

B. MÜLLER · S. SCHEITER · J. STRASSBURGER

# SCHLEMMER TÖRNS *in Kroatien*



2. Auflage

66 Top-Restaurants  
an der Küste

Edition  Maritim

# Inhalt

---

## 6 Entrée

---

---

## 9 Von Trüffeln bis Boraschinken – kroatische Spezialitäten

---

- 9 Istrische Trüffeln
- 10 Pager Käse
- 12 Boraschinken
- 13 Wildkräuter
- 14 Olivenöl
- 17 Meersalz
- 18 Austern

---

## 21 Von Žlahtina bis Babić – die kroatischen Weine

---

- 21 Istrien und Kvarner
- 22 Dalmatien
- 23 Der bekannteste Kalifornier ist ein Kroat
- 24 Mit dem Boot zum Winzer

---

## 26 Die Restaurants

---

- 26 Gaumenfreuden
- 27 Worauf sollten Sie achten?
- 27 Preiswert oder teuer?

---

## 28 Istrien

---

---

## 60 Kvarner

---

---

## 96 Norddalmatien: Dugi Otok

---

---

## 102 Norddalmatien: Kornaten

---

---

## 114 Norddalmatien: Archipel von Šibenik

---

---

## 118 Mitteldalmatien

---

---

## 130 Süddalmatien

---

---

## 162 Kulinarisches Wörterbuch

---

---

## 165 Zum Dessert

---

---

## 166 Register der Restaurants und Orte

---

# Von Trüffeln bis Boraschinken – kroatische Spezialitäten

## Istrische Trüffel

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

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

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

---

*Schlemmerküste: »Nada«, Vrbnik (o. l.); Rolle von Seebrasse, »Ribarska Koliba« (o. r.); Stadt Rovinj (Mitte); Brancin an Möhrenpüree, »Puntulina« (u. l.); Seafood, »Fešta« (u. r.)*



*Schwarze Trüffel, in feine Scheiben geschnitten, sind eine Spezialität der Küche Istriens.*

Damit riechen die Trüffel ähnlich wie ein paarungsbereiter Eber. Ob die Einnahme von androstenonhaltigen Trüffeln auch beim Menschen die Paarungsbereitschaft erhöht, wird viel diskutiert, ist aber nicht wissenschaftlich nachgewiesen.

Die Suche mithilfe von Schweinen hat den Nachteil, dass diese die Trüffel sofort fressen wollen und dabei kaum zu zügeln sind. August der Starke, Kurfürst von Sachsen und König von Polen, führte 1720 die Trüffelsuche mit Hunden ein, die heute am meisten verbreitet ist. In Sardinien sucht man noch heute die Edelpilze mithilfe von Ziegen, während in Russland früher vor allem Bären eingesetzt wurden.

Trüffel sind die teuersten Speisepilze. Für ein Kilo Weiße Trüffel zahlt man in Europa bis zu 9000 Euro, in Russland und Japan bis zu 15000 Euro. Zum Vergleich: Der Goldpreis liegt momentan (Mitte 2017) bei rund 38000 Euro das Kilo. Im Gegen-

satz zum Edelmetall variiert der Preis der Weißen Trüffeln extrem stark in Abhängigkeit von Nachfrage und Angebot. Je nach Witterung gibt es schlechte oder gute Trüffelerten und entsprechend astronomisch hohe oder extrem niedrige Trüffelpreise. Auch die Größe und die vorzugsweise kugelige Form der Trüffeln haben Einfluss auf den Marktwert.

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

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

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

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

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

## Pager Käse

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

Die Nordosthänge von Pag gleichen einer Mondlandschaft. Hier weht im Winter die

# Von Žlahtina bis Babić – die kroatischen Weine

Der Weinanbau im heutigen Kroatien lässt sich bis in die Antike zurückverfolgen. Seit dem politischen Umbruch in den 1990er-Jahren und der Rückbesinnung auf die Werte der Marktwirtschaft hat ein regelrechter Weinboom eingesetzt. Hunderte Weinkellereien wurden wieder von den ursprünglichen Besitzerfamilien übernommen, die nach der Massenproduktion während des Kommunismus nun auf Qualität setzen.

In allen Regionen Kroatiens wird heute Wein angebaut. Die Bandbreite reicht von leichten, aromatischen und duftigen Weißweinen im Norden bis hin zu starken und vollmundigen Rotweinen im sonnigen Süden.

Kroatien gilt als das Land mit der größten Vielfalt an autochthonen Rebsorten, das heißt, es gibt hier noch viele alte Weinsorten, die nur an einem lokal begrenzten Standort und sonst nirgendwo in der Welt angebaut werden. Offiziell anerkannt sind heute 64 einheimische Rebsorten. Aufgrund dieser Vielfalt ist Kroatien eines der interessantesten Weinanbauländer der Welt. Inzwischen produzieren die kroatischen Winzer sowohl auf Basis autoch-

thoner als auch international bekannter Rebsorten vorzügliche Weine von herausragender Qualität. Dennoch sind kroatische Weine außerhalb des Landes wenig bekannt. Das liegt unter anderem an der großen Vielfalt und den dadurch bedingten relativ kleinen Produktionsmengen. Nachfolgend stellen wir Ihnen die bekanntesten Weinsorten der Küstenregionen Istrien und Kvarner sowie Dalmatien vor. Diese Auflistung erhebt jedoch keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

## Istrien und Kvarner

**WEISSWEINE:** Der Malvasier ist heute die wichtigste Rebsorte in Istrien. Angeblich brachten Griechen die Rebstöcke auf die Halbinsel. Istrien entwickelte sich zur größten Region für den weißen Malvasier.



Istrische Qualitätsweine aus der Winzerei Comot in Motovun

---

*Der Plavac mali ist die beliebteste Rotweintraupe in Dalmatien.*

*Vinothek im Gourmetrestaurant »Gastro Mare« in der Bucht Kobaš*



*Plavac mali und Merlot aus dem Weingut Kagić in Barbat auf der Insel Rab*

International ausgezeichnete Winzer wie Trapan, Arman oder Kozlovic produzieren heute Malvasierweine in Spitzenqualität. Außerdem werden Sauvignon blanc, Chardonnay, Pinot und Muskat angebaut. Auf den Inseln des Kvarner dominieren heute die weißen autochthonen Rebsorten Žlahtina und Gegic. Der facettenreichere Gegic ist außerhalb Kroatiens kaum bekannt. Er wird vor allem auf der Nordhälfte der Insel Pag angebaut, die genau genommen schon nicht mehr zum Kvarner gehört.

Der Žlahtina von der Insel Krk hat es als frischer, aromatischer Sommerwein zu internationaler Bekanntheit gebracht. In der Weinstadt Vrbnik an der Ostküste von Krk gibt es mehrere Winzer, die den Žlahtina anbauen und keltern.

**ROTWEINE:** Der typische Rote aus Istrien ist der Teran. Nahezu jeder Winzer auf der Halbinsel baut ihn an und produziert ihn teilweise auch im Barrique. Der kräftige und säurebetonte Teran ist eng verwandt mit dem norditalienischen Refosco. Die istrischen Winzer keltern aber auch Merlot, Cabernet Sauvignon, Gamay und Syrah. Auf den Kvarner Inseln Losinj, Cres, Rab und dem angrenzenden Festland sowie im

Norden der Insel Pag werden vorzugsweise Cabernet Sauvignon und Merlot angebaut.

## Dalmatien

**WEISSWEINE:** In der Rotweinregion Kroatiens werden vor allem autochthone Weißweinsorten angebaut, die sich mit dem sonnenreichen Klima arrangieren. Bekannteste Rebsorte ist der Pošip von der Insel Korčula, der inzwischen auch auf Brač und dem Festland bei Makarska angebaut wird. Von der Insel Korčula kommt auch der aromatische Weißwein Grk.

Die autochthone Traube Kujundžuša aus der Region Imotski stammt vom Festland an der herzegowinischen Grenze. Weitere Weißweine sind Bogdanuša, Maraština, Prc und Malvazija Dubrovačka. Letzterer wird im Hinterland Dubrovniks angebaut und ist nicht mit dem istrischen Malvazija identisch.

**ROTWEINE:** Das sonnenverwöhnte Dalmatien ist die Rotweinregion Kroatiens. Auch bei den Roten dominieren die autochthonen Sorten. Wichtigste Rebe ist der Plavac



*Sonnengereifte Trauben in Stiniva an der Nordküste der Insel Hvar*

### 3 Poreč: Konoba »Aba«



*Lena Breca serviert Risotto Aba mit Scampi und Trüffeln.*

Poreč zählt zu den schönsten historischen Städten im Norden Kroatiens. Seit 2001 gibt es in einer verwinkelten Gasse in der Altstadt von Poreč die Konoba »Aba«, welche von einer sympathischen Familie, die ursprünglich aus dem Kosovo kommt, geführt wird.

#### Lage und Liegeplätze

Yachten legen am besten an der Stadtmole westlich der Zollmole an. Kleinere Boote finden mit Glück einen Gastplatz in der Marina Poreč. Von beiden Liegeplätzen erreicht man in wenigen Minuten die Konoba »Aba« in der Altstadt.



*Das malerische Lokal in einer engen Altstadtgasse*

#### Besonderheiten

Die Konoba »Aba« versteht sich als ein



*Abendstimmung in Poreč, einer der schönsten historischen Städte Nordkroatiens*

mediterranes Restaurant, in dem man Fisch, Scampis und Fleisch gern mit istrischen Trüffeln zubereitet. Der Fisch wird täglich frisch von lokalen Fischern erworben. Die Speisen werden frisch zubereitet und schmecken hervorragend. Das Ambiente der Konoba ist urig, die Besitzerfamilie ausgesprochen herzlich.

### Öffnungszeiten

Ganzjährig, 12 bis 1 Uhr.

### Kontakt

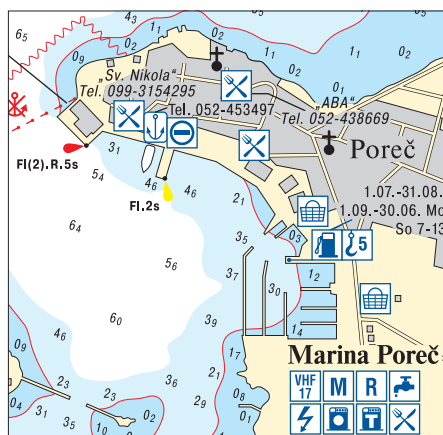
Alban und Astrit Breca

M. Vlačića 2

52440 Poreč

Tel.: 052-43 86 69

E-Mail: konoba\_aba@hotmail.com





## 20 Insel Rab, Barbat: Restaurant »Aco«



*Lauschige Restaurantterrasse unter Schatten spendendem Grün*



*Wenige Schritte vom Tisch zum Anleger*

Das »Aco« liegt wenige Schritte vom Meer entfernt in der Bucht Grič am Barbatski Kanal. Insellegende Aco Grce, ein Fischer mit Leib und Seele, gründete 1950 den Fischereibetrieb mit kleiner Konoba. Im Jahr 1990 übernahmen Hobbyfischer und Schwiegersohn Darko Dedić und Frau Marica das Ruder und ließen sich auf Reisen entlang der Mittelmeerküste zu neuen Rezepten inspirieren. Zusammen mit Sohn Marin steuerten sie das »Aco« an die Spitze der kroatischen Fischrestaurants.

#### **Lage und Liegeplätze**

Yachten legen am hauseigenen Steg des Restaurants »Aco« an.

#### **Besonderheiten**

Die Küche des »Aco« offeriert Fisch und Meeresfrüchte aus eigenem Fang und von



*Eine traditionelle Peka sollte möglichst einen Tag vorher bestellt werden.*

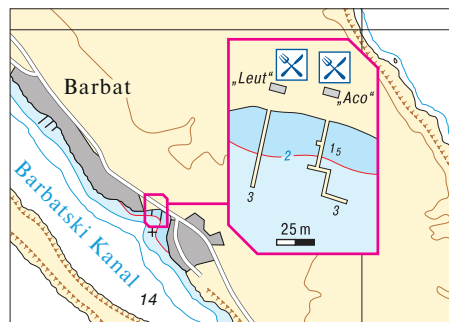
lokalen Fischern. Das Lamm- und Ziegenfleisch liefern Bauern der Region. Salbei, Thymian, Lavendel und Rosmarin von der Insel Rab sowie lokales Olivenöl geben den Speisen das unverwechselbare Aroma. Die Crew des »Aco« verleiht traditionellen Inselgerichten durch Verfeinerung mit eigenen Rezepturen ihre Raffinesse. Leckerbissen sind unter anderem rohe Scampi mariniert in Zitronensaft, Garnelen in Salbeihonig, gegrillte Jakobsmuscheln mit Mandeln, Krabben in Pfirsich oder Spaghetti mit Wodka und Kaviar. Mit einem Gläschen vom selbst gekelterten Wein und dem freundlichen Service wird jeder Besuch zum kulinarischen Erlebnis.

### Öffnungszeiten

1. April bis 15. November, 11 bis 23 Uhr.  
Reservierung empfohlen.

### Kontakt

Restaurant »Aco«  
Barbat 458  
51280 Rab  
Tel.: 051-72 15 27  
E-Mail: [info@aco-rab.hr](mailto:info@aco-rab.hr)  
[www.aco-rab.hr](http://www.aco-rab.hr)



## 63 Zaton Veliki: Restaurant »Kasar«



*Krešimir Panžda mit Austern: Fisch und Meeresfrüchte sind die Spezialitäten des »Kasar«.*

Das »Kasar« liegt am der Westküste der Bucht Zaton, direkt an der Uferpromenade südlich des Stadthafens von Zaton Veliki. Das Gebäude wurde im 15. Jahrhundert errichtet. »Kasar« heißt »Kaserne« und bedeutet im übertragenen Sinne »Bootsliegeplatz«. Im heutigen Gasträum

mit einer Gewölbedecke aus Vulkanstein wurden früher Fischerboote repariert. 1971 eröffnete Familie Damjanović hier ihre Konoba »Kasar«. Das herzliche Eignerpaar Valentina Damjanović Panžda und Krešimir Panžda führen das beliebte Restaurant in zweiter Generation.



*Schokokuchen mit Eis als Dessert*

### Lage und Liegeplätze

Yachten legen an der äußeren Seite der Südmole des Hafens Zaton Veliki an oder ankern in der Bucht Zaton.

### Besonderheiten

Das »Kasar« pflegt die traditionelle Küstenküche. Für fangfrischen Fisch und Meeresfrüchte sorgen Krešimir oder befreundete Fischer. Fleisch, Obst und Gemüse stammen von heimischen Bauern. Dabei



*Idyllisches Ambiente: Terrasse des »Kasar« vor dem historischen Bootshaus*

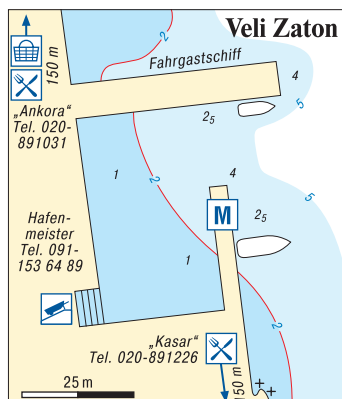
werden bevorzugt Produkte aus ökologischem Anbau verwendet. Mediterrane Kräuter aus dem eigenen Garten geben den Speisen die Würze, während das verwendete Öl von Oliven der Region stammt. Spezialitäten sind Carpaccio vom Blauflossenthunfisch, Sardinen in Öl mit Kapern, Fischeintopf, Fisch vom Grill, Garnelen mit Gemüse, Tintenfischrisotto, Hummer mit Spaghetti, Apfel-Kirsch-Strudel und Schokokuchen mit Eis. Zu den Speisen wird hausgemachtes Brot gereicht. Genießen Sie die Ruhe und den freundlichen Service auf der von Wellen umspülten Terrasse mit Blick auf die malerische Bucht.

### Öffnungszeiten

15. April bis 31. Oktober, 9 bis 23 Uhr.  
Reservierung empfohlen.

### Kontakt

Restaurant »Kasar«  
20235 Zaton Veliki (na Batu bb)  
Tel.: 020-89 12 26  
E-Mail: [restoran.kasar@gmail.com](mailto:restoran.kasar@gmail.com)  
[www.restaurant-kasar.hr](http://www.restaurant-kasar.hr)



# Kulinarisches Wörterbuch

<b>Hrvatski – Kroatisch</b>	<b>Njemački – Deutsch</b>
<b>Riba</b>	<b>Fisch</b>
<i>brancin</i>	Seebarsch
<i>butarga, ikra</i>	Fischrogen
<i>cipal</i>	Meeräsche
<i>gof</i>	Gelbschwanzmakrele, Große Bernsteinmakrele
<i>grdobina</i>	Seeteufel
<i>inćun</i>	Sardelle, Anchovis
<i>jadranska riba</i>	Adria-fisch
<i>kirnja</i>	Zackenbarsch
<i>komarča, orada</i>	Goldbrasse, Dorade
<i>kovač, šampijero, šanpjer</i>	Petersfisch
<i>list</i>	Seezunge
<i>morski pas</i>	Haifisch
<i>oslić</i>	Seehecht
<i>palamida</i>	Pelamide, Bonito
<i>papalina</i>	Sprotte
<i>raža</i>	Dornrochen, Rajiformes
<i>riba 1. kategorije</i>	Fisch erster Klasse
<i>romb</i>	Steinbutt
<i>sabljarka</i>	Schwertfisch
<i>salpa</i>	Goldstrieme, Goldstriemenbrasse
<i>škarpina</i>	Roter Drachenkopf
<i>skuša</i>	Makrele

<b>Hrvatski – Kroatisch</b>	<b>Njemački – Deutsch</b>
<i>smuđ</i>	Zander
<i>srđela</i>	Sardine
<i>tabinja</i>	Gabeldorsch
<i>trlja</i>	Rotbarbe
<i>tuna</i>	Thunfisch
<i>ugor</i>	Seeaal, Meeraal
<i>zubatac</i>	Zahnbrasse

<b>Školjkaši</b>	<b>Schalentiere</b>
<i>dagnje</i>	Miesmuscheln
<i>hlap</i>	Hummer
<i>hobotonica</i>	Oktopus
<i>jastog</i>	Languste
<i>kamenice</i>	Austern
<i>kapesante, jakobove kapice</i>	Jakobsmuscheln, Pilgermuscheln
<i>kozice</i>	Shrimps, Garnelen (größere), Krabben (kleinere)
<i>lignje</i>	Kalmare
<i>morski ježevi</i>	Seeigel
<i>morski pauk</i>	Meeresspinne
<i>prstaci</i>	Steinbohrermuscheln
<i>puževi</i>	Schnecken
<i>sipa</i>	Tintenfisch
<i>škampi</i>	Scampi
<i>vongole</i>	Venusmuscheln