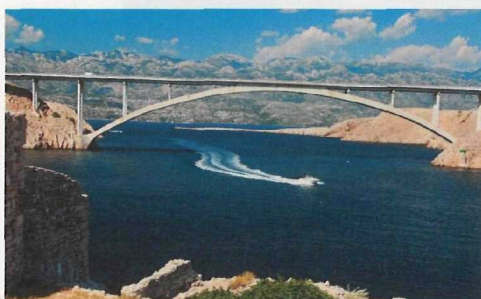


Foto: Manfred Burger, Getty Images, belgestell

KROATIEN KULINARIK

Lukullischer



Reife-Keller

PAG. Etwas oberhalb vom Hafen Novalja hat mit „Boškinac“ eines der ambitioniertesten Projekte des kroatischen Genuss-tourismus seine Heimat gefunden: Der berühmte Schafkäse der Insel (Paški sir), Schinken, Öl und Wein aus eigener Erzeugung warten in den unterirdischen Gewölben auf die hungrigen Besucher. Acht kleine Zimmer ergänzen das Angebot von Mirela und Boris Šuljić, alle Spezialitäten gibt es auch in kombinierten Geschenkboxen schmuck verpackt zum Mitnehmen. www.boskinac.com

Fotos: Dancor Travel, Getty Images, beige.ste

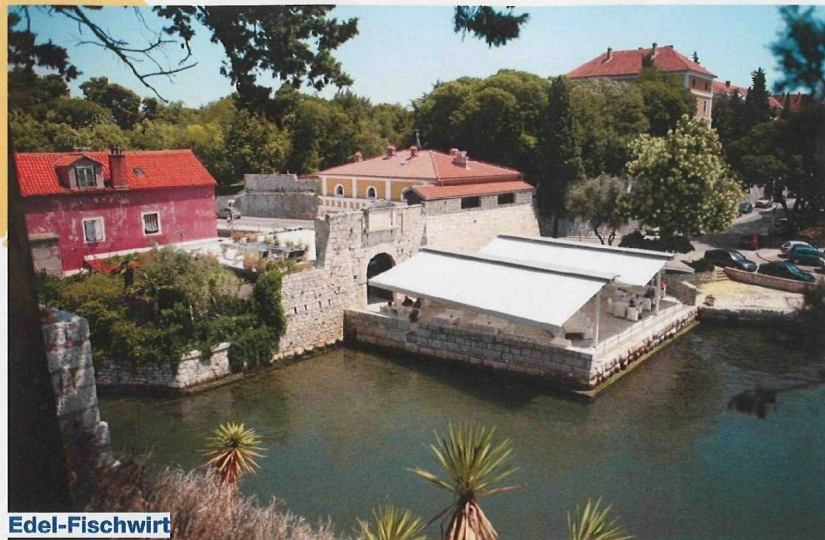
**MARTINŠĆICA.**

Die 190-Einwohner-Gemeinde an der Westküste der Insel Cres gilt immer noch als der Geheimtipp auf der Insel. Bemerkenswerte Küche, nur wenige Schritte vom kleinen Anleger entfernt, bietet hier die Konoba Kaštel. Im ehemaligen Wohnsitz der Familie Sforza serviert man den Fang des Tages im ersten Stock, an der winzigen Bar Seemannsgarn und einen Pelinkovac zur Verdauung. Es soll schon vorgekommen sein, dass Schiffcrews sie „trockengelegt“ haben.

Im Palazzo

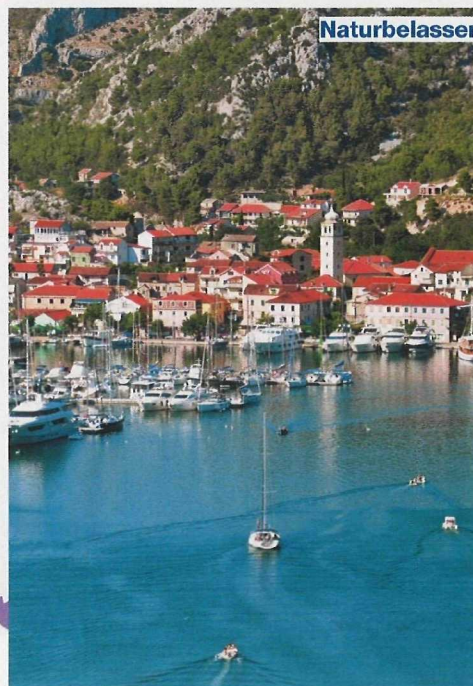
Landgang

Auch bei Segeltörns durch die adriatische Inselwelt darf die Kombüse einmal kalt bleiben. Diese fünf Genussadressen machen einem das Anlegen schmackhaft.



Edel-Fischwirt

ZADAR. Im Schatten der Stadtmauer aus dem 16. Jahrhundert speist man im Foša auf weißen Sesseln. Aus der Schauküche kommen u.a. Krabbenravioli, Venusmuscheln „Busara“ oder Scampi-Risotto (Menüs zwischen 20 und 65 Euro). Nach dem dalmatinischen „Place to be“ plant Zdenko Zrilić aber schon sein nächstes Projekt: Im Herbst soll die Marina Kukljica für 600 Boote (Luxusresort und Heli-Landeplatz inklusive) fertig werden. Bis dahin legt man weiter in der Ulica Kralja Dmitra Zvonimira 2 an. www.fosa.hr



Naturbelassen

SKRADIN. Die glorreiche Vergangenheit als römische Provinzhauptstadt und kroatischer Bistumssitz ist zwar immer noch spürbar, heute zieht es die Gäste aber vor allem wegen des Krka-Nationalparks und seiner Wasserfälle hierher. Der Favorit für die Skipper, die Konoba „Mate“, serviert auch nach dem Tod ihres Namensgebers einfache Zutaten in bester Qualität (Schinken und Käse, dazu Sardinen), vor allem aber viel einheimischen Wein. www.skradin.hr



Grand Cro

OREBIĆ. Es ist kein Schreibfehler, der Anklang an die Grand-Cru-Weine Frankreichs wurde bewusst gewählt: Kroatiens international ambitionierte Winzer haben ihre Aktivitäten im Verein „Grand Cro“ (www.grandcro.org) gebündelt. Direkt zur Verkostung von Plavac und Co. kann man bei „Korta Katarina“ anlegen, der Kellerei des US-Milliardärs Lee Reuben Anderson in Orebić, woher traditionell die besten Seeleute stammten. Touren durch die Halbinsel Pelješac organisiert man auf Anfrage ebenfalls. www.kortakatarinawinery.com

Orebić

KROATIENPAG

Discosound im Karst

Klar, Pag ist für solche Zwecke wie gemacht. Die Halbinsel ist leicht zu erreichen, verfügt über eine eigene Autobahnabfahrt, von der Hauptstadt Zagreb kommend ist man, staufreie Fahrt vorausgesetzt, in längstens drei Stunden vor Ort. Die Hotel-Infrastruktur ist üppig, die gastronomische Versorgung im Hauptort Novalja hervorragend. Ebendort etablierte sich in den letzten Jahren der Partystrand „Zrce“ als Ibiza Kroatiens. Neben der Eignung als Wakeboarder-Paradies (auf Pag ist es selten windstill) bietet die weitläufige, ruhige, mit für diese Gegend erstaunlich feinem Sand versehene Bucht ideale Voraussetzungen für ausgelassenen Partybetrieb: keine unmittelbaren Nachbarn, eine weite Fläche und angenehmes Klima von Mai bis September für risikoloses Outdoor-Gsturl. Nicht umsonst teilen sich gleich fünf Clubs das Areal am Wasser, darunter auch der mittlerweile Kultstatus genießende, populärste Club des Landes, der Papaya Club. Internationale Line-ups sind längst Standard, so wird etwa das Hideout-Festival von Größen à la Chase & Status, Modeselektor oder Jamie Jones bespielt, Superstar Paul Kalkbrenner gibt sich Mitte August ein Solo-Stelldichein und das Fresh-Island-Festival, das allerdings den gesamten Strand ins Geschehen mit einbezog, führte als Headliner niemand Geringeren als den unter dem frischen Pseudonym „Snoop Lion“ fungierenden US-Superstar Snoop Dogg. Zur Ruhe kommen wird auf „Zrce“ also eher niemand. Das ist in den entsprechenden Kreisen aber auch selten gefragt. <

Nicht nur Freunden klaren Wassers und beschaulicher Familienurlaube ist Pag ein Begriff. Längst haben Nachtschwärmer das Eiland zum Party-Hotspot Kroatiens erkoren.





KROATIEN KAISERLICH

Monarchistischer Luxus

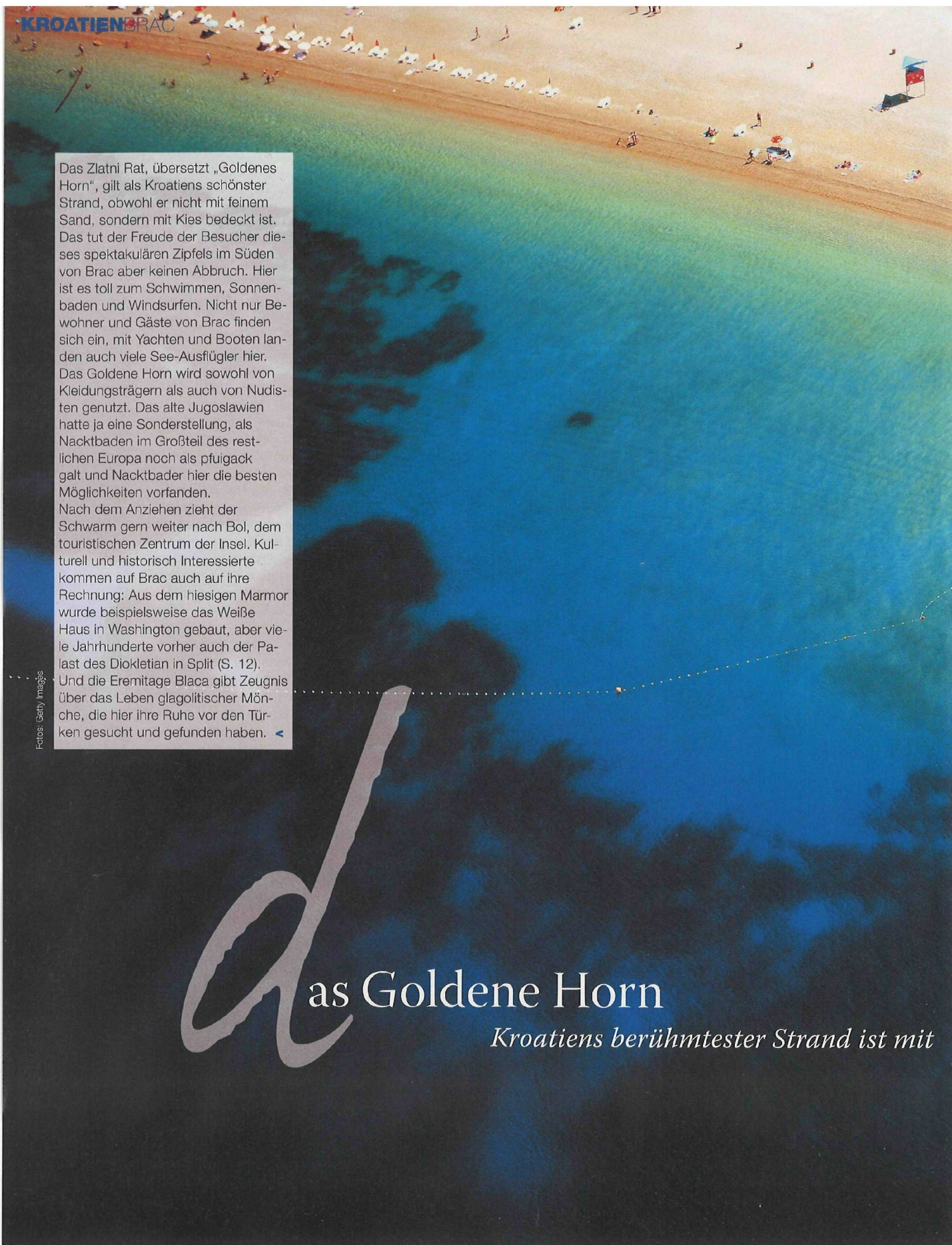
Im Majestic Train von Wien nach Opatija

Fotos: Majestic Impiator, Train de Luxe



Altösterreichischen Luxus kann man hier wörtlich erfahren. Der nach Originalplänen des historischen Kaiserzuges aus dem Jahre 1891 rekonstruierte „Majestic Emperor Train de Luxe“ fährt nämlich wieder, wie einst zu Monarchiezeiten, von Wien über den Semmering ins legendäre k.u.k. Seebad Abbazia (Opatija). Die Waggon sind mit großer Sorgfalt und einigen Kosten wiederhergestellt worden. Auch wenn der Zug nicht Orient Express heißt, das Flair ist doch das gleiche – wenn nicht noch etwas nobler. Zeitenössischer Komfort trifft hier historisches Ambiente mit durchaus luxuriösen Details. Jeder Waggon ist anders gestaltet, alle zusammen bilden ein harmonisches Ganzes. Das Ziel, die Opatija-Riviera im heutigen Kroatien (Region Kvarner), erinnert mit ihren mediterranen Parks, glanzvollen Villen und prächtigen Belle-Epoque-Grandhotels ebenfalls an längst vergangene Zeiten. Direkt auf dem historischen Kaiser-Franz-Josef-Weg, der zwölf km langen Uferpromenade, wartet das Ziel: das Adria-Relax-Resort Miramar mit „Kaiserlich-Königlichen Genußtagen an der Adria“. Nicht nur für Monarchisten ein Spaß.

Infos und Buchungen: Adria-Relax-Resort Miramar, HR-51410 Abbazia/Opatija, Ive Kaline 11, Tel.: +385 / 51 / 28 00 00, Fax: 28 00 28, E-Mail: info@hotel-miramar.info, www.hotel-miramar.info. <

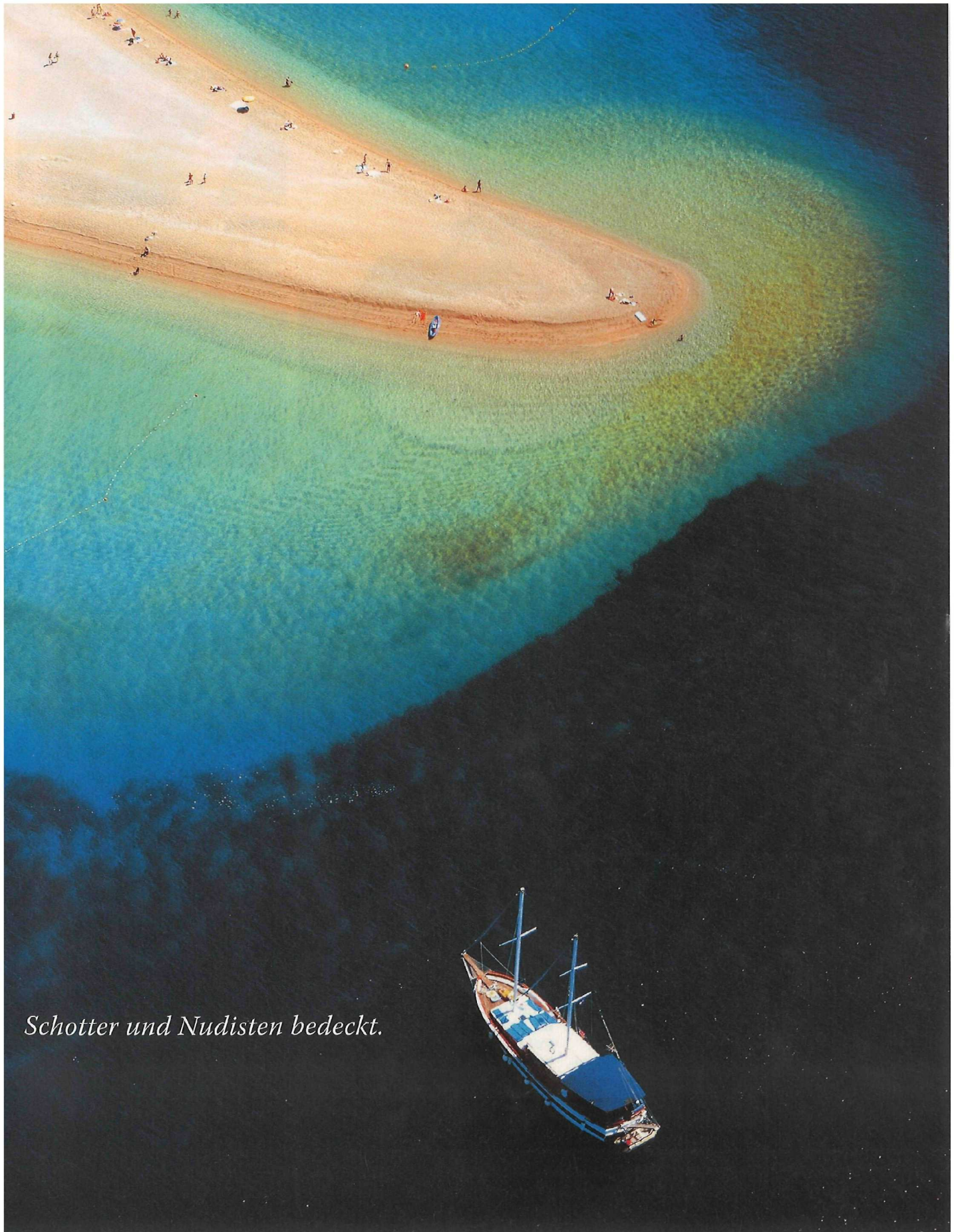


Das Zlatni Rat, übersetzt „Goldenes Horn“, gilt als Kroatiens schönster Strand, obwohl er nicht mit feinem Sand, sondern mit Kies bedeckt ist. Das tut der Freude der Besucher dieses spektakulären Zipfels im Süden von Brac aber keinen Abbruch. Hier ist es toll zum Schwimmen, Sonnenbaden und Windsurfen. Nicht nur Bewohner und Gäste von Brac finden sich ein, mit Yachten und Booten landen auch viele See-Ausflügler hier. Das Goldene Horn wird sowohl von Kleidungsträgern als auch von Nudisten genutzt. Das alte Jugoslawien hatte ja eine Sonderstellung, als Nacktbaden im Großteil des restlichen Europa noch als pflugack galt und Nacktbader hier die besten Möglichkeiten vorfanden. Nach dem Anziehen zieht der Schwarm gern weiter nach Bol, dem touristischen Zentrum der Insel. Kulturell und historisch Interessierte kommen auf Brac auch auf ihre Rechnung: Aus dem hiesigen Marmor wurde beispielsweise das Weiße Haus in Washington gebaut, aber viele Jahrhunderte vorher auch der Palast des Diokletian in Split (S. 12). Und die Eremitage Blaca gibt Zeugnis über das Leben glagolitischer Mönche, die hier ihre Ruhe vor den Türken gesucht und gefunden haben. <

Fotos: Getty Images

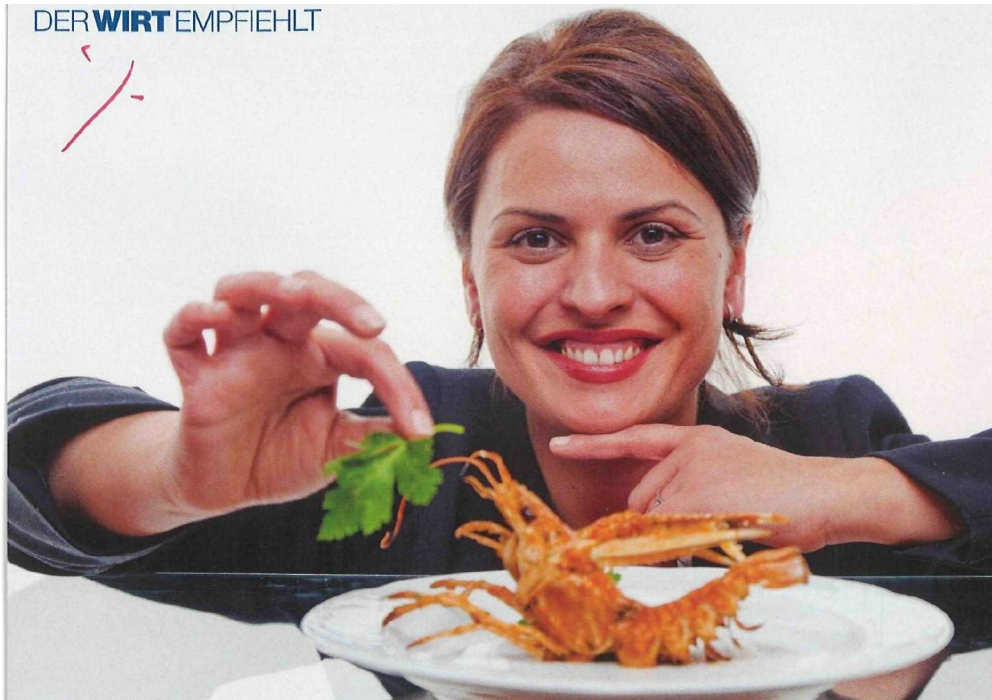
Das Goldene Horn

Kroatiens berühmtester Strand ist mit

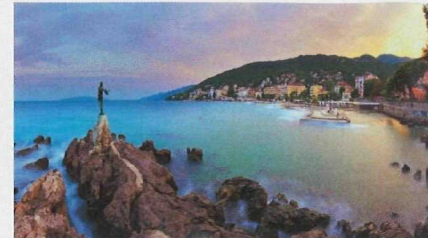


Schotter und Nudisten bedeckt.

DER WIRT EMPFIEHLT



BODULO Hernalser Hauptstraße 204,
1170 Wien, +43 1 486 43 11,
www.bodulo.at. *Lieblingsspeise: Drachen-*
kopf aus dem Backrohr. Lieblingswein:
Dingač. Lieblingsort: Opatija (Bild unten).



INSULANER MIT FAMILIENANSCHLUSS

Die kroatische Wirtin des Wiener Restaurants „Bodulo“ erzählt, wo sie in ihrem Herkunftsland am liebsten isst, und was sie dort tut.

Das „Bodulo“, an der äußeren Hernalser Hauptstraße gelegen, ist sozusagen das Urgestein unter den kroatischen Lokalen in Wien – und auf alle Fälle das älteste Fischlokal, seit der Gründer und Erstbesitzer Dinko Glavurtic 1980 die wohlmeinenden Ratschläge der Anrainer in den Wind schlug, in dieser Gegend doch lieber Stelzen zu verkaufen. Bodulo ist ein Spitzname für „Insulaner“ und wurde wohl auch gewählt, weil Glavurtic von der Insel Solta stammte.

Tamara Jurasic hingegen, die seit seinem Tod im Jahr 2002 die Chefin ist, kommt aus Opatija und ist total glücklich darüber.

„Opatija ist das kroatische Nizza. Ich habe auf der schönsten Uni der Welt Wirtschaft studiert. Da blickt man aus dem Hörsaal auf lauter Magnolienbäume und das Meer. Das ist unbeschreiblich.“

Dem Restaurant unter ihrer Führung versucht sie eine informelle Atmosphäre zu verleihen. „Wir haben in der Kartei 4000 Familien, die regelmäßig kommen. Und die sich mittlerweile auch untereinander kennen und über die Tische hinweg miteinander reden. Es ist wie eine kleine Bodulo-Gemeinschaft. Und ich bin sehr froh, dass unser Publikum nicht hochnäsiger ist. Denn wir sind eher locker, wir Kroaten.“ Im Urlaub fährt sie natürlich zurück nach Opatija. „Allein schon wegen des Geräuschs, das die

TIPPS:
OPATJA
HOTEL MILENIJ
Luxus-Wellness-Hotel;
Maršala Tita 109,
51410 Opatija, Tel.:
+385 51 202 020,
www.milenijhoteli.hr
HEMINGWAY
LOUNGE BAR Zert
2a, 51410 Opatija, Tel.:
+385 98 30 7 337
www.hemingway.hr/
opatija
MUSEUM VILLA
ANGIOLINA Park
Angiolina 1, 51410
Opatija, Tel.: +385 99
239 14 46
GOURMET RES-
TAURANT UND
BOUTIQUEHOTEL
Trg Lokovina 3, 51215
Kastav, Tel.: + 385
51 691 519,
www.kukuriku.hr

Wellen machen, wenn sie schlagen. Und des Salzes, das in die Nase kommt.“ Und obwohl sie gerne über den Lungomare spaziert, zieht es sie zum Entspannen dann doch in die Natur. „Zum Beispiel zum Klettern und Wandern auf den Berg Učka.“ Oder sie fährt einfach ziellos, bis zu 300 km, in Istrien umher. „Das kann ich nur jedem Touristen raten, denn nur so macht man Entdeckungen. Auch und gerade dann, wenn man sich verfährt. Man muss einfach den Kontakt mit den Menschen, das Gespräch mit den Menschen suchen, egal, wie schlecht der Einheimische Deutsch spricht. Denn die Kroaten sind warmherzig, offen und gastfreundlich. Und so landet man dann unversehens in einem reizenden Keller und trinkt plötzlich wunderbaren Wein mit ihnen.“

Aber auch sonst bietet Opatija viele Möglichkeiten – z.B. die Villa Angiolina – besichtigt hat, kann man auch jede Menge Ausflüge unternehmen, u.a. auf die Insel Cres. Ältere Semester erinnern sich noch an die Fernsehserie „Der Sonne entgegen“, die in Valun auf Cres gedreht wurde.

Als besonderes Restaurant empfiehlt Jurasic das Kukuriku in Kastav, als Strandbad das Lido, als Strandbar das Hemingway, als besonderen Zeitpunkt den opatijaschen Karneval mit seiner berühmten „Balinjerada“. ◀

Foto: Getty Images, beige stellt



KORNAT Marc-Aurel-Straße 8, 1010
Wien, Tel.: + 43 1 535 65 18, www.kornat.at.
Lieblingsspeise: Brodetto.
Lieblingswein: Pošip. Lieblingsort: Marina (bei Trogir)



WIRT MIT GASTRONOMIE

Der kroatische Wirt des Wiener Restaurants „Kornat“ erzählt, wo er in seinem Herkunftsland am liebsten isst, und was er dort sonst tut.

Das Kornat in der Marc-Aurel-Straße ist bummvoll, und im Extrakeller haben sich auch noch Vertreter der bosnischen Regierung eingefunden. Besitzer Zeljko (auf Deutsch: Wunsch) Radić hat dennoch die Ruhe weg und anscheinend auch mittels geringfügigster Interventionen das geschäftige Geschehen vollkommen unter Kontrolle. Trotz des Trubels nimmt er sich Zeit für ein Gespräch, lässt ein paar frittierte Ährenfische („Die haben wir in Kroatien immer zum Frühstück gegessen.“) und eine Flasche Pošip auffahren und legt dann los, voller Erzählfreude und Tatendrang, mitreißend wie ein Fluss bei Hochwasser, erzählt von seinem neuesten Projekt, einer Art kroatischem „Schwarzen Kameel“ in der Bäckerstraße.

Wo verbringt der unruhige Geist seinen Urlaub? „In Marina, 12 km von Trogir entfernt, meinem Heimatort.“ Das Urlauben muss man sich bei ihm so vorstellen, dass er dort naturgemäß ein Restaurant betreibt, ein Café, sechs Appartements, und er, wenn es nach ihm ginge, auch noch die ehemalige Zitadelle in ein Hotel umbauen würde. „Dort hat alles begonnen. Dort bin ich immer mit meinem Großvater und meinem Vater zum Fischen mitgegangen. Dort haben meine Großmutter, meine Mutter und jetzt meine Frau immer gekocht. Dort hatten wir unser erstes Lokal, eine ganz einfache Konoba, in der

TIPPS:
ZAGREB
BISTRO APETIT
Jurjevska 65 a, 10000
Zagreb, Tel.: +385 1
4677 335
www.bistroapetit.net
APETIT CITY Masarykova 18, 10000 Zagreb
Tel.: +385 1 48 11 077
www.apetit.hr

MARINA
ŠEŠULA Antuna
Rudana 9, 21222 Marina
Riviera Trogir, Tel.:
+385 21 88 96 36
www.kornat.at/sesula

INSEL VIS
KONOBA
JAŠTOŽERA Komiža,
Otok Vis, Tel.: +385 21
71 38 59
www.jastožera.com

es nur wenige Speisen gab: frischen Fisch, Scampi, Steinbrechermuscheln. Dazu Salz, Pfeffer, Olivenöl. Maximal noch etwas Wildzwiebel. Und aus. Das hieß Šešula, und mein neues wird auch wieder so heißen. Das Prinzip ist dasselbe, wenn auch natürlich auf höherem Niveau. Naturprodukte. Aus der Adria. Und Gott sei Dank gibt es in letzter Zeit auch sehr viele gute kroatische Weine, die man dazu trinken kann.“

Und was macht Herr Radić, wenn er ausnahmsweise einmal wirklich völlig abschalten will? „Da fahre ich mit einer Fähre von Split auf die Insel Vis, die am weitesten von der Dalmatinischen Küste entfernte Insel. Besonders gern nach Komiža: sauberes Wasser, Pinien. Ein Ort für Künstler, Intellektuelle, Komponisten ... Und gehe in die wunderbare Konoba Jastožera essen, die zur Hälfte auf Land und zur Hälfte auf den alten Brettern einer Langustenzucht liegt.“

Wird ihm nicht alles manchmal zu viel? „Nein. Ich bin Wirt mit Leib und Seele. Manche meiner Freunde sagen, ich bin gar kein Restaurantbesitzer, sondern nur ein Wirt mit angeschlossener Gastronomie.“ ◀

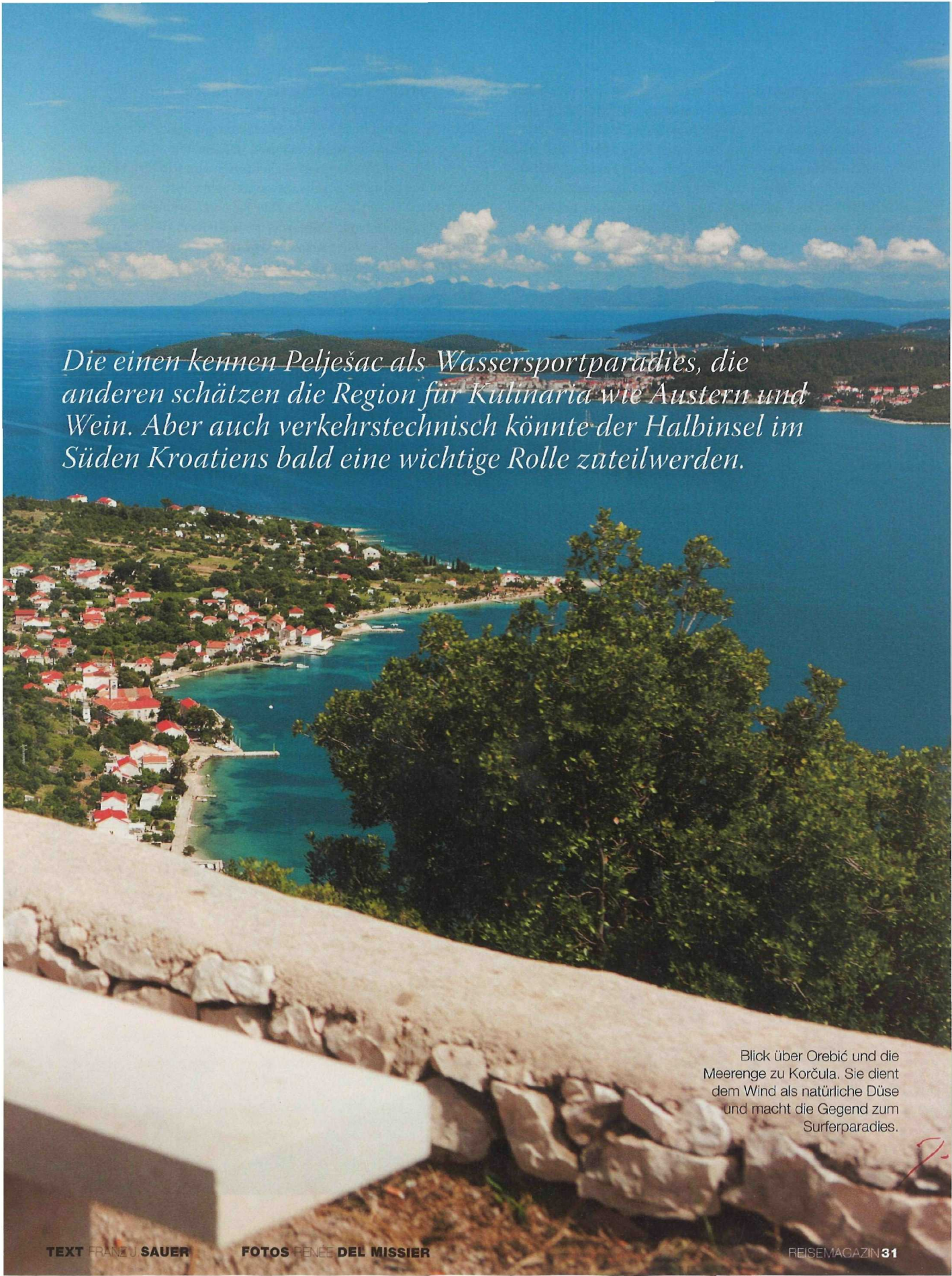
KROATIENPELJEŠAC

Halbinsel der Genüsse

ir sind schon
ziemlich weit unten
hier, an der adriatischen Küste
Kroatiens. Noch etwa 60 Kilometer

trennen uns von der südlichsten Küstenmetropole Dubrovnik, weitere 35 Kilometer später beginnt schon Montenegro. Man neigt dazu, das Örtchen Ston ein wenig links liegen zu lassen, also eigentlich rechts, wenn man Richtung Süden fährt. Man kennt sie zwar, die große, monumentale, mehr als fünf Kilometer lange Mauer, die sich rauf auf den Berg, rund um das Städtchen und wieder zurück zieht, sieht sie von weithin. Und man war auch bestimmt schon einmal Fisch essen in Mali Ston. Bei der „Küche zum alten Kapitän“, jenem malerischen Plätzchen direkt in der Bucht, wo es die feinen Schalentiere zuhauf gibt, die der Patron des Hauses tags zuvor aus der Bucht gefischt hat. Aber hat man sich die schöne Halbinsel schon einmal näher zu Gemüte geführt, als sie bloß auf der Durchreise zum Eiland Korčula zu durchfahren?

Wenn nicht, hat man jedenfalls was versäumt. Saftiges Grün etwa, gleich ab der Abzweigung. Malerisch versteckte Buchten, in denen Schalentierfischer ihre Netze ausgelegt haben und in kleinen Ständen am Straßenrand zur Direktverkostung einla-



Die einen kennen Pelješac als Wassersportparadies, die anderen schätzen die Region für Kulnaria wie Austern und Wein. Aber auch verkehrstechnisch könnte der Halbinsel im Süden Kroatiens bald eine wichtige Rolle zuteilwerden.

Blick über Orebić und die Meerenge zu Korčula. Sie dient dem Wind als natürliche Düse und macht die Gegend zum Surferparadies.

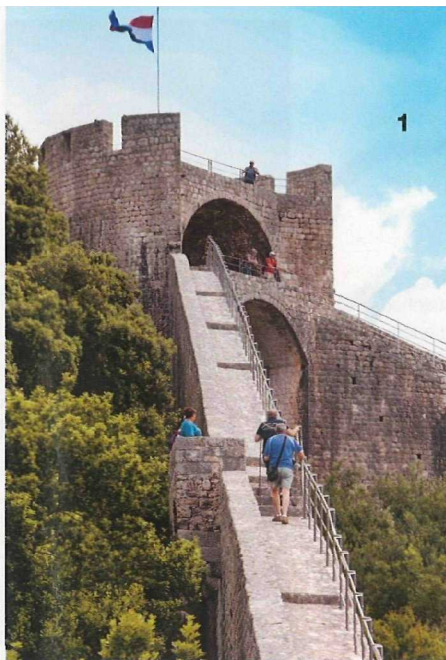
den. Etwas später dann seltene Weinreben, die sich die steilen Südhänge der Halbinsel hinaufziehen und als Endresultat den würzigen Dingač (nach der gleichnamigen Ortschaft benannter Rotwein) sowie den weithin bekannten Plavac Mali ergeben, den es eigentlich nur von hier gibt, weil die steile Hanglage seiner Trauben einzigartig ist. Am dem Festland zugewandten Nordufer dann wieder: Buchten, Strände, Austernbanken. Und schließlich versäumt man Orebić, den mit knapp 4000 Einwohnern größten Ort der Halbinsel, der nur zu oft auf seine Funktion als hochfrequenzierter Fährhafen zur Überfuhr ins historische

Weltkulturerbe Korčula reduziert wird. Es ist dies einer der spannendsten Ferienorte an der gesamten kroatischen Küste, der nicht nur mit historischen Artefakten aus der Illyrer-Zeit ein wenig Geschichtsunterricht gibt, sondern mit einer Vielzahl von sportlichen Betätigungsmöglichkeiten von Klettern bis Surfen, von Kayaking bis Segeln aufwartet. Schließlich fungiert die natürliche Meerenge zwischen Pelješac und Korčula als den Wind vervielfältigende Düse, was mannigfaltige Möglichkeiten für Wassersportler aller Art zur Folge hat.

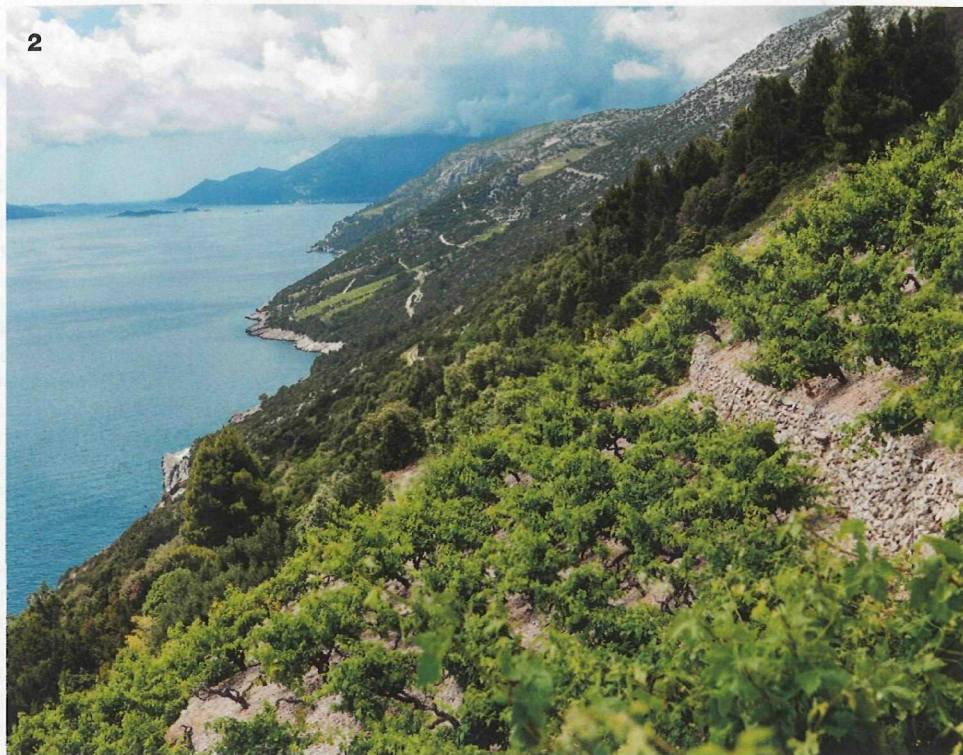
Und auch verkehrstechnisch könnte der Halbinsel, deren



Austern in Mali Ston, Wein an den Hängen von Dingač. Genüsse allerorts, sozusagen.



1 Die historische Mauer von Ston 2 Ihre seltene Hanglage macht die Dingač-Traube zur önologischen Besonderheit



Wurzel südlich des Neretva-Deltas in die Küste mündet, deren Verlauf sich aber die Küste entlang recht weit nach Nordwesten zieht, bald eine wichtig Funktion zuteilwerden: Seitdem Kroatien zur EU gehört, bildet ein kleines Stückchen Küstenstraße rund um den herzegowinischen Ort Neum eine Art Nadelöhr für den von Split aus nach Süden strebenden Küstenverkehr. Die 9,3 Kilometer Bosnien sind auf regulärem Landweg nicht zu umgehen und werden neuerdings also von zwei EU-Außengrenzen flankiert. Derlei bedeutet nicht nur für den Güterverkehr Ungemach, auch der private Individualverkehr wird sich während der Hauptsaison mit Wartezeiten konfrontiert sehen. So wurde bereits vor Jahren ein Brückenbau konzipiert, der die Halbinsel Pelješac etwa auf Höhe der Ortschaft Brijesta mit dem Festland bei Komarna verbinden, also die Bucht von Mali Ston überfahren soll. Sogar die Bauarbeiten des aufwendigen Schrägseilwerkes wurden einst gestartet, allerdings versetzte man das Projekt bald darauf in künstlichen Tiefschlaf. Zum einen fehlte der Region das Geld, zum anderen gaben Politiker der ebenfalls diskutierten Variante einer Untertunnelung des bosnischen Teilstücks den Vorzug. Nun, durch den vollzogenen EU-Beitritt, bekommt die Brückenlobby wieder auftrieb, nicht nur wurde das Bauwerk zum Faustpfand im eben abgehaltenen Regionalwahlkampf, auch aus Brüssel gibt es mittlerweile vage Zusagen, die Erschließung dieser wichtigen Verkehrswege mit EU-Mitteln zu unterstützen.

Vorerst bleibt aber noch die zur „Stoßzeit“ dreimal täglich verkehrende Fähre von Ploče nach Trpanj an der Nordküste von Pelješac der einzige „Abschneider“, um

ohne Grenzübertritt in den Süden zu fahren. Immerhin bietet diese die Möglichkeit, die Insel – wenn auch vielleicht unfreiwillig – besser kennenzulernen. Man befindet sich schon ziemlich zentral auf Pelješac, wenn man im verträumten Hafen von Trpanj landet. Und steht dann quasi direkt in den sagenhaften Weinbergen der Nordinsel, die von den fleißigen Weinbauern einst durch einen selbst gebauten Tunnel mit den Dingač-Hängen auf der Südseite verbunden wurde. Ganze 26 Hektar umfasst die seltene Lage, die sich gut 14 Weinbauern und Winzer hier teilen.

Der Abtransport mit Eseln oder später Traktoren über den Bergkamm bildete früher stets eine Fitzcarraldo-mäßige Herausforderung. Erst ab 1973 erleichterte der hausbackene Durchbruch den Abtransport. Der charakteristische Esel blieb bis heute Wahrzeichen des Dingač. Nur als absoluter Antialkoholiker kommt man an den schicken Weingütern namens Grgić, Jurčić oder Vinarija Dingač links und rechts der Hauptstraße vorbei, ohne einer Einladung zur stilvollen Verkostung von Dingač, Plavac oder Postup zu folgen. Einige der Winzer hier machen aus dem Plavac Mali auch den Dessertwein Prošek und nach dem Genuss des süßen Tropfens sollte man von der Weiterfahrt mit dem Auto absehen.

Auf dem Landweg zurück zur Küste wird man schließlich kaum an Ston vorbeikommen, ohne sich die historische Altstadt mit der sagenhaften Mauer endlich einmal aus der Nähe anzusehen – und im Zuge dessen vielleicht etwas Hunger für die Konoba Bakus übrig zu haben. Die Fischplatte dort war und ist legendär ... <

INFORMOS

Anreise

FLUG Die Halbinsel Pelješac ist ungefähr gleich weit von Split und Dubrovnik, den beiden meist-frequentierte Flughäfen an der kroatischen Adria, entfernt. Beide werden mehrmals wöchentlich von Wien und Graz aus angefliegen. Wer von Dubrovnik mit dem Mietauto kommt, erspart sich den Grenzübertritt nach Bosnien (neun Kilometer Küstenstraße rochtfertigen demnächst zwei EU-Außengrenzen) oder die Fährüberfahrt von Ploče aus, die dieses buchstäblich umschifft. Günstige Flüge finden sich unter www.croatiaairlines.com; auch die AUA fliegt beide Destinationen an (www.austrian.com).

MIT DEM AUTO Über den Landweg ist die Halbinsel Pelješac angenehm über die noch immer recht tafrische Autobahn A1 (ab Zagreb) erreichbar, bis zur Ankunft an der Küste bei Ploče sind ab der Hauptstadt ungefähr vier Stunden Reisezeit zu veranschlagen, das Verkehrsaufkommen auf der Autobahn hält sich zu jeder Jahreszeit in Grenzen. Ab Ploče steht dann die Entscheidung an, entweder die Fähre nach Tŕpanj zu nehmen (bereits ziemlich westlich auf der Halbinsel; ideal, wenn

man nach Orebić oder Korčula will, nicht so ideal, wenn man Ston als Reiseziel hat; fährt in der Hauptsaison dreimal täglich) oder man durchfährt das Stückchen Bosnien und riskiert Stau an den beiden Grenzübergängen.

SONSTIGE Praktikable Zugverbindungen sind für die Region kaum zu empfehlen, Busse verkehren regelmäßig ab Split, Sarajevo oder Dubrovnik.

Schlafen & Speisen

VILA KORUNA Keine fünf Minuten per Auto von der Küstenstraße entfernt empfiehlt sich der nette Gasthof an der Pforte zu Mali Ston sowohl als Schlafstätte (nette Zimmer, Wi-Fi, Frühstück) wie auch als Restaurant mit Spezialgebiet Muscheln und Austern. 20230 Mali Ston, Tel.: +385/20/ 75 49 99, www.vila-koruna.hr

HOTEL FARAON Schlichtes, aber ordentliches Haus im verschlafenen Fährhafen Tŕpanj, die einzige Hotelalternative zu zahlreichen Private Accommodations. Die meisten Zimmer haben Meerblick, der Parkplatz ist vor allem zur High Time aber meist überfüllt. Put Vila 1, 20240 Tŕpanj, Tel.: +385/20/74 34 08, www.hotelfaraon-adriatic.com

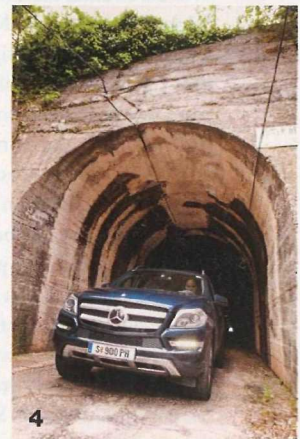
HOTEL ADRIATIC Verträumtes Steinhaus in Orebić fernab vom Fährhafen nach Korčula mit ambitionierter Ausstattung und tollem Meerblick. Kein Zimmer gleicht dem anderen, der Weinkeller ist fein sortiert. Šetalište Kneza Domagoja 8, 20250 Orebić, Tel.: +385/20/71 44 88, www.hoteladriaticorebic.com

VILLA ANTONIO Mitten im Weinberg oberhalb von Orebić gelegen, besticht das Schlöschchen mit tollem Ausblick und netter Atmosphäre. Auch das Restaurant ist zu empfehlen.

Postup, 20250 Orebić, Tel.: +385/20/ 71 34 64, www.castle-antonio.net

KONOBA BAKUS Für die einst in großer Zahl vorhandenen Mitarbeiter diverser internationaler Organisationen in Sarajevo entwickelte sich das Restaurant Bakus ob seiner sagenhaften Fischplatte zum wochenendlichen Ausflugsziel am Meer; auch heute noch einen Besuch wert, in der Altstadt von Ston. 20230 Ston, Tel.: +385/20/75 42 70, www.bakus.hr

KAPETANOVA KUĆA Für Freunde von Muscheln und Schalentieren empfiehlt sich der nicht weit von der Küstenstraße entfernte, malerisch an der kleinen Bucht von Mali Ston gelegene Ort mit gediegem Ambiente und ebensolcher Weinkarte. Ist auf jeden Fall einen Abstecher wert, egal, ob man weiter in den Süden fährt oder Richtung Orebić oder Tŕpanj unterwegs ist. 20230 Mali Ston, Tel.: +385/20/75 45 55, www.ostrea.hr



1 Die Fähre von Ploče nach Tŕpanj als Möglichkeit, Bosnien zu umschiffen **2** Schicke Weingüter laden entlang der Hauptstraße zur Verkostung, hier bei Grgić **3** Surferparadies: die Meerenge von Orebić **4** Der Dingač-Tunnel stammt von 1973 und wurde von den Weinbauern selbst erbaut

DER WIRT EMPFIEHLT



ILIJA Piaristengasse 36, 1080 Wien,
Tel.: +43 1 408 54 31, www.ilija.at
Lieblingsspeise: Branzino in Salzkruste
Lieblingswein: Graševina
Lieblingort: Kutjevo (Bild unten)



STRASSENDÖRFER MIT HIRTENGULASCH

Der kroatische Wirt des Wiener Restaurants „Ilija“ erzählt, wo er in seinem Herkunftsland am liebsten isst, und was er dort sonst tut.

Das Lokal in der Piaristengasse heißt noch Ilija, der Besitzer und Koch jedoch mittlerweile Denis. Denn vor zwei Jahren hat Denis Djuric den von seinem Vater Ilija gegründeten Betrieb übernommen. Ganz klein hatte der 1983 angefangen, in einer winzigen Bude namens „Die Krebse“, und heuer feiert man in einem erweiterten, großen, nicht nur bei Theater in der Josefstadt-Besuchern beliebten Fischrestaurant das dreißigjährige Jubiläum. Denis (der im Palais Schwarzenberg gelernt hat) kocht nicht nur gut, sondern isst auch gerne. Insofern überrascht ihn die Frage nach seiner Lieblingsspeise. „Ich esse a l l e s !“, lacht er und streicht sich selbstironisch über seinen beträchtlichen Bauch. Gar nicht geschamig gesteht er in einem Atemzug, gerade eben ein paar Pljeskavica (kroatische Fleischlaberln) verdrückt zu haben – Fischspezialitäten hin oder her.

Die Familie stammt aus Slawonien, der „Kornkammer Kroatiens“, und da ist es im Sommer natürlich Pflicht, den dort noch lebenden Großvater in Grabovac, wo er eine Landwirtschaft führt, zu besuchen. Denis mag die Gegend, kann sich aber nicht vorstellen, dort zu leben, denn nach dem Krieg seien doch allzu viele Menschen fortgezogen – und nie mehr zurückgekehrt.

Unbedingt anschauen sollte man sich die „Hauptstadt“ Osijek und auch das langsam wiederaufgebaute Vukovar. Besonders empfiehlt er uns aber die Wein-

TIPPS:
KUTJEVO
WEINGUT KRAUTHAKER Ivana
Jambrovića 6, Tel.:
+385 3411 5000
www.krauthaker.com
WEINGUT KUTJEVO
Kralja Tomislava 1,
34340 Kutjevo, Tel.:
+385 800 600 006.
www.kutjevo.com

OSIJEK
HOTEL WALDINGER
Zupanijska 8, 31000
Osijek, Tel.: +385 312
50 450, www.waldinger.hr

ZADAR
HOTEL ADRIANA
Majstora Radonova 7,
23000 Zadar,
Tel.: +385 23 555 600

INSEL UGLJAN
Mitbringsel: Meersalz,
Lavendel, Postup-Wein

straße rund um Kutjevo. Dort bekäme man mittlerweile wirklich hervorragende Weine, sowohl von der ehemaligen Staatskellerei Kutjevo als auch vom privaten Winzer Krauthaker: Graševina, Chardonnay, Grauburgunder, Weißburgunder. (Und er zeigt stolz auf seinen Weinschrank, in den einige Flaschen davon Eingang gefunden haben.) „Überhaupt wird sich der österreichische Besucher in Slawonien sehr heimisch fühlen. Aufgrund der geografischen Nähe gibt es dort einen sehr starken ungarischen Einfluss. Die schönen alten Ortschaften sind Straßendörfer, fast identisch mit denen im Burgenland. Und auch das Essen geht sehr in Richtung ungarische Küche, mit scharfem Paprika. Und probieren Sie unbedingt das lokale „Hirtengulasch“ Cobanac mit dreierlei Sorten Fleisch. Dazu passt übrigens ausgezeichnet ein Karlovacko-Bier.“

Nach dem familiären Pflichtbesuch in der vom Krieg noch immer sehr mitgenommenen Region zieht es ihn und seinen Vater zur reinen Erholung dann doch ans Meer, rund um Zadar: nach Rtina, Makarska, Vodice, Ploce, auf die Halbinsel Peljesac oder die Insel Ugljan.

Mitnehmen sollte man sich den Qualitätswein Postup, Meersalz und das kroatische Allheilmittel gegen alles und noch mehr: Lavendel.

Aufgrund des 30-Jahr-Jubiläums gibt's im Ilija übrigens derzeit ein Geburtstagsmenü. ◀