

ZADAR
TOURIST
BOARD

Esse.
Fühle.
Erkunde.



Zadar



REGION
ZADAR

Fingerfood im Stadtteil Varoš in der kleinsten Konoba der Welt

In Anbetracht der dreitausendjährigen Geschichte von Zadar ist der Stadtteil Varoš ein relativ junger Teil der Halbinsel, der während der venezianischen Verwaltung vor etwa 500 Jahren entstand. Der alte Stadtteil Varoš, der nach St. Martin benannt war, verschwand mit dem Bau von Verteidigungsmauern irgendwann im 16. Jahrhundert und lag südöstlich des heutigen Stadtteils Varoš, außerhalb der Halbinsel. Um nicht außerhalb der lebensrettenden neuen Wehrmauer zu bleiben, fanden Landarbeiterfamilien und andere Mitglieder des niederen Standes ihr neues zu Hause im südwestlichen Teil der Halbinsel. Deshalb ist Varoš heute noch ein Symbol des neuen Zadars, aber auch ein Zufluchtsort der Landarbeiterfamilien und der städtischen Armen. Heute können wir uns nur noch eine Vorstellung davon machen, wie viele Fellini-Aufnah-

men und Spielfilme in dieser und jener Umgebung gedreht worden sein könnten, im Stadtteil Varoš, wie er einst war.

Varoš beginnt an einer Stelle in der Altstadt, wo sich vier wichtigsten Gassen im engsten Stadtzentrum kreuzen, bei den vier Ecken (Četiri kantuna). Die Hauptgassen sind die Varoška-Straße, die von links zur Kovačka-Straße und rechts zur Stomorica-Straße führt. Ein Gewirr von Seitengassen, dalmatinischen Gassen, versteckte Innenhöfe und Atrien sind eine typisch mediterrane städtische Umgebung, in der sowohl die Einwohner von Zadar als auch Touristen genießen. Deshalb ist es nicht ungewöhnlich, dass sich in Varoš eine große Anzahl von Cafés, Konobas, Bistros und Restaurants befinden und dass jeder, der einen guten gastronomischen und authentischen Genuss sucht, zuerst den Stadtteil Varoš

**„Es waren
Treffpunkte für
Exzentriker:
Bohemien, Dichter,
Kartenspieler, aber
auch Professoren
und Studenten der
nahe gelegenen
Universität...“**





aufsucht. Heute ist es kaum vorstellbar, dass dieser Stadtteil von Zadar bis vor 30-40 Jahren ein etwas düsterer, deprimierender und dunkler Ort mit nur wenigen kleinen Konobas oder Gasthäusern war. Es waren Treffpunkte für Exzentriker: Bohemien, Dichter, Kartenspieler, aber auch Professoren und Studenten der nahe gelegenen Universität, alle, die die Hektik und Pracht der wichtigsten Treffpunkte der Stadt, des Volksplatzes, des Hauptplatzes der Stadt und der Stadtpromenade - der Kalemarge sowie den freien Blick auf das alte Forum Romanum nicht mochten.

Wegen einer kleinen Konoba, wenn man sie so nennen könnte, kamen früher diejenigen in den Stadtteil Varoš, die nicht zur 'festen Besetzung' von Varoš gehörten. Der heute schon Kultort hieß damals *Kod Tovara* und wie auch diese dalmatinische Version des Bistros klein und unauffällig war, zog es viele wegen seiner Top-Spezialität an, ein Sandwich mit dem immer besten dalmatinischen Prosciutto. Dieser köstliche Snack kann als ursprüngliches dalmatinisches *Fast Food* bezeichnet werden. In diesem Fall fehlte jedoch das Hauptmerkmal, die Geschwindigkeit. *Šjor Slavko*, Inhaber und einziger Angestellter von *Tovar*, schnitt nämlich unglaublich

präzise von Hand lange Prosciuttoscheiben, aber ebenso langsam, sodass sich in der kleinen Konoba immer eine lange Schlange hungriger Menschen bildete. Die *Konoba Tovar* war Mitte des letzten Jahrhunderts eines der Wahrzeichen von Varoš, und als *Herr Slavko* in den Ruhestand ging, waren Leute aus dem Stadtteil Varoš, wie auch viele andere Einwohner von Zadar tief betroffen. Glücklicherweise wurde Anfang der 80er-Jahre das fast identische Konzept einer kleinen dalmatinischen Konoba von Zoran Galošić aus Zadar fortgeführt, der *Stomorica* eröffnete. Von Hand geschnittener Prosciutto in einem Sandwich kehrte nach Varoš zurück, und Galošić erweiterte das Angebot auf andere Fast- und Fingerfood-Spezialitäten aus Zadar: gesalzene Sardinen und Anchovis, *kleine, in tiefem Öl frittierte blaue Fische (frigada)* und einige Löffelgerichte. *Stomorica* wurde bei den Bewohnern von Zadar schnell beliebt, wegen der guten traditionellen Snacks und Brunchs, aber auch wegen der kollektiven Erinnerung der älteren Bewohner dieser Stadt an die Zeit, als Varoš voller Menschen und Leben war. Das Sommerfest im Stadtteil Varoš, das von Galošić selbst organisiert wurde, zog noch mehr die Einwohner von Zadar sowie viele Touristen an. Danach begann

man Cafés in Varoš zu eröffnen, die junge Leute von Zadar anlockten und in den folgenden Jahren mit dem neuen Aufschwung des Zadar-Tourismus wurden in Varoš, in den ehemaligen Handwerksläden, alten Konobas und Holzschuppen, alten Geschäften und in Gassen und versteckten Höfen... kleinere und größere Restaurants eröffnet.

Und was ist mit der *Konoba Stomorica* passiert? Sie wuchs zu einem größeren Restaurant gleichen Namens heran, nachdem Vater Zoran nach mehreren Jahrzehnten der jüngeren Generation die Wirtschaft überließ und sein Assistent, der letzte Manager der legendären kleinen Konoba Srdan Čuklin, allen in Zadar unter dem Spitznamen Čuća bekannt, den Staffelnstab einer archetypischen kleinen Konoba, nicht weit von den Orten entfernt, an denen *Kod Tovara* und *Stomorica* mehr als ein halbes Jahrhundert existierten, in seinem eigenen Raum übernahm. Fast als Denkmal zu Ehren der alten Konoba *Kod Tovara* nannte er auch seine Konoba *Tovar* (in kroatischer Sprache Esel). Und es war gleichzeitig zu Ehren an ein Lieblingstier, das den Dalmatinern im Laufe der Geschichte eine Hilfskraft, ein Haustier und ein hartnäckiger, aber lieber Freund war.

Die Sardine, Ernährerin aus der Adria

Es ist ein kleiner und unansehnlicher Fisch und sieht nur in großen Schwärmen von mehreren Millionen Exemplaren beeindruckend aus. Und trotzdem ist sie immer noch einer der wichtigsten und zahlreichsten Fische in der Adria und im Mittelmeer. Viele andere Fischarten ernähren sich von ihr, aber auch Menschen, die ihr den wohlverdienten Beinamen Superfood zuschrieben. Warum auch nicht? Sardinen sind extrem reich an wertvollen Omega-3-Fettsäuren, mehreren Kategorien von B-Vitaminen, Kalzium, Selen, Phosphor, Jod, Kupfer und Vitamin D. Aufgrund ihrer kurzen Lebensdauer haben Sardinen im Gegensatz zu manchen anderen Meeresbewohnern keine Zeit, um sich mit Schwermetallen voll zu tanken. Daher ist es als Lebensmittel einfach mängelfrei. Außerdem ist die Sardine aufgrund ihres Überflusses in der Adria und dem relativ einfachen Fang nicht teuer und für jedermann verfügbar.

Die Sardine aus der Adria wird auf der ganzen Welt geschätzt und ist die wertvollste unter ihren 15 bekannten Unterarten. Interessanterweise wird sie wegen ihrer Stärke und Qualität auch von Fischern der nördlichen Meere als Köder für Langleinen verwendet, mit denen Kabeljau gefangen wird, und kroatische Fischer exportieren sie auch nach Spanien, wo sie in Blechdosen abgefüllt wird. Ihre Qualität und ernährungsphysiologischen Eigenschaften erklären sich aus der Anzahl und Qualität des Planktons in der Adria und Plankton ist ihre einzige Nahrung. Sardinenschwärme verbringen ihr Leben auf der Suche nach Planktongruppen. Fischer suchen sie mit ihren großen Spezialbooten mithilfe von großen Wadennetzen und starken Lichtern, die die gefundenen Herden zusammenhalten.





„Gesalzene Sardinen wie auch Anchovis, gewürzt mit nur wenig Olivenöl, sind heute noch eine hochgeschätzte Delikatesse in Zadar und oftmals Vorspeise in den Menüs der Restaurants in Zadar.“

Wenn Sie in Zadar ankommen, befinden Sie sich im Zentrum der fischreichsten Region Kroatiens. Mehr als die Hälfte der kroatischen Fischereiflotte befindet sich in der Region Zadar, und die meisten Boote sind auf den Fang von kleinen blauen Fischen, Sardinen und Anchovis sowie Thunfisch spezialisiert. Hier befinden sich auch eine Reihe von Einrichtungen, in denen morgens nach dem Nachtfischen während der 'Fischerdunkelheit' in mondlichtlosen Nächten frisch gefangene Fische tiefgefroren werden, sog. durch Schocken bei sehr niedrigen Temperaturen. So vorbereitet wird der Fisch in viele europäische Länder exportiert. Aber Sie können ihren Geschmack und die Vorteile der Sardine als Superfood direkt hier an der Quelle genießen, wenn die Gastgeber sie in verschiedenen Gerichten frisch für Sie zubereiten.

Aufgrund ihrer Allgegenwart ernähren Sardinen die Bevölkerung entlang der Adria seit Jahrhunderten, daher haben sie sich eine Reihe von Möglichkeiten ausgedacht, sie einfach und schnell in köstliche Gerichte zu verwandeln. Und keiner liegt falsch. In Zadar und seiner Umgebung wird der Fisch meistens frittiert, gegrillt (na gradele), kurz in wenig Wasser mit ein paar Weintropfen und natürlich gutem Olivenöl gekocht oder ihre Filets werden paniert, so dass der Mittelknochen entfernt wird, bis beide Seiten ein Ganzes bleiben wie ein Steak. Wir kochen sie in einem leichten und schnellen Brodetto mit Tomaten oder backen sie im Ofen mit etwas Öl, Zwiebeln, Oregano oder anderen Kräutern. Wenn es um frische Sardinengerichte geht, frisch gefangen und auf dem städtischen Fischmarkt gekauft, sind der menschlichen Fantasie und Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Aber die eigentliche Herausforderung für die heimischen dieser Gegend bestand darin, den Überschuss an gefangenen Sardinen, die Mengen, die übrig geblieben waren, nachdem der ganze Ort frischen Fisch gegessen hatte oder diejenigen Mengen, die nicht verkauft worden waren, zu lagern. Vor der Erfindung des Gefrierschranks haben sich die Menschen eine Reihe von Möglichkeiten ausgedacht, um überschüssigen Fang zu konservieren. Bei anderen Fischarten war es meist mithilfe von Salz, Sonne und Wind. Die Menschen hielten Sardinen jedoch hauptsächlich in einer großen Menge Meersalz. Gesalzene Sardinen wie auch Anchovis, gewürzt mit nur wenig Olivenöl, sind heute noch eine hochgeschätzte Delikatesse in Zadar und oftmals Vorspeise in den Menüs der Restaurants in Zadar. Erst im 20. Jahrhundert wurden Fabriken zum Konservieren von Sardinen in Blechdosen in der Gegend von Zadar gegründet. Und als solche ist sie ausgezeichnet!

Oktopus unter der Glocke

Das österreichisch-ungarische Schlachtschiff Szent Istvan, das in Rijeka gebaut und 1914 in Pula fertiggestellt wurde, war mit seinen 154 Metern Länge, seiner starken Bewaffnung und über tausend Besatzungsmitgliedern der ganze Stolz der österreichisch-ungarischen Marine. Als es nach vier Jahren Wartezeit am 10. Juni 1918 vor Tagesanbruch zu seiner ersten ernsthaften Reise und in sein erstes Gefecht segelte, erhielt es einen Torpedotreffer durch ein italienisches Schnellboot an der empfindlichsten Stelle, dem Maschinenraum, der sich tief in seinem Inneren befand, und sank.

Die Szent Istvan der k.u.k. Kriegsmarine gehörte zu einer Gruppe von Schiffen, von denen Tegetthoff ihr Zwilling Bruder war. Dieser Gruppe von Schiffen folgten zwei ähnliche Schiffe, die am Vortag die nördlichen Adria Häfen verlassen hatten. Die Aufgabe der gesamten Flotte bestand darin, die Blockade der Meerenge von Otranto durchzubrechen, die die Ausfahrt der österreichisch-ungarischen Flotte ins Mittelmeer blockierte. Nachdem die Szent Istvan das einzige aller österreichisch-ungarischen Schiffe des ungarischen Reichsteils, versenkt wurde, kehrte die gesamte Flotte in ihre Heimathäfen zurück und der Kampf um die Otranto-Sperre fand nie statt. Dieses Ereignis war eines von denen, die das Ende des Ersten Weltkriegs ankündigte, der fünf Monate später endete. Die Szent Istvan kenterte und riss mit sich in die Tiefe von 66 Metern 89 Besatzungsmitglieder, darunter viele Kroaten, 976 von ihnen wurden gerettet.

Aufgrund dieses Ereignisses wird der 10. Juni noch heute als Tag der italienischen Marine gefeiert. Dieser Kriegsvorfall, weil es eine echte Seeschlacht war, ereignete sich in der Nähe der Insel Premuda im Archipel von Zadar. Die Besatzungen zweier italieni-

scher Torpedoboote sahen ganz zufällig, wie die österreichisch-ungarische Flotte Anti-U-Boot-Minen in der Nähe der Insel Lutrošnjak legte und nachdem sie getroffen waren, kehrten sie nach Italien zurück. Premuda ist eigentlich die westlichste und von Zadar am weitesten gelegene Insel im offenen Meer und durch den Untergang von Szent Istvan ist sie in die Weltgeschichte eingegangen. Die Szent Istvan ist das größte und berühmteste Schiff, das auf dem Meeresgrund der Adria liegt, und es gibt viele Schiffe, die im Laufe der Geschichte ein ähnliches Schicksal erlitten haben. Heute wird die Szent Istvan, die kieloben auf dem Meeresgrund liegt und deren höchster Punkt sich 45 Meter tief befindet, die Titanic der Adria oder der Adriatische Mount Everest genannt.

Obwohl es sich um eine echte Unterwasserattraktion handelt, ist das Tauchen bei der Szent Istvan verboten, außer man hat die Genehmigung des kroatischen Kulturministeriums. Dasselbe Ministerium organisiert gelegentlich Forschungstauchgänge, sodass viele wertvolle Artefakte, persönliche Gegenstände der Besatzungsmitglieder und andere Gegenstände aus dem Wrack geborgen wurden, die eines Tages der Öffentlichkeit als äußerst wertvolle Sammlung präsentiert werden. Taucher, die die Szent Istvan während dieser Forschung betauchten, bezeugen über ein reiches Fischleben in ihrem Inneren. In den Kabinen der Besatzungsmitglieder und in den Gemeinschaftsbereichen leben Fische, Krebse, Muscheln und andere Meeresorganismen. Zeugen sagen, dass die Fischexemplare enorm groß seien: Aale wiegen mehr als 20 Kilogramm, Zahnbrassen mehr als 10 Kilogramm... Dies ist nicht verwunderlich, da das Schiffswrack, egal wie reich der Fischlebensraum war, eine fast unmögliche Position zum Fischfang ist. Darüber

hinaus belegen zahlreiche Überreste von Fischernetzen und anderer Fischereiausrüstung, die im Wrack gefunden wurden. Fischer meiden daher die Szent Istvan.

Ein Meerestier genießt besonders das Innere dieses mystischen Wracks. Ein Liebhaber versteckter Unterwasserlöcher und Unterwasserspalten: der Oktopus. Der größte Adria-Oktopus erreicht nur selten das maximal nachgewiesene Gewicht von 20 Kilogramm, häufiger sind sie von drei bis sieben Kilogramm, der Adria-Oktopus ist also kein Riesenkraken, der in Seemannsgeschichten Schiffe versenkte. Fischer an der Küste von Zadar jagen ihn nachts mit einem Dreizack und einer Lichtqelle (na sviću), sie suchen ihn mit Hilfe hellen Lichts im seichten Wasser, wo er auf der Suche nach Nahrung ankommt. Ein hochintelligentes Meerestier wird dann vom Jäger zum Gejagten.

Der Oktopus ist eine köstliche Delikatesse, die in der Region Zadar auf vielfältige Weise zubereitet wird: gekocht findet man ihn in Salaten mit Kartoffeln und Zwiebeln und gekocht und gepresst, dann eingefroren und danach als dünner Aufschnitt mit Olivenöl übergossen serviert. Heute noch wurde mancherorts der Brauch beibehalten, Oktopus im Wind und in der Sonne zu trocknen, weil er dadurch noch schmackhafter wird. Wir kochen ihn in Brodetto und Gerichten, die man mit dem Löffel isst und grillen ihn sogar nach dem Kochen auf dem Rost. Wegen seines harten Fleisches ist es auf jeden Fall notwendig, den Oktopus vor jeder Zubereitung abzukochen und davor im Gefrierschrank liegen zu lassen. Er wird weicher und schmackhafter.



„Der Oktopus
ist eine köstliche
und begehrte
gastronomische
Delikatesse, die in
der Region Zadar
auf vielfältige
Weise zubereitet
wird ...”

Gerichte unter der Glocke

Als 2018 der berühmte niederländische Koch Jeroen Sportel, ein Küchenchef, der in zwei verschiedenen Restaurants mit Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde und die „halbe Welt“ bereiste, um die lokale Gastronomie kennenzulernen, in Zadar war, war er vom Geschmack von Kalbfleisch mit Kartoffeln unter der Glocke fasziniert, mit dem er von seinen Gastgebern verwöhnt wurde. Es war das erste Mal, dass er so ein zubereitetes Gericht sah, und er war nur einer von vielen Gästen in Zadar, die begeistert waren, nachdem sie solch ein Gericht nach dieser rustikalen Art probierten.

Die Glocke (cripnja, čripnja) ist ein altes Geschirr, das wie eine kuppelförmige Backglocke aussieht, unter der auf einer geeigneten Feuerstelle ein flaches und breites, rundes Backblech mit Lebensmitteln platziert wird, die einer Wärmebehandlung bedürfen. Vor dem Gebrauch sollte peka über der Feuerstelle erhitzt werden, um eine gleichmäßige Temperatur von Boden und Deckel zu erreichen, optimal zum Braten von Speisen. Nach-

dem die Backglocke auf das Gargut gelegt wird, wird es mit Glut und Asche bedeckt, außerdem sollten auch die am Boden haftenden Ränder der Backglocke mit Asche vollständig bedeckt werden. Darin liegt eines der wichtigsten Geheimnisse, warum auf diese Weise zubereitete Speisen schmackhafter und duftender sind und warum ihr Geschmack so vollständig ist. So wird nämlich das Eindringen von Außenluft in den Backbereich verhindert und das Gargut wird in einem Zug in seinem eigenen Dampf, Geschmack und Aroma bei relativ hoher Temperatur und in einem hermetisch abgeschlossenen Raum gegart und gebraten.

Diese Kochhilfe und Kochtechnik kann auch als der älteste Ofen bezeichnet werden, der Beginn der Entwicklung der Lebensmittelverarbeitung durch Braten. Die ältesten Keramiköfen wurden in Kroatien an Orten gefunden, die 800 Jahre vor Christus stammen. Die Art des Backens, die der Entdeckung von peka vorausging, bestand darin, das Essen ein Stück Fleisch in eine dünne Schicht Lehm

„Ursprünglich wurde peka aus Ton in Formen oder auf einer Töpferscheibe hergestellt, was typisch für die Inseln des Archipels von Zadar ist. Die berühmtesten Töpfer in dieser Region und der gesamten Adria sind die von der Insel Iž.“





zu wickeln, sodass die Rolle in ein Loch im Boden geschoben und mit Glut und heißer Asche bedeckt wurde.

Ursprünglich wurde peka aus Ton in Formen oder auf einer Töpferscheibe hergestellt, was typisch für die Inseln des Archipels von Zadar ist. Die berühmtesten Töpfer in dieser Region und der gesamten Adria sind die von der Insel Iž, und noch heute werden im einzigen Werkstatt-Souvenirladen der Familie Petrović auf dieser Insel neben anderen traditionellen Keramikhandwerken Tontöpfe (čipnje) hergestellt.

Die zweite Variante von der Glocke ist aus Metall und soll der Überlieferung nach mit dem Durchbruch der türkischen Eroberer in dieses Gebiet gelangt sein. Heute wird der Backdeckel aus Metall häufiger verwendet als der aus Ton. Er eignet sich eher für den gelegentlichen Gebrauch, da er sich viel schneller aufheizt. Der Keramikdeckel erwärmt sich langsamer, aber in ländlichen Gebieten war er ein fester Bestandteil der Feuerstelle, wo immer ein Feuer brannte, sodass der Backdeckel immer warm und einsatzbereit war.

Dieses Backgeschirr war in der gesamten Region Zadar präsent, wie auf den Inseln, so auch im Hinterland.

Unter der Glocke werden Gerichte aus verschiedenen Lebensmitteln zubereitet, von Fleisch ist sehr oft zu finden: Kalbfleisch, Lamm, Hammelfleisch, junge Hähne (pulastar), Pute (tuka) und anderes Geflügel. Von Meeresfrüchten lag oft die Auswahl bei Krake, Tintenfisch, Kalmari oder sogar Fisch, und einst war dies die einzige Möglichkeit, Brot zu backen, das seine Frische und Textur fünf oder sechs Tage nach der Zubereitung beibehielt. Der berühmte Kuchen dieser Regionen, Benkovački pršnac, aus jungem Käse, Eiern und Krusten wird ursprünglich unter der Glocke gebacken. Fleisch- und Fischgerichte werden normalerweise mit Kartoffeln gebraten und neuerdings auch mit anderem Gemüse mit relativ wenig Fett wie Schmalz oder Olivenöl und mit minimalem Einsatz von Gewürzen nur Salz und Pfeffer. Auf diese Weise bleibt der ursprüngliche Geschmack der Lebensmittel erhalten, der durch nichts verändert werden soll. Es scheint, dass man kein größeres kulinarisches Wissen braucht, um ein Gericht unter der Glocke zuzubereiten. Doch das ist leichter gesagt als getan. Entscheidend sind die Fähigkeit, ausreichend Feuer und Glut vorzubereiten, die Erfahrung im Umgang mit Salz und seltenen anderen Zusätzen

sowie ein kulinarisches Gespür, denn während der Zubereitung wird das Essen einmal höchstens zweimal kontrolliert. Und nicht alle Lebensmittel werden gleich lange zubereitet, Fleisch braucht mehr Zeit, bis zu zwei Stunden und Fisch weniger, höchstens eine Stunde.

Noch heute ist diese Art der Zubereitung von Speisen in Zadar sehr begehrt und beliebt, und Gerichte unter der Glocke kann man in mehreren Restaurants in Zadar bestellen. Zugegeben, in der Entwicklung Zadars nach dem Zweiten Weltkrieg, als die Bevölkerung aus der näheren Umgebung von den Inseln und aus dem Hinterland anreiste, geriet peka kurzzeitig in Vergessenheit und war für viele nur noch ein fester Bestandteil der ländlichen Umgebung, aber keineswegs des Stadtlebens. Doch bereits in den 70er- und 80er-Jahren des letzten Jahrhunderts entdecken die neuen Generationen der Bürger von Zadar, dass Gerichte unter der Glocke schmackhafter sind als die, die in Elektroöfen oder auf andere Weise zubereitet werden. Danach kehrte peka langsam zu den neugebauten Feuerstellen in Hinterhöfen in der Stadt, aber auch in Gastronomiebetrieben zurück.



Gefiederte Herrscherin der Landhöfe und des Weihnachtsfestmahls

Die Pute stammt ursprünglich vom amerikanischen Kontinent. Dort wurden sie bereits im 16. Jahrhundert nachweislich von indigenen Völkern gejagt und auch gehalten. Mit den europäischen Eroberern kam ein großer Vogel aus der Hühnervogelfamilie genannt Pute nach Dalmatien. Sie erreichte zuerst die Dörfer um Zadar, genauer gesagt ein großes fruchtbares Gebiet namens Ravni kotari. In nur einigen Hundert Jahren wurde die dalmatinische Pute nicht nur zur Herrscherin der Hinterhöfe auf großen Landgütern und Feldern und Weiden, wo Herden von ihnen auf der Suche nach Proteinen frei umherstreifen. Sondern sie wurde auch Herrscherin bei Festlichkeiten wie zur Weihnachtszeit.

Dank des kompakten und schmackhaften Fleisches ist die dalmatinische Pute eine besonders geschätzte Delikatesse in Zadar und seiner Umgebung sowie auch ein unvermeidlicher Bestandteil des ländlichen Ambiente dieser Regionen. Zadar und die Menschen in Zadar haben ihre Essgewohnheiten und Traditionen immer in einer untrennbaren Verbindung mit ihrer Umgebung geschaffen, sodass die Pute (zu Recht) in den Kreis der besten gastronomischen Köstlichkeiten von Zadar aufgenommen wurde, die hier einfach nicht vermieden werden dürfen.

Die dalmatinische Pute (tuka) ist im Gegensatz zu ihren Verwandten, dem istrischen Puran (Puter) und der Zagorje Purica (Pute) immer noch nicht als besondere Rasse anerkannt. Wissenschaftler haben jedoch festgestellt, dass sich die dalmatinische Pute in einer Reihe von Merkmalen von diesen beiden Rassen unterscheidet. In erster Linie, weil sie viel kleiner ist und selbst die größten Puter, also männliche Exemplare, kaum ein Gewicht von mehr als sieben Kilogramm erreichen, dann aufgrund des Verhältnisses der einzelnen Körperteile und vor allem aufgrund der Zucht- und Ernährungsweise. Besitzer füttern die dalmatinische Pute nur teilweise mit Getreide und Mais, den Rest macht sie selbst. Sie genießt die Freilandhaltung und weidet in der Natur nicht weit von ihrem Lebensraum. Gerade wegen dieser ständigen Bewegung ist ihr Fleisch schmackhafter und gehaltvoller als das ihrer gemästeten Verwandten aus der Intensivzucht...

Die Pute zubereitet auf eine Weise, die wir später erklären werden, ist die Hauptdarstellerin des festlichen Mittagessens des berühmtesten christlichen Feiertags - Weihnachten. Und das nicht nur, weil im Dezember das Putenfleisch am leckersten ist. Der Tradition nach soll man zu Weihnachten Putenfleisch essen und somit alles Schlechte im Jahr hinter sich lassen, so wie jener schwarze Vogel (wenn auch manchmal ganz weiß oder braun) mit seinem Wühlen die Erde hinter sich lässt. Und das Schweinefleisch sollte man zu Silvester genießen, denn das Schwein wühlt immer vorwärts und öffnet symbolisch neue Wege, neue Hoffnung.

Junges Lammfleisch vom Spieß

Junges dalmatinisches Lamm, das Fleisch eines nur einige Monate alten Schafs der Rasse pramenka, das auf dalmatinischen Weiden voller aromatischer mediterraner Kräuter aufgezogen wurde, hat einen besonderen, fast schon Kultstatus in der reichen und vielfältigen kroatischen und dalmatinischen Gastronomie, einschließlich in Zadar. Auf einfache Weise zubereitet und auf dem sicherlich ältesten Kochwerkzeug, dem Spieß über einem kontrollierten offenen Feuer gebraten, wird Lamm in Dalmatien vor dem Braten nur mit einem Gewürz gewürzt, nämlich Salz. Es ist so viel mehr als das Vergnügen notorischer Feinschmecker und Fleisch- und Bratenliebhaber. Der verführerische Geruch und der besondere Geschmack von gebratenem Lamm werden nicht nur mit der schönsten Jahreszeit, dem Frühling, wenn die Saison des jungen Lamms ist, verbunden, sondern auch mit dem größten christlichen Feiertag, Ostern. Junglamm am Spieß ist ein fast obligatorischer Hauptgang eines reichhaltigen Osteressens. Gastronomisch ist es ein

Symbol für Ostern, zusammen mit gefärbten gekochten Eiern und Osterbrot, süßes Brot aus Mehl und einer großen Menge an Eiern.

Die tiefe Verwurzelung des jungen Lammbratens in der gastronomischen Tradition Dalmatiens und der Region Zadar ist kein Zufall. Die ersten historischen Daten über ein am Spieß gebratenes Lamm reichen achtausend Jahre zurück, und der Name Dalmatien entstand vier Jahrhunderte vor Christus, als Illyrer hier lebten. Es leitet sich von dem illyrischen Wort delma oder dalma ab, was das illyrische Wort für Schafe ist. Der illyrische Stamm dieser Region hieß demnach Delmati oder Dalmati. Und Kroaten, die sich zu Beginn des Mittelalters in der weiteren Umgebung Dalmatiens anzusiedeln begannen und sehr bald darauf ihren ersten Staat im Hinterland von Zadar und Šibenik (von Nin bis Knin) gründeten, waren hauptsächlich Viehzüchter oder besser gesagt Schafzüchter.

Aber das Mittelalter blieb Europa und dem damaligen Mittelmeerraum in schlechter Erinnerung als Hun-

„Der verführerische Geruch und der besondere Geschmack von gebratenem Lamm werden nicht nur mit der schönsten Jahreszeit, dem Frühling, wenn die Saison des jungen Lamms ist, verbunden, sondern auch mit dem größten christlichen Feiertag, Ostern.“





gerzeit herrschte und in der das Privileg reich gedeckter Tische, meist Fleisch und weniger Gemüse und Fisch, nur wenige hatten, und zwar die damalige gesellschaftliche Elite der Zeit, Könige, Adel und reiche Kaufleute... Das einfache Volk lebte am Rande der Hungersnot, abhängig von Wetter und Ernte und ernährten sich hauptsächlich von Getreide aus gekochtem Brei und anderen bescheidenen Lebensmitteln, für deren Zubereitung spontan neues kulinarisches Wissen erworben werden musste. Reichlich Fleischmahlzeiten unter den einfachen Leuten dieser Zeit waren nur mit seltenen Anlässen des Jahres verbunden, hauptsächlich mit religiösen Feiertagen. Und der größte christliche Feiertag – Ostern – findet zu der Zeit statt, wenn das Fleisch des Nachwuchses junger Schafe am leckersten ist, wenn es nur einige Monate alt ist, von

der Muttermilch entwöhnt und bereits mit verschiedenen Kräutern von den dalmatinischen Weiden gefüttert wurde.

Gerade der Reichtum an verschiedenen mediterranen Kräutern in Dalmatien, der Haupt- und einzigen Nahrung für Schafe, unterscheidet das Fleisch des dalmatinischen Lammes von dem des kontinentalen Teils Kroatiens und der Nachbarländer. Und das, obwohl es sich um dieselbe Schafrasse pramenka handelt. Und es ist wissenschaftlich bewiesen, dass gerade durch die spezifische mediterrane Beweidung in Dalmatien eine besondere Sorte der gleichen Schafrasse entstanden ist, die sich in Geruch, Geschmack und Textur des Fleisches von ihren Verwandten vom Festland unterscheidet, die eine weitaus eintönigere Ernährung haben. Allein in der weiteren Umgebung des Hinterlandes von Zadar wurden 3.500

Pflanzenarten registriert, von denen etwa sieben Prozent endemisch und autochthon sind. Und das ist der Hauptgrund, warum das Lamm aus den Küstengebieten Kroatiens und den Inseln anders und schmackhafter ist als anderswo. Auch die Form des Schafes ist hier etwas anders, es ist kleiner und magerer. Wenn wir dazu das Meersalz hinzufügen, das von starken Winden buchstäblich aus dem Meer getragen wird und die dalmatinischen Weiden salzen und Salz ist eine Art Delikatesse für Schafe, dann kommen wir schnell zur Lösung des Rätsels, warum das Fleisch von dem dalmatinischen Lamm anders ist, geschätzter und deshalb zu einem allgemein akzeptierten Gourmet-Genuss geworden ist. Ohne Lammfleisch sind Hochzeiten und andere festliche Mahlzeiten, insbesondere an religiösen Feiertagen, nicht mehr wegzudenken.

Ein Hirtengericht aus jungem Ziegenfleisch, das jahrzehntelang verboten war

Gekochtes Fleisch oder Lešada ist ein Wort, das im Alphabet der traditionellen und alltäglichen Gastronomie von Zadar und Dalmatien einen besonders hohen und privilegierten Status hat. Wegen der einfachen Zubereitung und des doppelten Ergebnisses beim Kochen von Zutaten, Fleisch oder Fisch in viel Wasser, aber auch mit Gemüse ist lešada ein beliebtes und häufiges Gericht auf den Tischen der Zadarer Familien. Das doppelte Ergebnis ist bekannt. Mit einer Kochtechnik erhalten wir ein gekochtes Essen, aber auch eine Suppe, die vor dem Fleisch- oder Fisch-Hauptgericht serviert wird. Oder es wird später als Basis für Saucen und Gerichte „mit dem Löffel“ dienen. Als Beilage kann natürlich auch Gemüse wie Karotten und Kartoffeln verwendet werden, die im selben Topf gekocht wurden.

Die Auswahl der richtigen, frischen Lebensmittel, sei es nun Fleisch oder Fisch bei der Zubereitung dieses einfachen Gerichts zusammen mit dem Timing der richtigen Kochzeit ist der wichtigste Teil des Zubereitungsprozesses. Und gekocht essen wir in Zadar fast alles an Fisch von den Sardinien bis zum St. Pierre und Zahnbrasse und an Fleisch von Kalb, Rind, Geflügel, Lamm... Gekochtes Fleisch ist für viele eine beliebte Zwischenmahlzeit, ebenso wie Mittag- und leichtes Abendessen. Obwohl wir auch für gekochtes Gemüse den Ausdruck lešo verwenden (Mangold lešo), versteht man unter echter Lešada hauptsächlich gekochte Fisch- und Fleischgerichte. Ernährungs-

wissenschaftler werden sagen, dass das Kochen auf diese Weise gesünder ist als auf andere Weise, aber die Kochbücher der Antike haben dies sicherlich nicht berücksichtigt. Das Essen in einen Topf mit Wasser zu geben und kochen zu lassen, erfordert nicht allzu viel Zeit, so dass sich die Hausfrau immer um einige andere Hausarbeiten kümmern könnte.

Gekochte Fisch- und Fleischgerichte werden von vielen Restaurants und Konobas in Zadar angeboten, insbesondere von denen die traditionelle Küche in ihrer ursprünglichen Version anbieten. Daher ist es ungewöhnlich, dass es in einer so großen Anzahl von Restaurantangeboten fast unmöglich ist, eine besonders geschätzte lešada zu finden, die den Status einer gastronomischen Gottheit und einen Kult unter lokalen Gastronomen und Gourmets hat, die gekochte junge Ziege. Ein Zicklein ist das Jungtier einer Ziege, das im Alter von ein paar Monaten für den menschlichen Verzehr bereit ist. Und das mitten im Sommer, im Juli, August und September. Das ist die Zeit, in der das verehrte junge Lamm in eine reifere Phase eintritt – es hört auf, „jung“ zu sein. Die natürliche ideale Reihenfolge für den Genuss von jungem Fleisch, das voller Geschmack und Geruch von mediterranen Kräutern ist, ist nach Lamm das Zicklein.

Die kroatische bunte Ziege, die an der Küste und auf dem nahe gelegenen Velebit-Gebirge gezüchtet wird, ist eine gute Kletterin und ständig unterwegs und auf der Suche nach viel-

fältigen mediterranen Pflanzen. Daher ist ihr Fleisch weitaus fettärmer als beispielsweise Lammfleisch und es hat von allen Fleischsorten am wenigsten Cholesterin. Es ist auch eine bekannte Tatsache, dass Ziegen von keinem Tumor erkranken und dass ihr Fleisch und ihre Milch besser verdaulich sind als andere Tierarten, deren Fleisch wir essen und deren Milch wir trinken. Die Ziege ist in diesen Gebieten seit Tausenden von Jahren präsent, heute ist sie Teil des kroatischen Wappens (dem regionalen Wappen von Istrien), heute klingt es fast unwirklich, dass die Zucht von Ziegen in Kroatien von 1954 bis 1982 vollständig verboten war. Angeblich wegen der Erhaltung der natürlichen Ressourcen.

Aus diesem Grund, aber auch wegen des intensiven Geruchs von Ziegenfleisch, hat das Ziegenfleisch sowohl in Dalmatien als auch in Zadar an Popularität verloren, die es in der Geschichte hatte. Erst in den letzten Jahrzehnten ist diese Fleischsorte wieder auf den Tisch und in die Prioritätenliste seriöser Gastronomen zurückgekehrt. Das Fleisch eines jungen Zickleins, das nicht so charakteristisch riecht wie das eines erwachsenen Tieres, das weicher und geschmeidiger ist, gelangt langsam aber sicher wieder auf unsere Tische, wenn auch meist bei privaten Festen und selten in Restaurantangeboten.



Herr Schwein

Der Verzehr von Schweinefleisch ist tief verwurzelt und in der täglichen Ernährung der Bevölkerung von Zadar und Dalmatien weit verbreitet. Dieses Lebensmittel ist in verschiedenen Formen in Hunderten von Gerichten dieser Gegend vorhanden, und die Wintersaison ist die Zeit, in der diese Fleischsorte häufig vorkommt und oft genutzt wird. Die einstige aus Armut stammende Notwendigkeit, nahezu jeden Teil des erwachsenen Schweines zu konservieren und später zu verbrauchen, hat uns heute viele gastronomische Köstlichkeiten hinterlassen, von denen der dalmatinische Prosciutto, gesalzene, geräucherte und getrocknete Schweinekeule, nur eine der meist geschätzten ist.

Diese gastronomischen Gewohnheiten haben sich auch in Zadar erhalten, obwohl die Schweinehaltung in seiner Region fast vollständig ausgestorben ist. Die Schweinezucht war überall im gesamten Gebiet von Zadar verbreitet, sowohl im Hinterland als auch auf den Inseln und in bäuerlichen Familienbetrieben. Schweineschmalz, war (neben Olivenöl) das wichtigste Fett zum Kochen, Spanferkel wurden zu besonders festlichen Anlässen am Spieß gebraten und die besten Stücke des wertvollen Trockenfleisches wurden für die angesehensten Gäste aufbewahrt. Heute wird in Zadar und seiner Umgebung das Schweinefleisch auch für die Herstellung

trockener Delikatessen aus dem Inneren Kroatiens aus seinen nördlichen und östlichen Kontinentalteilen eingeführt. Sogar der dalmatinische Prosciutto, der das Schutzzeichen seiner geografischen Herkunftsangaben trägt, wird hauptsächlich aus dem Fleisch von Schweinen hergestellt, die im Landesinneren gezüchtet werden. Es mag seltsam erscheinen, ist es aber nicht, denn die Besonderheit und der besondere Wert dieser Delikatesse hängt nicht unbedingt mit dem Ort zusammen, an dem das Tier gezüchtet wurde, sondern mit der Art der Herstellung. Was den dalmatinischen Prosciutto anders und geschätzt macht, ist die traditionelle Art seiner Herstellung. Neben der besonderen Art, die Schweinekeule zu schneiden, ist es auch spezifisch, dass beim Trocknen, Räuchern und Reifen nur ein Gewürz verwendet wird, nämlich Meersalz. Das Aroma wird durch den Rauch aus dem Holz mediterraner Bäume wie z. B. der Fichte erzeugt und das Trocknen im kalten und trockenen dalmatinischen Wind - bora sorgt für eine sichere Konservierung. Auer Prosciutto werden heute auch andere Schweinefleischprodukte geschätzt und gefragt. Dies sind vor allem Pancetta, gepökelter Schweinebauch getrocknet wie Prosciutto, kurzgeräucherte und getrocknete Schweinelende und divenica ebenfalls eine geräucherte und kurzgereifte Wurst, für die es viele Rezepte gibt, die aber im Wesentlichen nur mit Salz und Pfeffer

gewürzt wird. Oft werden das Fleisch und das Fett vom Schweinekopf, Speck, Knochen, Rippen und Keulen getrocknet und verwendet... Würste, die nach der Art wie im Hinterland von Zadar aus Schweineblut und Maismehl zubereitet werden, heißen krvavice. Sie werden kurz geräuchert und sind salzig. Sie sind eine hervorragende gastronomische Delikatesse für Kenner, entweder in der gekochten oder gebratenen Version. Diese Wurst hat ihre eigene Version auf den Zadarer Inseln völlig ungewöhnlich, die Wurst dort ist süß wie ein Kuchen und gefüllt mit Rosinen.

Einige der aufgezählten Produkte sind auch in den Gerichten der Zadarer Restaurants zu finden, andere nur in spezialisierten Lokalen, Metzgereien und kleinen Feinkostläden. In Zadar gibt es eine Art von Geschäften, welche wir Laden mit Spießbratanlage nennen. Dies sind kleine Nachbarschaftsläden, in denen Spanferkel gebraten werden. Ähnlich wie das Lamm, ein junges Exemplar der dalmatinischen Schafrasse pramenka, wird das gereinigte Tier auf einen langen, dicken Stock, einen Spieß aufgespießt und nur mit Meersalz gewürzt, es wird etwa zwei Stunden lang über offenem Feuer gebraten. Nach dem Braten wird das Schwein in kleinere Stücke geschnitten, und der Kunde nimmt die gewünschte Menge entweder mit sich nach Hause oder er verspeist es anderswo.



Das Essen der Armen, indem auch die Reichsten genießen können

Es gibt insgesamt in ganz Europa etwa 5.500 Pflanzenarten, um die 2.000 in ganz England und Irland und nur auf dem Velebit, dem größten kroatischen Berg, der auf Zadar, seine gesamte Region und die Adria herabblickt, mehr als 1.500 Pflanzenarten. In ganz Dalmatien wurden insgesamt 2.000 aufgezeichnet, von denen 76 essbar, schmackhaft und vor allem gesund sind. Mirna Milković, aus Zadar von Beruf Chemikerin, aber auch lizenzierte Bergführerinnen durch Velebit und seine Pflanzenwelt, süchtig nach sauberer und gesunder Natur, weshalb sie den Spitznamen die Fee vom Velebit erhielt. Sie ist mit allen Wildkräutern vertraut, welche den Reichtum der Flora dieses Teils Kroatiens ausmachen und nennt diesen vielfältigen Kräuterreichtum als „Schatztruhe der Gesundheit“. In der Vergangenheit hat der Mensch dieser Region aus den langen Regalreihen des ersten „Einkaufszentrums“ namens Natur die vielfältigen Kräuter zur Erhaltung der Gesundheit zu Heilzwecken, aber auch als Nahrung entdeckt und genutzt, besonders diejenigen, die hungerten. Eine Mischung aus wilden essbaren Kräutern aus der unberührten dalmatinischen Natur, gekocht in einer Art Kessel genau dann, wenn die winterlichen Nahrungsvorräte versiegen und die Erntezeit des ersten Sommergemüses noch weit entfernt ist, also im Frühjahr, wenn Natur gedeiht, ist zu einem der typischsten und bekanntesten Gerichte der Region Zadar, aber auch ganz Dalmatiens geworden. Dieses ursprüngliche, autochthone und uralte Gericht wird im weiten Hinterland von Zadar svakober (wortwörtlich von jedem gepflückt) genannt und auf den Inseln und in der Stadt Zadar selbst ist es eher bekannt als mišanca.

Das Geheimnis der Mischung aus verschiedenen essbaren Wildkräutern, liegt in der Kenntnis der Natur und der Wildpflanzen, und dieses Wissen wurde von Generation zu Generation von den Pflückern, meist Dorffrauen, weitergegeben. Lange bevor es das Wort „Erholung“ gab, machten die fürsorglichen Ehefrauen und Mütter bei einem Spaziergang in der näheren Umgebung mit dem Messer in der Hand nach

„Heute, wo der Vegetarismus oder zumindest eine gesunde Ernährung wie die mediterrane Ernährung sehr „in“ geworden ist, kehrt die ursprüngliche mišanca langsam auf die Tische der Zadarer Haushalte zurück...“







**„... auf dem Velebit,
dem größten
kroatischen Berg,
der auf Zadar,
seine gesamte
Region und die
Adria herabblickt,
mehr als 1.500
Pflanzenarten.“**

essbaren und schmackhaften Pflanzen Ausschau, um danach mit einem Korb voller verschiedener Kräuter nach Hause zu kommen. Der Inhalt des Korbes und später des Tellers unterschied sich von Wiese zu Wiese, von einem Ort zum anderen. Da gab es alle möglichen Wildkräuter: wilder Schnittlauch (*Allium schoenoprasum*), junge Fenchelblätter (*Foeniculum vulgare*), Löwenzahn (*Taraxacum officinale*), weißer Gänsefuß (*Chenopodium album*) und wilde Zichorie (*Cichorium picroides*), wilder Knoblauch (*Allium ampeloprasum*), Ackerlauch (*Allium ampeloprasum*), Schmerzwurzel (*Tamus Communis*), wilde Malve (*Malva sylvestris*), Topinambur (*Helianthus tuberosus*), große Klette (*Arctium lappa*), Gänseblümchen (*Bellis parennis*), großer Sauerampfer (*Rumex acetosa*), junge große Brennnessel (*Urtica dioica*), Senfräule (*Eruca sativa*), wilder Mangold (*Beta vulgaris*), Spargel (*Asparagus officinalis*)... Die Liste ist unendlich lang.

Manchmal waren nur drei oder vier Kräutersorten im Korb, manchmal zehn bis zwölf. Jede Kombination von gepflückten Kräutern ergab einen anderen Geschmack, aber meistens war es eine Mischung aus bitterem, süßem und würzigem Geschmack. Beispielsweise reichten ein paar Blätter des kräftigen und aromatischen Fenchels aus, um dem Gericht ein völlig neues Aroma zu verleihen. Und gerade der wilde Fenchel war oft der Grund, ob der Verbraucher von mišanca abgestoßen oder angelockt wurde. In der Welt der Feinschmecker gilt er wie ein Trüffel, er hat viele Fans, aber auch diejenigen, die ihn nicht einmal riechen können.

Das Kochen dauerte nicht lange, es hing von der Art der gepflückten Pflanzen ab, und wenn es ein Stück getrocknetes Schweine-, Hammel- oder Zicklein (*kaštradi-na*) im Haus gab, das dem ganzen Gericht beim Kochen ein neues Aroma verleihen würde, wäre die Familie glücklicher und satter. Ohne jeglichen Fleischzusatz, nur mit etwas Olivenöl gewürzt, war mišanca ein vollkommen gesundes und sättigendes vegetarisches Gericht. Dass Vegetarismus in der Vergangenheit eine Notwendigkeit und keine Wahl der Armen war, ist eine ganz andere Geschichte. Deshalb lebten sie länger als die fettleibigen Reichen und unersättlichen Hedonisten, die gleichzeitig fleischige und fettige Festmahle genossen haben.

Heute, wo der Vegetarismus oder zumindest eine gesunde Ernährung wie die mediterrane Ernährung sehr „in“ geworden ist, kehrt die ursprüngliche mišanca langsam auf die Tische der Zadarer Haushalte zurück, von wo sie in turbulenten Zeiten der Flucht aus den Dörfern und ländlichen Gewohnheiten fast verschwand. Liebhaber dieses Gerichts müssen nicht mehr selbst zur Ernte gehen, wenn sie keine Zeit oder das Wissen dazu haben: denn die Kräuter für mišanca sind leicht auf den grünen Märkten von Zadar zu bekommen. Langsam, aber sicher kehrt mišanca auf die Speisekarten der Restaurants in Zadar zurück.

Wilder Spargel - der Prinz des Frühlings

Bereits Mitte März und manchmal auch früher sprießt in der gesamten Region Zadar der wilde (*spitzblättrige*) Spargel, eine beliebte Frühlings-Gourmet-Delikatesse der lokalen Bevölkerung. Wenn die Wintertemperaturen nachlassen und der Frühlingsregen den Boden durchnässt, sprießen mit einer für das menschliche Auge fast sichtbaren Geschwindigkeit aus der Erde entlang der Trockenmauern, in den Macchia-Büschen, auf den Wiesen und Waldlichtungen, unter den Olivenbäumen auf den Inseln im Karst des felsigen Teils des Hinterlandes von Zadar sogar an einigen Stellen in der Stadt dünne, grüne und braune wilde Stängel, die sich leicht und mit ein wenig kulinarischem Wissen in gesunde und vor allem leckere Diät-Gerichte verwandeln lassen.

Naturforscher haben etwa 300 Spargelsorten aufgezeichnet, von denen nur 20 essbar sind, und der bekannteste Spargel auf der ganzen Welt ist der gemeiner Spargel, ein saisonales Gemüse, das im Freien oder in Gewächshäusern mithilfe von Menschenhand angebaut wird, den wir in Einkaufszentren kaufen und auch in vielen Gerichten verwenden. Sein Vor-

fahre und entfernter Verwandter, der wilde Spargel, ist eine typische Pflanze aus dem Mittelmeerraum. In unserem Fall Dalmatien und die Region Zadar. Sowohl das Aussehen als auch der Geschmack dieser beiden Arten unterscheiden sich. Der wilde Spargel ist dünner, eleganter und deutlich bitterer. Wahre Liebhaber des wilden Spargels, und es gibt viele von ihnen, verhalten sich gegenüber seinem kultivierten Verwandten eher skeptisch. Es gibt fast keinen Haushalt in Zadar, der nicht mindestens ein paar Mal im Frühling während der Wildspargelsaison ein Spargelgericht zubereitet. Nicht nur wegen seines typischen und einzigartigen bitteren Geschmacks, sondern auch wegen der Überzeugung, dass es sich um ein äußerst gesundes Lebensmittel handelt, das in unberührter Natur zu finden ist und mit vielen gesunden Inhaltsstoffen. Ob er auch aphrodisische Eigenschaften hat, wie behauptet wird, überprüft man am besten selbst. In ihm stecken Vitamine, aber auch Mineralien - wegen dieser medizinischen Eigenschaften in Kombination mit seinem außergewöhnlichen Geschmack zählt der Spargel zu Superfood, einem weiteren Bestandteil der reichhaltigen und abwechslungs-

reichen mediterranen Ernährung. Auf den Märkten von Zadar und Dalmatien wird Spargel im Frühjahr regelmäßig und reichlich angeboten. Wir ziehen es jedoch vor, wenn möglich, diesen Frühlingsprinzen selbst zu ernten. Es ist eine gute Angewohnheit, denn ein paar Stunden Aufenthalt und Wandern in unberührter Natur bringt doppelten Vorteil. Ein herzhaftes, schmackhaftes und gesundes Abendessen und einen entspannten, mit Sauerstoff versorgten Körper.

Bis vor zehn Jahren wurde Spargel hauptsächlich zu Hause verzehrt, auf zwei oder drei übliche Arten, meist nur kurz gekocht, dann gesalzen, mit Olivenöl gewürzt und unter Zugabe von gekochten Eiern zu einem tollen Salat verarbeitet. Im Laufe der Zeit nahmen Gastronomen aus Zadar auch den Spargel in ihre Speisekarten auf und begannen, verschiedene Gerichte aus diesem wilden Gemüse zuzubereiten - von Suppen bis hin zu Desserts. Es war die richtige Entscheidung: In einer Zeit, wenn Restaurantgäste, Touristen, oft vor uniformierten „internationalen“ Gerichten davonlaufen und nach lokalen Lebensmitteln suchen, ist Spargel eine unverzichtbare saisonale Wahl.



Die Saubohne – die Königin der Hülsenfrüchte

Gegen Ende April oder Anfang Mai ist in den kleinen Gärten der Gehöfte in Zadar und an den Ständen der Zadarer Märkte eine grüne Hülsenfrucht zu finden, auf die lokale Feinschmecker sehnsüchtig gewartet haben, wahrscheinlich den ganzen Winter lang – junge Saubohnen. In diesem frühen Stadium werden die Bohnen hier verkauft und mancherorts sogar mit der Hülle mitgegessen, mit ihrer äußeren Schale und Membrane um die Bohne herum, die bei reifen Bohnen meistens entfernt wird, da sie zäh und faserig ist.

Im Unterschied zu ihrer nahen Verwandten, der Erbse, deren erste Spuren in kälteren Teilen Europas wie Südrussland und in der Schweiz gefunden wurden und die ein kühleres und feuchteres Klima mag, ist die Saubohne eine typische mediterrane Pflanze, die sich im gesamten Mittelmeerraum schon in der Antike verbreitet hat und irgendwo aus Nordafrika oder aus dem Nahen Osten aufbrach. Erbsen, die sich im frühen Mittelalter in ganz Europa verbreiteten, werden in kleinen mediterranen Gärten etwas seltener gesät, dafür finden wir sie eher auf größeren Feldern. Die Saubohne ist immer noch ihre ältere

Schwester im Mittelmeerraum, aber die „kleine Kugel“ ist, wer weiß aus welchem Grund sowohl in Dalmatien als auch in Zadar beliebter als die antike Saubohne geworden. Deshalb hat die Saubohne hierzulande unter wahren Feinschmeckern einen exklusiven Status. Grundsätzlich sind sowohl Saubohnen als auch Erbsen in ihrer jungen Phase echte Frühlingsattraktionen, beliebter noch als Bohnen selbst, die hier vor mehr als ein Tausend Jahren heimisch wurden, nachdem sie von den amerikanischen Kontinenten eingetroffen waren.

Ungefähr zur gleichen Zeit, wenn die jungen Bohnen und danach Erbsen reifen, ist das junge dalmatinische Lamm bereits schon in seiner etwas duftenderen und ernsteren Phase, nachdem sich die Lämmer an den neu gekeimten aromatischen mediterranen Kräutern voll geschlemmt haben. Dann werden alle drei Zutaten in einem Topf vereint und so entstand das typische dalmatinische Lammgulasch mit Saubohnen und Erbsen. Es ist sogar fraglich, ob der Name Gulasch überhaupt zu dem Gericht passt, denn dieses Gericht wird ein wenig anders zubereitet als gewöhnliches Gulasch. Zuerst werden

junge Lammstücke in Öl gebraten, dann aus dem Topf herausgenommen, im selben Öl wird dann Zwiebel (rote Zwiebel) gedünstet. Danach werden andere Zutaten und Gewürze nach und nach hinzugefügt. An einigen Orten in Dalmatien wird dieses Gericht auch žgvacet genannt, aber dieser Name ist in Istrien für ein ähnliches Gericht üblich, der einzige Unterschied ist, dass es mit Hühnerfleisch zubereitet ist.

Hauptsächlich bereiten die meisten Leute dieses dalmatinische Gulasch nur mit Erbsen zu. Die echten Köche kochen immer mit Lamm, Saubohnen, Erbsen und neuen Kartoffeln jungem Knoblauch ... Alles typische Frühlingsgemüse, das man in anderen Jahreszeiten selten und schwer kaufen kann (außer im gefrorenen Zustand).



Die Artischocke, eine göttliche Knospe

Heilige oder göttliche Knospe mit diesen Adjektiven nennen Dichter und Schriftsteller sowie Köche und Feinschmecker der Welt die Artischocke. Die köstlichste Knospe, die von der Natur geschaffen wurde. Diese Widmungen an die Frucht, welche aus einem großen Busch mit langen grünen Blättern sprießt, sind aus der griechischen Mythologie entsprungen, aus der Zeit, als der Herrscher des Olymps Zeus versuchte, die bildschöne Jungfrau Cynar zu verführen, und als sie sich dagegen wehrte und ihn in den Hals biss, verwandelte der erboste Herrscher aus Rache sie in eine stachelige, aber köstliche Artischocke. Aus Respekt vor dem unglücklichen Schicksal der Jungfrau ließen die Griechen die Knospen dieser ersten Artischocken, die aus einer wilden Distelart gezüchtet wurden, nie blühen, sondern verwandelten sie noch als Knospe in herrliche Gerichte.

Die Artischocke, von der nur vermutet wird, dass sie aus Ägypten stammt und die bekanntermaßen nur in warmen Regionen mit gemäßigttem Klima wie dem Mittelmeerraum und Dalmatien gedeiht, wurde von der griechischen Gastronomie übernommen und von den alten Römern in der Zeit ihrer größten Macht populär gemacht. Sie verwendeten sie in Salaten und Saucen, und es wird angenommen, dass es seit dieser Zeit ein Gericht gibt, das in Zadar und Dalmatien immer noch sehr beliebt ist, ein Gericht, das zu den allgemeinen Orten des lokalen gastronomischen Erbes gehört, Artischocken gekocht mit Erbsen, Saubohnen und Frühkartoffeln.

Wir können uns nur vorstellen, wie die ersten Artischockensamen oder Setzlinge aus Rom in das liburnische Zadar kamen. Sie kamen wahrscheinlich durch ein monumentales Tor, den Haupteingang der damaligen Stadt, der wichtigsten Stadt auf dieser Seite der Adria, zusammen mit anderen Neugestaltungen, die sich von der Kaisermetropole aus verbreiteten. Dieses kolossale Tor befand sich auf dem heutigen Petar-Zoranić-Platz im südöstlichen Teil des alten Stadtkerns auf der Halb-

„... um in einer so langen Geschichte als unverzichtbare Dekoration der Gärten von Zadar und ultimative Frühlingsdelikatesse mit einem besonderen, fast göttlichen Status unter den Einheimischen zu bleiben.“





insel. Archäologen haben in derselben Gegend auch andere historische Schichten aus späterem Zeitabschnitt entdeckt, einige vorchristliche Gebäudeteile wurden sogar rekonstruiert und auch römische und mittelalterliche archäologische Funde sind unter Glasplatten der Platzoberfläche sichtbar. Mit dem benachbarten Fünf-Brunnen-Platz, der im 16. Jahrhundert als wichtigstes Wasserreservoir der Stadt der damaligen Zeit angelegt wurde, dann dem Kapitänsturm aus dem 13. Jahrhundert, dem einzig erhaltenen Turm des Wehrmauersystems, welches Zadar vor der Invasion der Osmanen schützte, und dem Garten der Königin Jelena Madijevka, dem ersten öffentlichen Park von Zadar, der zu Beginn des 19. Jahrhunderts erbaut wurde. Der Petar Zoranić-Platz liegt im historisch bedeutendsten Teil der Stadt Zadar. Zweitausend Jahre lang rumpelten durch diesen Raum verschiedene Zivilisationen und Stadtbevölkerungen, Sitten und Bräuche, historische Umstände und Notlagen wechselten sich ab.

Und genau auf demselben Petar Zoranić-Platz fanden wir Restaurants, die regelmäßig Artischockengerichte auf ihre Speisekarten aufnehmen. Eine stachelige, aber auch heilige Knospe, die vor langer Zeit von griechischen und römischen Tafen nach Zadar kam, um in einer so langen Geschichte als unverzichtbare Dekoration der Gärten von Zadar und ultimative Frühlingsdelikatesse mit einem besonderen, fast göttlichen Status unter den Einheimischen zu bleiben. Außerdem sind medizinische Eigenschaften dieser Pflanze bekannt, besonders hilfreich ist sie für die Leber, sodass ihre Beliebtheit in diesen Teilen nicht überraschen sollte.

Ob Sie es glauben oder nicht, in beiden Restaurants können Sie die Überreste des prächtigen Hauptstadtportals aus der Zeit des alten Roms sehen, denn sie befinden sich in den Gebäuden, die auf seinen breiten Mauern errichtet wurden.

„Löffelgerichte“ oder „richtiges Essen“

Eine große Gruppe von Gerichten aus der sogenannten Hausgastronomie von Zadar und Dalmatien hat sich in den letzten Jahrzehnten im Angebot der lokalen Restaurants verankert. Der gebräuchliche Name dieser Gruppe ist das Gericht „na žlicu“ (wortwörtlich auf dem Löffel) und ist für Menschen, die nicht aus dem Mediterran stammen, schwer zu erklären. Deutlicher wird die Sache, wenn erklärt wird, dass diese Gruppe eigentlich unzählige Mitglieder hat, weil sie alle hauptsächlich heiß servierte Gerichte umfasst, bei denen alle Zutaten in einem Topf gekocht und als komplette Mahlzeit auf einem Teller serviert werden und nur mit dem Löffel gegessen werden.

Diese große kulinarische Gesellschaft umfasst daher auch reichhaltige dicke Suppen, meist Eintöpfe, Nudelgerichte (minestrone) eine Art von Brodetto mit Kartoffeln, aber auch Fleischgulaschsuppen, gedünstete und *lešada* (gekochte Gerichte). Löffelgerichte werden hier in Kombinationen von Hunderten Arten von Zutaten gekocht. Überwiegend mit frischem grünen Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchten, meistens Erbsen, Nudeln, frischem oder getrocknetem Fleisch, sogar Innereien, und Fisch ein bisschen von allem, in unserem Fall alles, was das Land und das Meer der vielfältigen Region Zadar bieten. Es ähnelt der Gruppe von Gerichten, die in Italien *camangiare*



„.... denn das erste, was einem hungrigen Zadarer in kritischen Momenten am späten Morgen oder frühen Nachmittag einfällt, ist: „Wenn ich nur etwas mit dem Löffel essen könnte.“

oder in Frankreich in der Provence Estouffade genannt werden. In unserem Land sind Mahlzeiten „auf dem Löffel“ (korrekt wäre es „mit dem Löffel“ zu sagen, aber diese charmante „Fehlbezeichnung“ hat sich eingebürgert) eine viel ernstere Geschichte, weil sie „echtes Essen“ bedeuten, das erfrischt und sättigt auch zu Winterzeit, wenn wir mehr Kalorien brauchen oder im Sommer, wenn wir leichtere und erfrischende Minestrone-Gemüsesuppen essen.

In der modernen gastronomischen Terminologie könnte man all diese Gerichte als Comfort Food bezeichnen, denn das erste, was einem hungrigen Zadarer in kritischen Momenten am späten Morgen oder frühen Nachmittag einfällt, ist: „Wenn ich nur etwas mit dem Löffel essen könnte.“ Sein Gaumen und seine Nase erinnern sich im Moment, als er Hunger spürte. Zuerst erinnert er sich an die Gerüche und Geschmäcker aus der Küche seiner Mutter oder Großmutter und an jenen Topf, in dem etwas unwiderstehlich Anziehendes köchelte. Eine andere Sache ist leider, dass viele aufgrund von Verpflichtungen und des Lebensrhythmus als völlig ungeeigneten Ersatz für 'echtes Essen' beim nächsten Bäcker nach einem ungesunden Snack suchen.

Hier noch ein interessantes Beispiel für ein typisches Löffelgericht, das durch ein paar Änderungen plötzlich ein anderes Gesicht bekommt. Trockene Bohnen mit Nudeln und einem getrockneten Stück Fleisch sind in diesem Teil des Mediterran ein typisches „Löffelgericht“, das wir *pašta-fažol* (Nudelbohnen) nennen. Ein Gericht, dem sich der berühmte Massimo Bottura besonders widmete und der in seinem Restaurant Osteria Francescana in Modena seine eigene kreative Variante dieses traditionellen Tellers kreierte. In Zadar hingegen kochen wir oft nur trockene Bohnen ohne Nudeln, da verliert der Name Nudel-Bohnen seine Bedeutung. Aber wenn wir zu denselben Bohnen Sauerkraut hinzufügen, erhalten wir ein völlig neues Gericht mit verändertem Geschmack, das wir *jota* nennen.



Wie kleine Winzer in die Welt der Spitzenweine einstiegen

Bis zur Mitte des letzten Jahrhunderts waren die Grenzen der Stadt Zadar nicht größer als ihr heutiges engstes Zentrum, die Halbinsel. Auf dem weiten Gebiet um die Stadt herum reiheten sich Felder, Gemüsegärten und vor allem Weinberge. Sie wurden von ihren Besitzern, den heimischen Bewohnern der Vorstädte, damals noch ländlichen Gebieten – Diklo, Bokanjac, Stanovi, Crno, Arbanasi- aber auch, was besonders interessant ist, von Bewohnern einiger Ortschaften der Insel Ugljan, die Zadar am nächsten liegt, angebaut. Die Inselbewohner waren die Besitzer von Ackerland in den Gebieten Puntamika und Borik, heute die attraktivsten touristischen Gebiete von Zadar.

Vor 70 Jahren expandierte Zadar intensiv über die ehemaligen Felder und Weinberge, auf denen neue Stadtteile entstanden sind. Ehemalige Vorstadtdörfer wurden Teile der Stadt Zadar. Ein Teil ihrer Bewohner betrieb weiterhin Landwirtschaft, insbesondere Weinbau, jedoch nur für den Eigenbedarf. Obwohl die Stadt die Weinberge „vertrieb“, lebte die Weinkultur in der Stadt weiter – Weine als Nahrung, als Leidenschaft, als Gemütlichkeit und Hedonismus.

Der ernsthaftere Weinanbau und die Weinproduktion zogen sich jedoch in das Hinterland von Zadar, in die Ravni kotari, zurück. In dieser Gegend begann vor etwas mehr als zwanzig Jahren die Wiederbelebung der landwirtschaftlichen Kultur, des Olivenanbaus und insbesondere des Weinbaus. Neue Weinberge wurden gepflanzt, Kellermeister und Winzer erwarben neues Wissen und Spitzenweine aus Trauben aus den Weinbergen in der unmittelbaren Umgebung von Zadar kamen nach Zadar. Deshalb schlich sich der Kult der Weinproduktion als Hobby und nur für den eigenen Bedarf nach Zadar zurück.

„Interessanterweise gedeihen in den Weinbergen im Hinterland von Zadar berühmte französische Rebsorten wie Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah.“





Mit solch bescheidenen Ambitionen machten sich die Gründer der Boutique-Weingüter von Zadar auf den Weg in die Welt des Weins. Sie zeichneten sich aus der anfänglich bescheidenen und diskreten Garagenproduktion mit Qualität aus und heute ragt Produktion und Präsentation ihrer Weine über die Standards von Hobbywinzern hinaus.

Eines der bekanntesten Weingüter, das aus einer Garage heraus begann, ist das von Degarra Mate Pestić und Dane Šulentić in der Gegend von Bokanjac in Zadar, das 2012 gegründet wurde. Der Name des Weinguts leitet sich vom französischen Begriff Vin de Garage ab, der als Synonym für kleine, leidenschaftliche Hersteller der besten französischen und internationalen Weine steht. Seine Entwicklung war durch den Umstand gekennzeichnet, dass die Weine aus seinem Keller von anfänglich bescheidenen Mengen aufgrund ihrer überlegenen Qualität sehr schnell auf dem Markt in Zadar, aber auch außerhalb gefragt wurden, sodass ihre Jahresproduktion heute mehrere Zehntausend Flaschen pro Jahr erreicht hat. Neben dem Keller verfügt das Weingut Degarra auch über einen charmanten, angenehmen Präsentations- und Verkaufsbereich, eine Vinothek und einen Verkostungsraum, in dem ausführlich und mit viel Leidenschaft die Geschichte der Herkunft jedes ihrer Weine erzählt wird.

Interessanterweise gedeihen in den Weinbergen im Hinterland von Zadar berühmte französische Rebsorten wie Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah, sodass Degarras Cuvée dieser Sorten mit dem Namen Bontera an der Spitze der besten kroatischen Rotweine steht und ihr begehrtes Produkt lässt sich immer gut mit anderen ernsthaften gastronomischen Genüssen kombinieren. Nach langem Dekantieren offenbart der Wein den Geruch von Kiefernadeln, behält aber die Frische.

Pestić und Šulentić und seine Ehefrau Dragana Šuletnić, Önologin, haben ihre eigenen Weinberge, aber ein Teil ihrer Rohstoffe wird von anderen Winzern gekauft, also entschieden sie sich, Weine, Sekt und Roséweine aus der kroatischen Sorte Plavina herzustellen. Ihr Degarra Weißwein Pošip gewann den Markt und viele Wettbewerbe. Es ist eine der berühmtesten dalmatinischen Rebsorten, die häufiger in Weinbergen im Süden Kroatiens vorkommt, aber jetzt hat sie auch hier im Norden Dalmatiens in den Degarra-Flaschen einen neuen, anderen Wert erlangt. Es ist ein eleganter Wein mit ausgeprägter Frische, indem fruchtige Aromen betont sind. Das Team der Degarra Weinguts stellt auch einen Premium-Sekt aus seiner Rebsorte Pošip her, dem ersten in der Region Zadar, weshalb er den Namen Primo erhielt. Zu Primo gesellte sich später ein Rosé-Sekt aus der dalmatinischen Sorte Plavina, der den Namen Perla bekam.

Maraština, der Champion der urbanen Winzer

Schon ab Mitte August findet die Weinlese in den Weinbergen der Region Zadar statt. Diese Trauben werden zu hunderttausenden Litern erstklassiger und hochwertiger Sorten- und Cuvée-weine verarbeitet. Jede Rebsorte hat ihre beste Erntezeit, die die Winzer mit Aufmerksamkeit erwarten und jeden Tag beobachten, was in ihren Weinbergen passiert, um richtig einzuschätzen zu können, wann dieser beste Moment ist.

Maraština ist eine alte und autochthone Rebsorte im weiten Gebiet des Hinterlandes von Zadar, in Ravni kotari, die seit langem als eine der grundlegenden lokalen Sorten für die Weinproduktion akzeptiert wird, obwohl sie mit der italienischen Sorte Malvasia Lunga identisch ist. Ende September ist die beste Zeit, um diese Rebsorte zu ernten, süß für die sofortige Verkostung, aber klein-körnig. Im letzten Jahrhundert haben die Winzer Maraština fast aufgegeben, weil sie für die Produktion in Weinbergen und Kellern äußerst empfindlich sind. Ein Fehler oder eine kleine Unachtsamkeit und die Ernte des ganzen Jahres würde ausfallen.

Maraština wird seit zwei Jahrzehnten in dalmatinischen Weinbergen neu bepflanzt, und gute Weinbauer und Winzer, die sich neues Wissen über die Weinproduktion angeeignet haben und moderne Technologien und Geräte einsetzen, stellen den alten Ruf von Maraština wieder her. Maraština findet

sich in zahlreichen Cuvées wieder, aber auch die Winzer der Region Zadar und Dalmatiens haben daraus eine große autochthone Rebsortenweinmarke geschaffen.

Maraština ist genau die Rebsorte, mit der sich die Brüder Mario und Dario Fiočić, Gründer und Besitzer der Zadarer Weinkellerei Fiočić, besonders beschäftigt haben. Weine aus diesen Trauben sind ihr wichtigster Trumpf unter den sieben Weinetiketten, die sie in ihrem Angebot anbieten. Die Gebrüder Fiočić produzieren Maraština in zwei Varianten: frisch und Sur lie bzw. die Variante mit Reifung in Holzfässern auf Hefesatzlager, was diesem Wein einen ganz anderen Wert verleiht. Dario Fiočić ist besonders stolz auf seine Maraština-Weine, und er sagt, dass sie sich gerade deshalb für diese Rebsorte entschlossen haben, weil es sich um eine alte, einst allgegenwärtige Rebsorte mit ihrem Potenzial für Spitzenweine handelt. Maraština des Familienweinguts Fiočić aus Zadar wird bei vielen Weinwettbewerben hoch gelobt und erhält bei vielen Weinwettbewerben Bestnoten. So wurde auch 2021 beim Weinfest Nord- und Mitteldalmatien Vinfest 2021 in Benkovac Maraština Sur lie Fiočić 2019 in der Konkurrenz von 64 Weinen zum Champion des Wettbewerbs erklärt.

Das Weingut Fiočić steht in einer Weinbaukooperation mit dem Winzer Ante Marić aus Vukšić in Ravni kotari. Maraština aus Marićs Weinberg befin-

det sich im weitläufigen Vukšićko polje, und von dort werden die Trauben direkt nach der Ernte nach Zadar transportiert, wo sie noch am selben Abend zu süßem Most verarbeitet werden, aus dem ein großartiger Wein gemacht wird, den wir schon nächstes Jahr frisch oder in zwei Jahren in den berühmten Sur lie Varianten trinken werden.

Die Gebrüder Fiočić haben keine eigenen Weinberge, aber sie haben vier Weinberge langfristig gepachtet. Neben Vukšić befinden sich diese Weinberge auch in Stankovci, Tinj und Nadin, in den besten Weinbaulagen im Hinterland von Zadar. Sie arbeiten sehr gut mit den Weinbauern zusammen, denen sie einen sicheren Einkauf garantieren, und gemeinsam nehmen sie das ganze Jahr über an wichtigen Entscheidungen im Weinberg teil. Und wenn die Trauben in der Produktion oder im Keller sind, kommt ein ausgebildeter Önologe ins Spiel.

Obwohl die Gebrüder Fiočić in der Weinherstellung seit 2003 tätig sind, interessierten sie sich allmählich für den Hauswein, den ihr Vater Stjepan im Keller des Familienhauses im touristischsten Teil von Zadar, Puntamika, für den eigenen Bedarf produzierte. Der erste ernsthafte Auftritt ihrer Weine in der kroatischen Weinszene geschah erst im Jahr 2016, als sie ein Unternehmen zur Herstellung von Wein und Spirituosen gründeten.



„Maraština ist eine alte und autochthone Rebsorte im weiten Gebiet des Hinterlandes von Zadar, in Ravni kotari...”

Ein Geschenk des kroatischen Königs an die Benediktinerinnen von Zadar verwandelte sich in Wein

Die historische Geschichte der königlichen Weinberge, einer beeindruckenden Plantage mit 300.000 Reben, eine der größten in Kroatien, ist interessant und fast neun Jahrhunderte lang. Es begann Mitte des 11. Jahrhunderts mit einer Schenkungsurkunde des kroatischen Königs Petar Krešimir IV, mit der er dem Benediktinerkloster der Heiligen Maria in Zadar unter anderem ein großes Stück Land an den Hängen oberhalb von Petrčane bei Zadar schenkte. Das Kloster wurde von der Äbtissin Čika (Chicca) gegründet, einer unverwechselbaren, bedeutenden und einflussreichen

Persönlichkeit ihrer Zeit in Zadar und darüber hinaus. Nach dem Tod ihres Mannes Andrija entschied sie sich, ordiniert zu werden und ließ ein neues Kloster auf den Fundamenten einer alten Kirche bauen. Da sie von adeliger Herkunft war und aus einer einflussreichen Familie sogar königlichen Blutes stammte, war sie mit dem damaligen König der Kroaten befreundet, der sie mit meine Schwester (soror mea) ansprach, außerdem unterstützte er ihre Absichten und Projekte, indem er ihr fruchtbares Land schenkte, auf dem seit Jahrhunderten Weinberge gebaut und kultiviert wurden.

„Die erste Linie der Spitzenweine heißt Punta Skala nach der nahe gelegenen Landzunge westlich von Petrčane. In dieser Linie gibt es drei edle Rebsorten der königlichen Weinberge...”





Die Benediktinerinnen von Zadar, Wächterinnen des unschätzbaren Gold und Silber von Zadar, kümmerten sich bis Mitte des letzten Jahrhunderts eifrig um ihre Weinberge, als die Regierung im Rahmen der sogenannten Landreform ihnen ihren Besitz entzog. Erst vor zwanzig Jahren wurde es ihnen von der Republik Kroatien zurückgegeben und dann entschieden sie, es langfristig an interessierte Winzer zu verpachten. Es ist interessant, dass diese Nonnen aus Zadar heute noch hart auf ihrem Anwesen in Smilčić, in der Nähe von Zadar arbeiten, wo sie unter anderem Qualitätsweine, aber auch Olivenöl, Liköre und Marmeladen herstellen.

Für ihr 23 Hektar großes Anwesen in Petrcane interessierte sich der Direktor der königlichen Weinberge, Zoran Pantalon aus Zadar, der mit seinen Partnern 2010 begann, neue Reben anstelle der im alten Weinberg zu setzten. Schwere

Maschinerie zerkleinerte alle Steine auf dem Land, sodass die jungen Reben buchstäblich in Kies gepflanzt wurden. Später wird sich herausstellen, dass dies ein ausgezeichneter Zug war. Auf einem solchen Substrat, in einem bestimmten Terroir, auf einem leicht gelagerten und konstant sonnigen Substrat produzieren die Reben heute weniger Trauben, aber von höchster Qualität und Weine von ausgeprägter Frische, Mineralität und Fruchtigkeit. Aufgrund der historischen Tatsache, dass man hier nach einer Spende eines der bedeutendsten kroatischen historischen Herrscher mit dem Weinbau begonnen hatte, erhielt der neue Komplex seinen heutigen Namen, königliche Weinberge.

Der Direktor Pantalon und seine Partner beschlossen, bekannte autochthone dalmatinische Sorten anzupflanzen, Pošip, Plavac und Crljenak (Zinfandel), die 80 Prozent des Sorti-

ments ausmachen. In einem kleineren Teil pflanzten sie auch eingeführte Sorten, schwarze Rebsorten, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Plavina und weiße Rebsorten Chardonnay, Žilavka, Sauvignon und gelben Muskateller. Heute werden aus den Trauben der königlichen Weinberge Weine in zwei Markenlinien hergestellt. Die erste Linie der Spitzenweine heißt Punta Skala nach der nahe gelegenen Landzunge westlich von Petrcane. In dieser Linie gibt es drei edle Rebsorten der königlichen Weinberge: Pošip, Rose, Crljenak und Plavac Mali und Muscat, und ab 2021 werden sich Žilavka und Chardonnay derselben Linie anschließen. Die zweite Linie vermarktet Qualitätsweine unter dem Namen Grgur Vinski (der Name leitet sich vom Namen des Bischofs Grgur Ninski ab) und enthält drei Weine: Pošip, Plavac und Rose aus Plavac und Crljenak.



Hochwertige natürliche Liköre und Schnäpse: *Maraschino, Pelinkovac, Vlahovac und P.T.*

Maraschino ist ein Likör auf Basis der Maraška-Kirsche, dessen Originalrezept, Herstellung und Weltruhm untrennbar mit Zadar und der Maraska-Fabrik verbunden sind, in der er noch heute hergestellt wird. Dieser Likör war ein elegantes Getränk der europäischen und weltweiten Elite. Es ist bekannt, dass der legendäre Liebhaber Casanova, der französische Kaiser und Militärführer Napoleon Bonaparte, der Schriftsteller Honoré de Balzac, der Hollywood-Regisseur Alfred Hitchcock und Nikolaj I., Kaiser von Russland, diesen berühmten Maraška-Kirschlikör genossen haben. Zu den Maraschino-Liebhabern gehört sicherlich auch der britische König George IV., der zum Beispiel seine Kriegsschiffe nach Zadar schickte, um ihm Kisten des Zadar-Kirschlikörs zu holen.

Die ursprüngliche Rezeptur dieses authentischen Zadarer Likörs wurde Anfang des 16. Jahrhunderts im Dominikanerkloster von Zadar niedergeschrieben. Den ersten Likör bereiteten gerade die Klosterapotheker aus dem Zadarer Kloster unter dem Namen Rosoli (abgeleitet von Ros solis – Sonnentau) zu. Da Zadar bereits im 17. Jahrhundert über mehrere Destillieren zur Herstellung von Maraschino-Likör verfügte, kam der junge Kaufmann Francesco Drioli aus Istrien nach Zadar und gründete eine Likörfabrik. Er widmete sich der Anhebung der Produktion auf das Niveau der industriellen Produktion durch den Erwerb von Maschinen und Geräten, die ermöglichten, dass die Destillation von Maraska-Kirschen eine perfekte Reinheit und Aromatizität erreicht. Zu der Zeit wurde das Herstellungsverfahren des Maraschino aus Zadar festgelegt. Bereits im 18. Jahrhundert, als sich in Zadar die industrielle

Herstellung von Likören entwickelte, ging Maraschino in die Welt hinaus und erreichte auf dem Seeweg alle wichtigen europäischen Häfen und Metropolen. Es wurde bald an allen europäischen Höfen (Wien, Berlin, Bayern, England, Italien, Belgien, Dänemark...) anerkannt und geliebt und verbreitete sich später in den USA, Kanada, Australien, Südamerika, der Südafrikanischen Union und wurde auch auf der ersten und letzten Fahrt der legendären Titanic getrunken.

Maraschino ist sicherlich das berühmteste alkoholische Getränk aus der Maraskafabrik in Zadar, es ist ein authentisches Zadarer Markenzeichen, dessen Geheimnis seit Anfang des 16. Jahrhunderts bewahrt wird. In der fünf Jahrhunderte langen Geschichte dieser Fabrik haben Generationen von Kräuterkennern, Apothekern und Technologen eine breite Palette von alkoholischen Getränken (aber auch alkoholfreien) Getränken basierend auf Volkstraditionen und dem Reichtum und der Vielfalt der Flora der Region Zadar und Dalmatiens erfunden und hergestellt. Die Aromen und Geschmäcker dieses Teils des Mittelmeers wurden buchstäblich in edle Liköre und Brände von hoher Qualität verarbeitet, die man genießen sollte, aber nicht übertrieben. Jeder, der zum ersten Mal oder zum hundertsten Mal nach Zadar kommt, muss wissen, dass er in einer Stadt angekommen ist, in der einige der besten alkoholischen Getränke der Welt hergestellt werden.

Den Rohstoff für seinen Maraschino, die autochthone Sauerkirsche, „die süßeste Sauerkirsche der Welt“, bezieht Maraska aus ihren eigenen großen Plantagen im Hinterland von Zadar. Aus derselben Sauerkirsche werden einige

andere Liköre wie Cherry Brandy und Cherrica hergestellt, in denen mit einer speziellen Technologie Alkohol und Kirscharomen kombiniert werden und die als Digestif, Dessertbegleiter oder in unzähligen Cocktailkombinationen verwendet werden. In der Maraskafabrik wurde aus der Maraskakirsche eine Linie alkoholfreier Getränke, Säfte, Sirupe und Nektare sogar Marmeladen namens Amarena geschaffen, in der nur die besten und gesündesten Früchte dieser Sauerkirsche verwendet werden.

In der langen Geschichte von Maraska sind jedoch Brände und Liköre entstanden, die nicht nur auf Kirschen basieren, sondern, wie im Fall des phänomenalen bitteren Vlahovac-Likörs, auf mehreren Arten von aromatischen Pflanzen und Kräutern aus der Natur. Auch Vlahov-Likör verbreitete sich in nur zwanzig Jahren auf der ganzen Welt und konnte in Apotheken und Spirituosengeschäften in England, Russland, Spanien, den Vereinigten Staaten von Amerika, China, Indien, der Türkei, Japan, Persien und Ägypten gekauft werden.

Interessanterweise ist der beliebteste Likör in Zadar der Pelinkovac, dessen Aroma und süß-bitterer Geschmack von der mediterranen Heilpflanze Wermut verliehen wird. Gerade in Zadar, spontan in den örtlichen Bars, ist ein einfacher Cocktail aus Pelinkovac und Tonic entstanden, einfach genannt PT (Pe-Te). Diese Mischung wird kaum in den Bars anderer kroatischer Städte serviert und in Zadar genießt sie den Kultstatus. PT serviert mit einem Eiswürfel und einer Zitronenscheibe erfrischt Jung und Alt und wird von Männern und Frauen gleichermaßen leidenschaftlich getrunken.

Sophistizierte Schnaps-Herstellung nach traditioneller Art

Die Likörfabrik Maraska in Zadar hat sich in ihrer jahrhundertelangen Geschichte zu einem großen und mächtigen Haus entwickelt. Die Tradition der Herstellung von Schnaps (denen die Basis Weintrester ist) und Liköre, hauptsächlich aus Maraška (Sauerkirsche) und grünen Walnüssen (orahovac), hat sich auch in der heimischen Industrie und bei Hobbyproduzenten erhalten, die alkoholische Getränke ausschließlich für den Eigenbedarf herstellen. Große Krüge, in denen winzige Kirschfrüchte in Zucker und in der Sonne gären, gehören zu einem natürlichen Ambiente in Gärten oder Balkonen in Zadar. Aber glücklicherweise haben sich auch kleinere Hersteller von Likören und Schnaps groß gemacht, die die reiche Tradition von Zadar mit neuem Wissen und neuen Technologien verbinden und auch hervorragende alkoholische Produkte herstellen.

Edvin Šare und Šime Peša begannen ihren spezifischen Weg in der Herstellung von traditionellen dalmatinischen Bränden vor sieben Jahren mehr aus Enthusiasmus und Hobby. Sie konzipierten und realisierten das Projekt Mashtel, eine Boutique-Destillerie zur Herstellung von Schnaps. Sie erwarben eine moderne Brennerei, die auch ein fester Bestandteil des angenehmen Verkostungsraums in Zaton, einer kleinen Ortschaft unweit von Zadar, ist. In dieser Destillerie haben sie einen schwierigeren, aber richtigen Weg eingeschlagen. Ihre Destillate gewinnen sie in einem langen Prozess der Herstellung und Reifung aus fast 15 Sorten verschiedener pflanzlicher, vollkommen natürlicher Basen. So entstanden die Spitzenbrände Mashtel. Sie werden aus Äpfeln, Pflaumen, Maraška-Sauerkirschen, Quitten, Honigmelonen, Mandarinen, Johannisbrot, Feigen, Weinmost, Walnüssen und nach einem alten Rezept sogar aus Honig hergestellt.

Auf seinem Familienbesitz in Zaton hatte Šime einen freien Platz an der Straße zu den weithin bekannten Touristenorten Zaton, Nin, Privlaka und Vir. Viele Touristen kommen dort im Sommer vorbei, also rechneten sie damit, einen Teil von ihren Schnäpsen verkaufen zu können, aber ihre eigene Freude und ihr Spaß standen ihnen immer noch an erster Stelle. Ernster wurde die Sache mit der ersten Investition. Sie kauften einen leistungsstarken, aus Kupfer computergesteuerten, wahrscheinlich besten Destillationskessel auf dem Markt vom deutschen Giganten Arnold Holstein, für den sie 2015 direkt im Werk 30.000 Euro bezahlten. Sie gründeten ein Familienunternehmen (OPG) im Namen von Šimas Ehefrau Franka und begannen mit der ersten Produktion.

-Wir stellen Schnäpse wie unsere Vorfahren her, nur raffinierter, auf einem viel höheren technologischen Niveau. Wir fügen bei der Herstellung keinen zusätzlichen Zucker hinzu und verwenden ausschließlich Obst aus ökologischer Produktion. Gauben Sie mir, unsere Schnäpse sind besser und gesünder als diese billigen, alltäglichen und gewöhnlichen schlechten Whiskeys, sagte uns Edvin Šare. Er und sein Freund Šime Peša betreiben die einzige ernsthafte Craft-Schnaps-Brennerei im Landkreis Zadar und noch viel, viel weiter, *Mashtel* in Zaton, einem Ferienort zwischen Zadar und Nin.

Die Herstellung von Schnaps beginnt mit dem Schneiden und Mischen der Früchte, die mithilfe von Hefe und Enzymen 28 Tage gären. Das Brennen beginnt, wenn 300

„Der besondere Stolz von Mashtel ist das letzte Produkt in der Linie – der erste echte kroatische Gin.“

Liter Wasser im Kessel sieden, darüber wird das Obst in einen weiteren Behälter gestellt, der dann unter Anleitung des Computers im Kessel zwei Stunden lang erhitzt wird, wodurch ein Destillat von 70 bis 80 Prozent Alkohol entsteht. Dieser muss mindestens zwei Monate in Fässern reifen, bevor er mit demineralisiertem Wasser vermischt wird, das den Alkohol auf die gewünschten 40 Prozent senkt. Darauf folgt eine erneute Reifung, die mehrere Monate dauert, denn Schnaps ist besser, je älter er ist, und nach dem Filtern kann die Flüssigkeit in Flaschen abgefüllt werden.

Der besondere Stolz von Mashtel ist das letzte Produkt in der Linie – der erste echte kroatische Gin. Dieses bekannte Getränk wird in dieser Brennerei aus Weindestillat und Pinien (Wacholder-) Beeren unter Zugabe von bis zu neun aromatischen Kräutern hergestellt, die diesem hervorragenden Gin ein besonderes Aroma und einen besonderen Geschmack verleihen. Deshalb trägt Mashtel's Gin bereits auf dem Etikett die Botschaft, dass er von Dalmatien inspiriert wurde. Šare erklärte uns, dass seiner Meinung nach die Quitte die Königin des Schapses ist, obwohl er glaubt, dass Johannisbrot eigentlich der wahre König der Früchte ist, weil er den gesündesten Fruchtzucker enthält. Johannisbrot wird von der Insel Vis bekommen, zu Pulver gemahlen und destilliert.



„Es ist nicht bekannt, warum gerade der Orange neben den anderen lokalen Früchten die Ehre zugeteilt wurde, in einem Kuchen, in dem sie die Hauptzutat ist, mit Zadar in Verbindung gebracht wurde.“





Zadars Geschichte belebt sich im Kuchen

Die Zadar-Torte, auch bekannt als Orangen- und Schokoladentorte, ist das einzige Dessert, das durch die Geschichte gereist ist und im heutigen Angebot geliebt ist, während es gleichzeitig das toponymische Merkmal der Stadt bewahrt hat, in der sie entstanden ist.

Dies bezeugt einerseits die lange Präsenz dieser süßen und saftigen Zitrusfrucht in Zadar, die in Südostasien beheimatet ist. Andererseits ist es etwas unfair gegenüber den zahlreichen anderen Obstbäumen und Zutaten, aus denen im Laufe der Geschichte in Zadar Kuchen hergestellt wurden, entweder in den bescheidenen Küchen der Hausfrauen von Zadar oder in den alten Zadarer Konditoreien, die leider für eine Weile aus Zadar fast verschwanden...

Die Region Zadar ist für den Anbau zahlreicher Obstsorten bekannt, von denen die bekannteste die Sauerkirsche Maraška ist, die im Hinterland von Zadar im fruchtbaren Ravni kotari, am besten gedeiht. Die Sauerkirsche Maraška wurde durch den alten Maraschino-Likör aus Zadar weltbekannt. Die Landschaft dieses Teils des Mittelmeers und Dalmatiens ist jedoch auch von zahlreichen anderen Obstbäumen geprägt: die köstlichen Kirsche, die Feige, die hier hundert Gesichter hat, der Pfirsich und vor allem die Mandel, die in diesen Gebieten eine außergewöhnlich harte Schale, aber einen besonders aromatischen und süßen Kern hat. Eine Hülsenfrucht, die von Ernährungswissenschaftlern als die gesündeste Pflanze des Mittelmeerraums angesehen wird, hat sich ebenfalls in die Gesellschaft des Frucht reichturns gedrängt und das ist das Johannisbrot. Ein Johannisbrotbaum war früher eine obligatorische Dekoration und spendete im Sommer Schatten in den Gärten von Zadar und besonders in den Inselgärten. Warum diese großartige Pflanze, deren Früchte voller gesunder Fruchtzucker sind, die auch ein würdiger Ersatz für Schokolade und Kakao ist und deren Samen aus der Hülse (Karobe) als Ursprung der Gewichtseinheit Karat gelten, der Maßeinheit für die Reinheit des Goldes aus den Zadarer Gärten und seiner Umgebung verschwunden sind, bleibt ein Rätsel.

Aus all diesen Geschenken der Natur wurden in Zadar Desserts geknetet, gekocht und gebacken. Es war nicht schwer, hier erstklassigen Käsekuchen zuzubereiten. Die besten Schafskäse und einzigartige Ricotta wurden unweit von Zadar auf der Insel Pag, hergestellt. Und früher war es noch einfacher, sie auf den nahe- und vorgelegenen Inseln von Zadar oder im Hinterland zu finden.

Es ist nicht bekannt, warum gerade der Orange neben den anderen lokalen Früchten die Ehre zugeteilt wurde, in einem Kuchen, in dem sie die Hauptzutat ist, mit Zadar in Verbindung gebracht wurde.

Warum das Johannisbrot den Titel der mediterranen Schokolade erworben hat

Sie nannten es die süßeste Pflanze des Mittelmeers. Warum auch nicht, die Inhaltsstoffe des Johannisbrotbaums (arab. Kharrub) sind eine echte Zuckerbombe. Fast 60 Prozent des Inhalts dieser süßen, aber harten Hülsenfrucht bestehen aus Zucker in fast allen Formen. Überraschenderweise ist beim Verzehr von Johannisbrotfrüchten, die nur für starke und gesunde Zähne empfohlen werden, diese Zuckermenge ist nicht so stark spürbar, der Geschmack ist dem Kakao oder der Schokolade sehr ähnlich. Es ist daher nicht ungewöhnlich, dass Johannisbrot neben den vielen anderen Namen und Adjektiven, die es im Laufe seiner langen Geschichte erhalten hat, auch den 'Titel' mediterrane Schokolade bekommen hat.

Die lange Tradition der Verwendung von Johannisbrot, die sich bis heute vor allem in der gemahlten Form wie Mehl oder Pulver in Zadar und seiner Umgebung und vor allem auf den Inseln des Zadar-Archipels erhalten hat, bezeugt, dass diese Pflanze einst in Gärten und in der Umgebung, auf den Feldern und Hainen rund um die Siedlungen verbreitet war. Heute ist es nicht mehr so. Johannisbrot ist aus Zadar und seiner Umgebung fast verschwunden. Es ist nicht klar, warum, denn es handelt sich um ein hochwertiges, gesundes und teures Lebensmittel. Seine Früchte werden nicht nur in der Gastronomie, insbesondere in der Süßwarenindustrie, geschätzt, sondern auch in der Lebensmittel- und Pharmaindustrie auf vielfältige Weise verwendet. Zugleich werden immer wieder seine medizinischen Eigenschaften hervorgehoben, die denen bekannt waren, die es zuerst kultiviert und verwendet haben: Araber, Hellenen und alte Römer.

Glücklicherweise kehrt diese Perle der mediterranen Flora in voller Pracht in die Region Zadar zurück. Das

Zadarer Unternehmen Bio svijet hat in der Nähe der Ortschaft Bibinje, nur wenige Kilometer von Zadar entfernt, eine Plantage mit über 4.000 Johannisbrotbäumen errichtet.

Eine wahre gastronomische Rarität, in der Johannisbrot in seiner ursprünglichen, rustikalen Version eine große Rolle spielt, lebt noch heute auf Molat, einer Insel, die zum Teil der Gemeinde der Stadt Zadar gehört. Es geht um ein Dessert namens Molatska torta, was natürlich darauf hinweist, dass die Torte auf dieser Insel oder im gleichnamigen Ort hergestellt wurde. Und das ist ein Beweis dafür, dass es auf der Insel Molat früher viel mehr Johannisbrotbäume gab, die vermutlich im Laufe der Zeit vernachlässigt wurden, als die Bevölkerung die Insel verließ. Glücklicherweise ist die Molatska-Torta der lebende Beweis dafür, dass diese wertvolle Pflanze auf dieser Insel einst weitaus präsenter war. Die Frauen der Inselbauern, Jahrhunderte lang meistens Leibeigene der Großgrundbesitzer in Zadar, konnten Desserts und alle anderen Speisen nur aus dem zubereiten, was ihnen leicht zur Verfügung stand. Und es war offensichtlich Johannisbrot.

Heute sind Bäume, genauer gesagt Johannisbrot-Sträucher, auf Molat kaum noch zu finden. Sie sind versteckt in den Dickichten und Hainen dieser grünen Insel, grün von Steineichen, Erdbeerbäumen, Pinien und anderen mediterranen Bäumen und niedrigen Pflanzen, die eine dichte, an vielen Stellen unwegsame Macchia bilden. Im Laufe der langen und schwierigen Geschichte von Molat und seinen Einwohnern, die seit der Steinzeit auf der Insel leben, waren Wälder, hochwertiges Schiffsbauholz und Holz zum Hausbau oder einfach nur für Brennholz und landwirtschaftliche Produkte. Diese Bäume wuchsen auf mehreren reichen Inselfeldern und wa-

ren ein richtiger Schatz, weshalb Piraten die Inseln plünderten und Landbesitzer und Adlige aus Zadar ausbeuteten. Glücklicherweise war und ist das Meer rund um die Insel fischreich, sodass die Einwohner von Molat ausgezeichnete Fischer waren. Dass das Leben auf dieser Insel einst beschwerlich war, spricht die Tatsache, dass die Leibeigenschaft auf Molat erst in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts abgeschafft wurde, als die Einwohner schließlich Eigentümer des Landes wurden.

Auf der Insel Molat gibt es heute drei bewohnte Orte, Molat, Brgulje und Zapuntel, die durch eine geteerte Straße verbunden sind. Die alten Kerne aller drei Ortschaften liegen abseits der Küste, aber in den letzten Jahrzehnten wurden Küstendörfer gebaut und Villen mit Apartments für Touristen, die Inselruhe suchen. In den letzten Jahrzehnten hat sich die Insel zum „gelobten Land“ der Boottouristen entwickelt, zu einem wahren Bootsparadies. Die Küste von Molata ist 52 Kilometer lang, und die Natur und das Meer haben fast 40 wunderschöne kleinere und größere Buchten darauf 'gestaltet'. Und ebenso viele naturbelassene, oft versteckte Strände. Die größte und sicherste Bucht, ein beliebter sicherer Hafen für Segler mit etwa 90 Bojen zum sicheren Anlegen und für ihren ruhigen Schlaf, ist die weite Brgulje-Bucht, in der sich die Ortschaft Brgulje befindet, in dessen Ruhe fast jeden Sommer unter anderen Gästen der Ministerpräsident von Ungarn, Viktor Orban genießt. Sicherheit und ein gutes gastronomisches Angebot finden Segler in der Bucht von Zapuntel im Nordwesten der Insel, aber auch im Hafen von Lučina in der Ortschaft Molat im Südosten der Insel.

A close-up photograph showing a pair of hands weaving a lattice crust over a dark, chunky filling in a round, dark-colored pie pan. The dough strips are light yellow and are being carefully placed to form a grid pattern. The background is a light-colored, slightly textured surface, possibly a table or countertop, with some dough scraps and a knife visible in the upper right.

„Die lange Tradition der Verwendung von Johannisbrot, die sich bis heute vor allem in der gemahlenen Form wie Mehl oder Pulver in Zadar und seiner Umgebung und vor allem auf den Inseln des Zadar-Archipels...“

Der Honig ist in Zadar in Medovka versteckt

Bienen wurden von Wissenschaftlern zu den wichtigsten Lebewesen auf der Erde erklärt, ein Schlüsselfaktor für die Erhaltung des Ökosystems dieses Planeten. Ohne sie würde das Leben auf der Erde sehr schnell aussterben. Honig, das Hauptprodukt dieser kleinen, aber fleißigen Fabriken, ist eine der nützlichsten und vollkommen natürlichsten Kräut zubereitungen, die die Natur vielleicht zu Unrecht dem Menschen geschenkt hat. Es ist auch das erste Süßungsmittel, das der Mensch in seiner Ernährung verwendete, ein Superfood, das den Verbraucher unter anderem mit dringend benötigter Energie versorgt. Noch heute ist es Bestandteil zahlreicher Gerichte in den Küchen intelligenter und kreativer Köche.

Ungefähr zweihundert Imker in der Umgebung von Zadar produzieren in guten Jahren diskret und gewissenhaft mehrere hundert Tonnen Honig von höchster Qualität. Ein gutes oder schlechtes Jahr hängt natürlich von den Launen des Wetters ab, weder zu viel Regen noch einige Monate ohne ihn sind gut für die Bienen und ihre Honigproduktion. Egal wie viel die Bienen produzieren und die Imker imkern, der Honig aus der Region Zadar ist immer von höchster Qualität. Grund dafür ist natürlich auch in diesem Fall die Qualität und Vielfalt der Pflanzen der Region Zadar, die reiche Bienenweide. Außerdem verlagern die Imker ihre Bienen mit ihren Bienenstöcken auf die nahe gelegenen Inseln, die weite Ebene des Hinterlandes von Zadar, Ravni Kotari



**„Ungefähr
zweihundert
Imker in der
Umgebung von
Zadar produzieren
in guten Jahren
diskret und
gewissenhaft
mehrere hundert
Tonnen Honig von
höchster Qualität.“**

und sogar zum Velebit, einem mächtigen Berg, der Tausende von Pflanzenarten beherbergt, von denen viele endemisch sind. So fließen die Pracht der mediterranen und lokalen dalmatinischen Flora, ihre Gerüche und Aromen in dicke Honigströme.

Imker und ihre Bienen suchen schon zu Beginn des Frühlings auf der berühmten Insel Kornat nach Salbeinektar, im Sommer ziehen sie auf das Festland, um den Dornbusch, die Pflanze der Christuskrone, zu bestäuben, während sie ihre Reise am Ende des Sommers auf dem Velebit beenden, wo sich die Bienen von Heidenektar und Ahornbäumen ernähren. Aus diesen Pflanzenarten liefern uns die Bienen eine Vielzahl von Honigen mit unterschiedlichen Geschmacks- und gesundheitlichen Eigenschaften. Bienen besuchen auch Blüten vieler anderer Pflanzen wie echter Dost, Andorn, Thymian, Fenchel, Diestel, Mandel, Lorbeer u. a. und schaffen so einzigartige Mischungen, die in ihrer Qualität den Sortenhonigen in nichts nachstehen.

Honig bekommt man in Zadar am besten bei geprüften Imkern mit deklarierbarem Honig und in Kräuterapotheken. Was das Angebot von Industrielhonig in Einkaufszentren betrifft, ist jedoch Skepsis angebracht, und wenn dies die einzige verbleibende Wahl ist, ist es gut zu glauben, dass der Preis die Qualität gewährleistet.

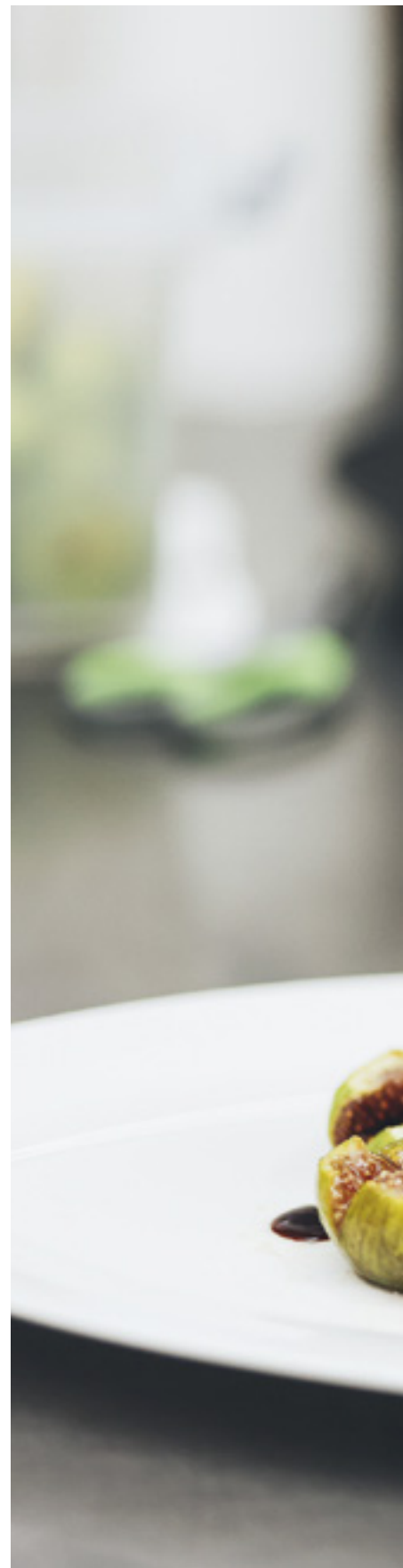
Natürlich musste Honig in einer solchen Auswahl an kraftvollen und gesunden Superfoods seinen Platz finden. Er versteckte sich unter anderem in dem rustikalen Kuchen unserer Großmütter, bekannt als Medovka. Der Kuchen hat russische Wurzeln, aber es ist nicht verwunderlich, dass sein Rezept auch Dalmatien erreicht hat. Honig ist ein globaler Wert und wird auf der ganzen Welt verwendet. Medovka wurde rekonstruiert und wird jetzt ständig von der Chefkonditorin von C&C Kristina Jurešić Hedi gemacht. Medovka ist ein einfacher Kuchen, der schnell zubereitet werden kann. Kristina hat zuerst die Krusten gebacken, in denen Honig die Basis bildet. Sie mischte Honig mit Butter und Eiern und fügte schließlich ein wenig Mehl hinzu und verquirlte alles miteinander. Dann formte sie die Mischung zu etwas dickeren Pfannkuchen und backte sie. Und die Füllung ist denkbar einfach. Es ist eine Mischung aus süßer Sahne und Zucker. Deshalb ist Medovka leicht und erfrischend und ihr Geschmack wird von Honig bestimmt. Alle anderen Zutaten sind mild, weich im Mund und der lange Nachgeschmack ist ursprünglich der von Honig. Er wird sicherlich auch denen schmecken, denen der ursprüngliche Geschmack von Rohhonig „schwer“ fällt und die ihn in dieser Form erst gar nicht probieren wollen. Zugegeben, das ist ihr großer Fehler, denn Medovka ist eine großartige Möglichkeit für sie, einen solchen Fehler zu korrigieren.



Die Feige, eine mythische Frucht und eine süße Sünde

Sie ist eine mythische und biblische Frucht, ein Symbol für Fülle, Fruchtbarkeit und Sexualität, aber auch ein Symbol für die Kraft des Sommers und der Sommerhitze. Es ist eine Kalorien-, Vitaminen- und Mineralstoffbombe, ein Extrakt der Gesundheit, dass die Natur dem Menschen vor vielen Jahrtausenden vielleicht zu Unrecht geschenkt hat. In ihren fast 900 Sorten ist sie über alle warmen Teile des Planeten verbreitet, dennoch ist die Feige das Symbol des Mittelmeers und zusammen mit der Olive ihr beliebtestes Markenzeichen. Feigen sind in Zadar und seiner Umgebung weit verbreitet. In unseren Hinterhöfen und Gärten wachsen prächtige Bäume mit breiten Blättern, die im Sommer auf den Feldern und entlang der Straßen einen wohltuenden Schatten spenden, die aus dem dalmatinischen Dickicht der ineinander verschlungenen mediterranen Büsche entspringen und ihren Platz direkt neben der Meeresküste finden, aber auch tief im Inneren Dalmatiens. Nach der Tradition dieser Regionen ist das erste Morgenritual im Sommer ein Frühstück aus zwei oder drei Feigen mit einem Gläschen (bičerin) hausgemachtem Schnaps (Grappa), gerade genug, um einem Menschen zu Beginn des Tages Energie und Motivation zu geben. **Um die Feigen für die langen Herbst- und Wintertage haltbar zu machen, trockneten die fleißigen dalmatinischen Frauen die Feigen in der starken Sommersonne, damit die Feige überschüssiges Wasser verliert und alle anderen Werte erhalten bleiben.** Sie kochten Konfitüren und Marmeladen aus Feigen und machten haltbare Kuchen wie smokvenjak (Feigenbrot). Dennoch findet sich diese Frucht in frischer oder getrockneter Form in vielen Rezepten für viele Desserts, während Feigenmarmeladen ein würdiger Ersatz für Honig und sogar Gewürz für kräftige Fleischgerichte wie Wildgerichte sind.

Doch egal wie beliebt und weltweit verbreitet die Feige in diesen Gegenden gewesen sein mag, schenkten ihr die lokalen Bauern nicht allzu viel Aufmerksamkeit. Obstgärten mit Feigen waren selten und kulinarische Spezialitäten blieben auf der Ebene der heimischen Handwerkskunst und Produktion für den Eigenbedarf.



„Um die Feigen für die langen Herbst- und Wintertage haltbar zu machen, trockneten die fleißigen dalmatinischen Frauen die Feigen in der starken Sommersonne, damit die Feige überschüssiges Wasser verliert und alle anderen Werte erhalten bleiben.“





Ja, der leckerste Thunfisch der Welt wird bei Zadar gezüchtet

Im Jahr 1995 beschlossen zwei kroatische Auswanderer in Australien, Toni Šantić von der Insel Lastovo und Dragan Vidov aus der Ortschaft Kali auf der Insel Ugljan gegenüber Zadar, in ihrer Heimat ein Unternehmen zu gründen, mit dem sie eine völlig neue Fischerei realisieren würden, die Thunfischkäfigzucht. Kroatische Fischer im äußersten Süden des australischen Kontinents sind vor einigen Jahren als erste auf der Welt auf die Idee gekommen, in großen Käfigen aus neu gemachten Kutternetzen Thunfisch zu züchten und zu mästen. Fischer und Fischhändler, die schon zu dieser Gruppe gehörten, hatten bereits ein ziemliches Vermögen mit dem Thunfischhandel auf dem mächtigsten Fischmarkt in Japan gemacht, daher ist nicht ganz klar, warum sie beschlossen haben, ihr Geschäft von Australien in den kroatischen Teil der Adria zu verlegen und somit hier im Mittelmeerpioniere der Thunfischzucht in Käfigen zu werden.

Dafür könnte es drei Gründe geben. Ihren Wunsch in ihre Heimat zurückzukehren, die Tatsache, dass die Adria ruhiger und sicherer ist als die wilde Pazifikküste des australischen Kontinents. Oder die Tatsache, dass der atlantische Blauflossen-Thunfisch, der in der Adria und im weiteren Mittelmeerraum gefangen wird, der qualitativ hochwertigste Thunfisch im Allgemeinen ist. Aber auch, dass er sich am besten für hochwertiges Sushi und Sashimi aufgrund der Qualität und des Fettgehalts des Fleisches eignet. Jedenfalls gründeten Vidov und Šantić das Unternehmen Kali Tuna, das erste kroatische Unternehmen für Thunfischzucht, und bereits Ende 1996 holten sie die ersten 34 Tonnen gezüchteten Thunfisch aus den Käfigen in der Nähe der Insel Iž und verkauften sie für einen enormen Preis in Japan, der damals in Kroatien unvorstellbar war. Thunfisch war in Dalmatien, besonders in Zadar, beliebt und geschätzt. Gelegentliche Fänge von Kuttern, als die Netze zum Fang kleiner

Weifische durch Netze für den Thunfischfang ersetzt wurden, waren mehr als genug für die Bedürfnisse des lokalen Marktes, einschließlich der Fabrik, die den Thunfisch verarbeitete. Zu der Zeit war Thunfisch aus der Dose hier sehr beliebt, fast so sehr wie frische Thunfischsteaks vom Rost oder Thunfisch Umido (Thunfisch in Tomatensoße gekocht, eigentlich eine spezielle Version von Brodetto).

Die Popularität des adriatischen Thunfischs, die Nachfrage nach ihm und die Preise auf dem japanischen Markt, wo er auf Auktionen auf dem berühmten Tokioter Fischmarkt Tsukiji verkauft wurde, lösten die Gründung mehrerer weiterer Unternehmen für die Zucht oder genauer gesagt für die Thunfischmast aus. Heute befinden sich an der Adria zusammen mit dem Unternehmen Kali Tuna, das dem japanischen Manager Jiro Kambe gehört, insgesamt vier Unternehmen, von denen sich sogar drei in der Gegend von Zadar befinden. Daher ist die Behauptung, dass hier in der Nähe von Zadar der beste Thunfisch der Welt angebaut wird, vollkommen korrekt.

Die Ankunft des berühmten Nobu Matsuhisa, des Besitzers der weltweit berühmtesten Kette Sushi- und Sashimi-Restaurants und Bars und Partner des noch berühmteren Robert de Niro, um persönlich die Lieferung von adriatischem Thunfisch in seine Restaurants auf der ganzen Welt zu arrangieren, ist nur eine weitere Bestätigung für die Spitzenqualität dieses Produkts. Heute ist gezüchteter Thunfisch eines der erfolgreichsten kroatischen Exportprojekte.

Ende Mai beginnt die einmonatige Thunfischjagd mit Schleppnetzen für die Käfighaltung. Atlantischer Blauflossen-Thunfisch ist ständig in der Adria präsent, einfach weil er laufend in Bewegung und auf der Suche nach Nahrung ist, aber auch im saubersten Meer, weil er auf seinen Reisen große Mengen an Sauerstoff verbraucht. Thunfische laichen nicht in der Adria, sondern sie schwimmen in

der Adria, um den Reichtum an Sardinen und Sardellen zu genießen. Für die Käfighaltung jagen Fischer Schwärme mit Exemplaren von acht bis zwölf Kilogramm Gewicht. Der Thunfischfang ist durch internationale Abkommen begrenzt, also können im Jahr 2021 im kroatischen Teil der Adria 950 Tonnen Thunfisch gefangen werden, davon die meisten für die Käfighaltung, 883 Tonnen. Ihre Fütterung in Käfigen wird etwa anderthalb Jahre dauern, wobei jeder Thunfisch fünf bis sechsmal und noch mehr wächst. In Käfigen ernährt er sich hauptsächlich von frisch gefangenen kleinen blauen Fischen, den gleichen Sardinen und Sardellen, die ihn in die Adria gelockt haben und warum sein Fleisch so hervorragend fettig und begehrenswert ist.

Es ist interessant, wie Thunfisch zu einem Medium geworden ist, um Japan und Kroatien zusammenzubringen, insbesondere Zadar. Die Gastronomie und der Thunfisch führten im Jahr 2014 zum Start einer exklusiven mehrtägigen touristisch-gastronomischen Veranstaltung. Thunfisch-, Sushi- & Weinfestival, initiiert von der kroatisch-japanischen Freundschaftsgesellschaft, organisiert vom Tourismusverband der Stadt Zadar und unterstützt von vielen staatlichen und lokalen Institutionen, vor allem der Botschaft von Japan in der Republik Kroatien. Im Laufe der Jahre hat sich das Festival zu mehr als einer Touristenattraktion und einem gastronomischen Ereignis entwickelt, bei dem die Einwohner von Zadar neue Methoden der Zubereitung und des Verzehr von Thunfisch erlernten und Gründe entdeckten, warum der Thunfisch in der Welt so hochgeschätzt wird. Obwohl wir in Zadar niemals auf unseren Thunfisch vom Rost oder in Sauce zubereiteten Thunfisch verzichten werden, gefiel vielen von uns auch die japanische Gastronomie, die neuen Geschmacksrichtungen und neue Zubereitungsmethoden.

Das dalmatinische Sandwich aus „Meeres Prosciutto“

Ein oder zwei gesalzene Sardinen auf einer Scheibe Brot, gebadet in gutem Olivenöl. Das ist das älteste und berühmteste und das erste dalmatinische Sandwich. Es diente als erstes und süßestes Frühstück am Morgen oder als schneller Brunch, ein köstlicher, billiger und verfügbarer Snack, auch das beliebteste erste Fingerfood in Zadar.

Es ist nichts Ungewöhnliches, dass der gesalzene kleine blaue Fisch, der Hauptfisch der Adria, die Sardine und ihr Verwandter der Anchovis, zu einer gastronomischen Ikone des küstennahen, mediterranen Teils Kroatiens geworden ist. Seitdem es an der Adria Fische gibt, gibt es auch den gesalzenen Fisch, weil reichhaltige Überschüsse des Fangs voller Eiweiß und anderer ernährungsphysiologisch wertvoller Inhaltsstoffe für hungrige Tage ohne Fisch und Fischerei erhalten bleiben sollten. Das Einsalzen war die am weitesten verbreitete Art, Fisch haltbar zu machen, und gesalzener Fisch war eines der wichtigsten Handelsgüter. Es gab fast keinen Haushalt oder

keine Taverne in Zadar und Dalmatien, die nicht in irgendeiner Ecke ein Fass voller gesalzenen Fisch aufbewahrten. Noch heute sind gesalzene Sardinen eine verbreitete Delikatesse der Küstenbevölkerung, obwohl in der modernen Gastronomie auf versalzene Speisen verzichtet wird. Gesalzene Anchovis, die einen feineren Geschmack als Sardinen haben, haben internationale Popularität erlangt und sind eines der wichtigen und geschätzten Exportprodukte der lokalen Fischereiindustrie. In Restaurants in Zadar bietet der Kellner oft gesalzene Sardinen und Anchovis als Vorspeise an, einen delikaten Meeresschinken.

Nur wenige Menschen, die den Geschmack von gesalzener Fisch genießen, denken daran, dass sie gerade fermentierte Nahrung essen. Und bei dem langen Prozess der Konservierung von Fisch mithilfe von Salz und Salzlake, einer Lösung von Salz in Wasser, reift der Fisch im Fermentationsprozess und benötigt danach keine weitere Verarbeitung. Fermentierte Lebensmittel sind bereits

Bestandteil unserer täglichen Ernährung, aber wir verbinden diesen Prozess eher mit Gemüse- oder Getreidegerichten. Sauerteigbrot selbst ist schmackhafter und bekömmlicher als gewöhnliches Brot. Pizzas, die auf der Basis von fermentiertem, gereiftem Teig wie der berühmten Pizza Napolitana gebacken werden, sind denen, die mit gewöhnlichem, schnellem Brot gebacken werden, qualitativ überlegen.

Nachdem er vieles über Vorteile fermentierter Lebensmittel gelernt hatte, beschloss Chef Saša Began aus Zadar, sich den 'gereiften Lebensmitteln' zu widmen. Zuerst experimentierte er und später kreierte er neue Gerichte aus fermentierten Zutaten im Fischrestaurant Foša, wo er Küchenchef ist, aber nicht aus gesalzener Fisch, sondern aus Fisch, der in einer sogenannten Trockengärung in der Reifekammer (Dry Ager) reift. Die Reifung von Fisch trägt dazu bei, den Geschmack zu intensivieren und die Textur zu verbessern.



Gegrillter weißer Fisch aus der Adria

Der Rost, ein dalmatinischer und mediterraner Grill, eigentlich ein einfaches Grillgitter auf einer höllisch heißen Glut aus Holz einiger mediterraner Hölzer wie Steineiche und dalmatinische Eiche, ist das Einfachste, aber auch eines der ältesten Kochwerkzeuge, auf dem verschiedene Lebensmittel, Fisch und andere Meeresfrüchte, Fleisch, Gemüse und Pilze in dieser Region grillt werden... Das Grillen ist in seinen verschiedenen Varianten auf der ganzen Welt verbreitet, aber wohl nirgendwo sonst hat es eine so rituelle Bedeutung und allgemein anerkannte Achtung wie in dieser Region. Und der adriatische Fisch, der auf dem Rost abgetropft, brutzelt und duftet, ist eine typische und häufigste gastronomische Ansichtskarte aus Zadar und seiner Region.

Was am gegrillten Fisch so anlockend ist, ist gerade seine Einfachheit. Außer Salz verträgt der so zubereitete Fisch kaum andere Gewürze, nur gutes Olivenöl, das wir beim Grillen mit einem Rosmarinzwig über den Fisch

streichen und wenn der Fisch gar ist, darüber gießen. Das Wichtigste jedoch ist, dass der frisch gefangene Fisch so schnell wie möglich aus dem Meer auf den glühenden Rost kommt. Eine andere Sache ist, dass, egal wie einfach diese Art der Zubereitung von Fisch auch sein mag, man gute Kenntnisse über das Grillen von Fisch benötigt. Die Kontrolle über das Feuer beziehungsweise über die Glut, die Kunst, größere Stücke an der richtigen Stelle zu schneiden, damit der Fisch gleichmäßig gegrillt wird, die Grillzeit, Geschicklichkeit und Erfahrung. All dies sind die Qualitäten eines guten Grillmeisters, die Kleinigkeiten, nach denen man diejenigen, die wissen, wie man Fisch grillt, von denen unterscheiden kann, die ihn 'ruinieren' können.

Es gibt fast keine Fische, Krabben oder Schalentiere in der Adria, die wir nicht auf dem Rost grillen. Blaue Fische wie Sardinen, Makrelen und Thunfisch sind die köstlichsten, egal wie viele andere Rezepte wir verwenden, um diese Fische zuzubereiten. Der Geruch

und Geschmack von frisch gegrillten Garnelen aus dem Velebit-Kanal oder Miesmuscheln und Arche Noah-Muscheln, die sich in weniger als einer Minute auf dem heißen Rost öffnen, sind berauschende Gourmet-Erlebnisse, weil sie im Wesentlichen die ursprünglichen Aromen des Meeres in sich behalten. Was jedoch gegrillt wird und den größten Respekt hervorruft und selbst einem sättigten Menschen das Wasser im Munde zusammenlaufen lässt, ist oborita riba oder weißer Fisch, der Fisch von dem steinigsten Meeresboden. Zahnbrasse, Goldbrasse und Wolfsbarsch stehen in der ersten Reihe der Adria-Fische von höchster Qualität, gefolgt von Zweibandbrassen, Geißbrassen, Marmorbrassen, Rotbrassen, Streifenbrassen und Meer-rabe. Es gibt nur zwei Fische in der am meisten geschätzten königlichen Kategorie: St. Pierre und der große Drachenkopf. Obwohl wir diesen gegrillten Fisch lieben, ziehen wir es dennoch vor, ihn auf andere Weise zuzubereiten, nur gekocht in Brodetto oder Gregada.

„Eine typisch dalmatinische gastronomische Ansichtskarte“



Zadar ist die Wiege der Weißfischzucht

Es war ein fast unbemerktes Ereignis, das in keiner Weise darauf hindeutete, dass daraus eine epochale Entdeckung von globalem Ausmaß für die menschliche Ernährung werden würde. Irgendwann in der zweiten Hälfte der 1970er-Jahre des letzten Jahrhunderts tauchte in der Maestral-Bucht in Zadar ein kleiner Käfig im Meer auf, in dem mehrere Exemplare von Wolfsbarsch lebten. Dieser einsame Jäger und König der seichten Meere wurde von einer kleinen Expertengruppe für Meeresbiologie aus Zadar in einen Käfig gesetzt. Sie experimentierten unter kontrollierten Bedingungen, um aus den Rogen der weiblichen Fische, die irgendwo um die Kornati-Inseln gefangen wurden, Wolfsbarsche zu züchten. Ihre Experimente erwiesen sich als erfolgreich und es wurde in Zadar der erste Wolfsbarsch in einem Käfig auf der Welt gezüchtet.

Diese Forscher hatten zuvor erkannt, dass Meere und Ozeane, egal wie breit und tief sie auch erscheinen mögen, begrenzte Kapazitäten haben. Der Mensch bedroht und plündert durch Überfischung Lebensräume, die er für seine Nahrung verwendet und dadurch schrumpft die biologische Vielfalt im Meer. Im Mittelmeerraum und in Dalmatien, einschließlich in Zadar, ist die wertvollste Fischart der sogenannte Weiße Fisch (oborita riba). Ja, das sind die wunderschönen Exemplare von Zahnbrassen, Goldbrassen, Wolfsbarsche, Petersfische, große Drachenköpfe, Zweibindenbrassen ..., die auf dem Rost aber auch in vielen anderen Gerichten, die wir in Erinnerung behalten und uns dann in den Sinn kommen, wenn wir an die üblichen Bilder von Dalmatien, dem Meer, den Inseln und der Adria denken. Natürlich bleiben die delikaten Aromen vom weißen Fisch, die sonst nur durch Salz und Olivenöl die natürliche Wertigkeit und den Geschmack ergänzen,

dauerhaft am Gaumen und fordern auf, ein neues Fischgericht zu probieren.

Dieser Wert des weißen adriatischen Fisches führte jedoch in der zweiten Hälfte des letzten Jahrhunderts zu seiner Überfischung, sodass sich die Forschung und die Erfolge der Zadarer Experten für Aquakultur als weltweit wichtig erwiesen. Ohne das wäre es heute schwierig, gesunde und schmackhafte Fischgerichte zu genießen, zumindest nicht in den Mengen, an die wir gewöhnt sind. Schließlich zähmte der Mensch vor mehr als 15.000 Jahren Wildrinder, um sie zu züchten, nicht nur zu jagen und sich so vor der Hungersnot zu retten. Warum sollte es mit Fisch auch nicht so sein?!

Um die gleiche Zeit, als Experten aus Zadar und französische Wissenschaftler ähnliche Forschungen durchführten, fanden Italiener etwas später Wege, Fischbrut zu züchten. Im Jahr 1979 war in Zadar das erste Unternehmen für Fischzucht Cenmar gegründet, das als erstes weltweit einen Käfig für die kommerzielle Zucht von Wolfsbarsch errichtete. In den folgenden Jahrzehnten baute Cenmar seine Produktion aus, züchtete neben Wolfsbarsch Goldbrasse in Käfigen und baute auch einen eigenen Fischlaichplatz auf.

Wegen einer Reihe von Umständen geriet Cenmar mit Beginn des neuen Jahrtausends jedoch in Schwierigkeiten, wurde dann glücklicherweise 2008 von einem mächtigen kroatischen Unternehmen Adris Gruppe übernommen, das mehrere kleine kroatische Fischzuchtunternehmen fusionierte und das Unternehmen Cromaris gründete. Heute einer der weltweit größten Fischzuchtbetriebe für Weißfische höchster Qualität, das jährlich über 10.000 Tonnen Fisch höchster Qualität produziert, von denen 85 Prozent der produzierten Mengen auf den europäischen Markt und darüber

hinaus geliefert werden, hauptsächlich nach Italien, während der Rest auf dem kroatischen Markt verbleibt.

Cromaris hat bis heute die Fischproduktion technologisch so perfektioniert, dass sich der Fisch aus dem Käfig geschmacklich nicht von dem, der frei im Meer lebt, unterscheidet. Auf den neuen Laichplätzen für die Produktion von Fischbrut wird auch Futter für Fischbrut produziert, und für jeden einzelnen Fisch lässt sich leicht feststellen, wer seine Eltern sind. Zadars Cromaris züchtet Fisch in sechs großen Farmen mit Gruppen von geräumigen Käfigen, von denen sich sogar fünf im Archipel von Zadar befinden. Das Sortiment wurde von Wolfsbarsch und Goldbrasse auf andere Arten von weißem Adria-fisch höchster Qualität erweitert, davon der Kornaten Adlerfisch, die Zahnbrasse und die große Bernsteinmakrele. Die Fische in den Käfigen werden mit einer Trockensubstanz in Form von Granulat gefüttert, wodurch die Perfektion des Geschmacks erreicht wird. Aber die Geschäftsphilosophie von Cromaris lässt sich in dem alten dalmatinischen Postulat zusammenfassen, wonach nur frischer Fisch der Beste ist, egal welcher Art. Cromaris bringt nämlich frischen Fisch aus dem Meer auf den Markt, in der Regel sogar in die entferntesten Exportländer innerhalb von weniger als 24 Stunden.

Über die Spitzenqualität des adriatischen Zuchtfisches bezeugt auch die weltweit wichtigste Auszeichnung für die Qualität von Lebensmittelprodukten, die Auszeichnung mit dem Superior Taste Award, die Cromaris auch in diesem Jahr für alle vier seiner registrierten Produkte erhielt, die Goldbrasse, den Wolfsbarsch, die Zahnbrasse und die große Bernsteinmakrele.



Die Miesmuschel, die schwarze Königin des Novigrader Meeres

Was die Sardine unter den Fischen in der Adria ist, ist die Miesmuschel unter den Schalentieren. Sie ist fast allgegenwärtig, aufgrund ihres Preises für jedermann erhältlich, ernährungsphysiologisch hochwertiges Lebensmittel, schmackhaft und daher fast von jedermann gern gegessen und erweist sich anpassungsfähig für allerlei kulinarische Umsetzungen. Der Sommer ist ihre Zeit. Juni, Juli, August und September, dann schmecken Miesmuscheln am besten. Sie bereitet sich auf die Herbstlaichzeit vor und pumpt das Meerwasser, als ob sie an Strom angeschlossen wäre. In nur einer Stunde filtert sie literweise Meerwasser und sammelt große Mengen an Plankton, von denen sie lebt und sie so schmackhaft macht. Miesmuscheln enthalten Selen, Eisen, Folsäure, Vitamin A und B, Jod und Zink. Sie haben von allen Schalentieren das höchste Gehalt an Omega-3-Fettsäuren. Folsäure und Vitamin B 12 lindern Müdigkeit, Verwirrtheit und beugen Nervenschäden vor.

Das Novigrader Meer, eine kleine, aber unersetzliche Bucht unter den Südhängen des Velebit Gebirges und nur 30 Kilometer von Zadar entfernt. Das Meer ist aufgrund seines Reichtums an Plankton und Chlorophyll besonders in den letzten Jahrzehnten ideal für den Anbau von Miesmuscheln. Nicht nur der Tradition nach, sondern auch laut Forschungen von Wissenschaftlern der Universität Zadar ist diese Muschel die wertvollste im Novigrader Meer mit dem reichhaltigsten Fleisch und dem angenehmsten Geschmack in der gesamten Adria. Und ganz bestimmt übertrifft sie in Bezug auf Ge-

„Das Novigrader Meer, eine kleine, aber unersetzliche Bucht unter den Südhängen des Velebit Gebirges und nur 30 Kilometer von Zadar entfernt.“





„Das Meer ist aufgrund seines Reichtums an Plankton und Chlorophyll besonders in den letzten Jahrzehnten ideal für den Anbau von Miesmuscheln.“

schmack und Zusammensetzung Miesmuscheln, die an der Küste des Ozeans angebaut werden. Genau aus diesem Grund wurde der Novigrader Miesmuschel im Jahr 2019 vom Landwirtschaftsministerium unter dem Namen „Novigrad-Miesmuschel – geschützte Herkunftsbezeichnung“ ein Übergangsschutz gewährt. Danach wurde das Schutzverfahren vor den Gremien der Europäischen Kommission fortgesetzt und in absehbarer Zeit rechnet man damit, dass sie eine europäisch geschützte Ursprungsbezeichnung erhält. Das Geheimnis des Wertes und des besonders reichen Geschmacks des Fleisches dieser Miesmuschel liegt, laienhaft ausgedrückt, in der großen Menge an Nahrung, die vom Festland in das Novigrader Meer gelangt. Es ist da nämlich die Mündung des Flusses Zrmanja, die sich fast 70 Kilometer von Lika entfernt erstreckt, aber auch eine große und unbekannte Anzahl unsichtbarer Süßwasserquellen versorgt das Meer mit Mineralien aus dem Land und senkt seinen Salzgehalt. Ideal für die Miesmuschel!

Die Bewohner von Novigrad, dem malerischen Fischerdorf, nach dem das Novigrader Meer seinen Namen erhielt, lebten teils aus Notwendigkeit, teils aus Vergnügen seit Jahrhunderten mit und von den Miesmuscheln. Sie ernährten sich von ihrem Fleisch, bereiteten sie zu den heute seltenen Gerichten zu, verkauften sie aber auch hauptsächlich im nahe gelegenen Zadar.

Heute fischen die Bewohner von Novigrad Miesmuscheln aus dem Meer nicht mehr in der gleichen Menge wie früher, aber deshalb werden seit Jahrzehnten Muscheln in mehreren Farmen im Novigrader Meer gezüchtet, von wo aus sie in ganz Kroatien auf den Markt gebracht werden. Diese Art von Miesmuschel, die in ihrer natürlichen Umgebung in einem Dutzend kleiner Farmen angebaut wird, wird regelmäßig von den Einwohnern von Zadar sowie von vielen Touristen, die in diese Stadt kommen, genossen. Die schwarze Schale voller Fleisch mit dem unberührten Geschmack des völlig sauberen Meeres ist seit Langem eines der deutlichsten Zeichen der Gastronomie von Zadar. Es ist fast unvorstellbar, in Zadar zu sein und eines der mit Miesmuscheln zubereiteten Gerichte nicht zu genießen. Und echte Kenner lassen sich die Gelegenheit nicht entgehen, sie frisch, gerade geöffnet mit ein paar Tropfen Zitronensaft zu probieren.

Alle Kalmare sind köstlich, aber nur der Adriatische ist der Echte und Beste

Ein Weichtier aus der Adria genießt einen besonderen Status in der Küche von Zadar und Dalmatien. Es ist eine beliebte Delikatesse sowohl derjenigen, die an der Küste und auf den Inseln leben, als auch der Kontinentalbewohner und insbesondere der Touristen, die aus der ganzen Welt in diese Gegend kommen. Es ist ein obligatorischer Bestandteil des Angebots fast aller Restaurants in Zadar.

Wir sprechen über Kalmare.

Obwohl er in praktisch allen Meeren und Ozeanen der Welt lebt und auf allen Kontinenten bekannt ist, kann man sogar in Zadar den Kalmar aus fernen Meeren kaufen. Der adriatische Kalmar wird besonders geschätzt und hebt sich mit seiner Qualität, Geschmacksfülle und der Dicke seiner Körperwand von seinen Verwandten aus anderen Meeren ab. Der wahrscheinlichste Grund dafür ist die Fülle und die Qualität der kleinen Fische, insbeson-

dere der blauen Fischarten in der Adria, die der Hauptfang für Kalmare sind.

Alle Kalmare sind köstlich, aber nur der adriatische Kalmar ist der echte, einfach anders und der beste, das wird Ihnen jeder in Zadar sagen.

Kalmare leben in verschiedenen Meerestiefen und im Herbst und Winter während des Laichens erreichen sie flachere Gewässer und dann findet die intensivste Angelzeit auf Kalmare statt. Es kann mit verschiedenen Arten von Netzen gefischt werden, aber die beliebteste Methode des Angelns auf Kalmare ist die mit verschiedenen künstlichen Ködern. Er wird sowohl von professionellen Fischern als auch von Freizeitanglern gejagt. Wenn Sie im Winter vor Einbruch der Dunkelheit auf dem Meer vor den Küstenstädten und Küstenorten Gruppen von Booten schwimmen sehen und Sie können sicher sein, dass deren Besatzungen Kalmare fischen.

Wir bereiten Kalmare auf verschiedene Arten zu. Es ist üblich, seine Ringe in tiefem Öl zu braten, er schmeckt auch ausgezeichnet gegrillt oder im Ofen mit Kartoffeln gebraten, gekocht und gewürzt in einem Salat oder in einem köstlichen Brodetto. Fischer kochen besonders gerne 'ganze' frisch gefangene Kalmare nur kurzzeitig, also ohne ihn zu putzen und ein bisschen gesalzen, danach beträufeln sie ihn sofort mit gutem Olivenöl. In Zadar und Umgebung sollte kein Fischgericht ohne Olivenöl serviert werden, insbesondere kein Kalmar.

Zu den Vorteilen von Kalmar, aber auch anderer Weichtiere wie Oktopus und Tintenfisch gehört, dass er eine tiefgefrorene Lagerung gut verträgt. Im Gegensatz zu Fisch, der am besten immer ganz frisch ist, werden Kalmare und andere Weichtiere bereits nach einem kurzen Aufenthalt im Gefrierschrank weicher.





Schwarzes Tintenfisch-Risotto

„U po' marča- sipa i komarča" („Mitte März - Tintenfisch und Goldbrasse") ist ein altes Sprichwort der dalmatinischen Fischer, das zweifellos besagt, welcher Fisch sich im ersten Frühlingsmonat den seichten Gewässern nähert. Es ist irgendwie auch die Zeit, in der die Tintenfischjagd in der Adria zurückgeht oder aufhört und sein Verwandter, der Kopffüßer-Sepia, zu einem häufigen Fang in den Fischernetzen, Reusen und mithilfe künstlicher Köder, die von Sportfischern verwendet werden.

Ein gemeiner Tintenfisch ist ein wahrer Meister der Tarnung und passt sich blitzschnell optisch an seine Umgebung, in der er sich befindet, an. Sei es, dass er gejagt wird oder dass er selbst auf der Jagd ist. Seine wichtigste Waffe, sowohl in der Verteidigung als auch im Angriff ist jedoch die Tinte, ein Pigment, in dem Melanin neben anderen Elementen wie Proteinen am wichtigsten ist. Dieselbe Substanz, die die menschliche Hautfarbe bestimmt. Mit seiner Tinte verwirrt und betäubt er auch seine Beute, winzige Krabben, Garnelen und Fische, die er dann mit seinen langen, blitzschnellen Tentakeln fängt. Seinen Mut kann man auch der Tatsache zuschreiben, dass er sogar drei Herzen hat, deshalb haben sie ein besonderes Gefühl für Liebe und Zuneigung zu ihrem Partner. Fischer wissen sehr gut, dass, wenn sie einen Tintenfisch gefangen haben, das schnellere und hungrigere Weibchen, sie auch sehr schnell mit künstlichen Ködern ihren männlichen Partner fangen werden, weil er sich nicht von der Stelle entfernt, an der sein Weibchen verschwunden ist. Aber was uns hier am meisten interessiert, ist der Tintenfisch auf dem Teller in der Gastronomie. Obwohl das Fleisch seines Körpers süß, schmackhaft und reichhaltig ist, ist es in kulinarischer Hinsicht besonders interessant, weil es die größ-





„.... der Tintenfisch ist ein erstklassiger Gourmetgenuss, und in Zadar bereiten wir ihn auf verschiedene Arten zu: in einem Eintopf mit Kichererbsen oder Saubohnen, gebraten unter der Glocke oder im Ofen, in Salaten mit Kartoffeln oder in Saucen mit Nudeln.“

te Menge an Tinte von allen seinen Weichtiervarianten enthält. Der Mensch hat im Laufe der Zeit gelernt, diese Tinte zu verwenden, zuerst als Tinte zum Schreiben und dann in einer Reihe von Gerichten. In Zadar und Dalmatien entstanden viele der heutigen traditionellen Gerichte aus Tintenfisch und seiner Tinte sowohl für den täglichen Gebrauch als auch für besondere Anlässe und Feste. Deshalb klingt es heute seltsam, dass Tintenfische bis vor einigen Jahrzehnten kein besonders geschätzter Fang waren. Er landete oft auf den Tellern der ärmsten Familien und hatte sogar auf dem Fischmarkt von Zadar einen niedrigen Preis, er war halb so viel wert wie zum Beispiel der Kalmar.

Heute ist es nicht mehr so, der Tintenfisch ist ein erstklassiger Gourmetgenuss, und in Zadar bereiten wir ihn auf verschiedene Arten zu: in einem Eintopf mit Kichererbsen oder Saubohnen, gebraten unter der Glocke oder im Ofen, in Salaten mit Kartoffeln oder in Saucen mit Nudeln. Fast immer wird bei der Zubereitung der Gerichte der interessanteste Teil des Tintenfisches verwendet, die dicke flüssige Tinte, welche die erfundenen Köche in Nudelteig oder in das Gebäck für Sandwiches mischen... Aber das bekannteste und beliebteste Gericht in Zadar und ganz Dalmatien ist definitiv schwarzes Risotto mit Tintenfisch, das wir in Zadar als Vorspeise, insbesondere bei Hochzeitsfesten und als Hauptgericht in unserer täglichen Ernährung verzehren.

Der Tintenfisch ist fast in allen Meeren der Welt verbreitet, und es ist nicht ungewöhnlich, dass Fischer oder ihre Frauen Möglichkeiten gefunden haben, die Tinte dieses Kopfkrabbers zu nutzen, sodass Gerichte, die unserem dalmatinischen schwarzen Risotto ähneln, im Mittelmeerraum entstanden sind. Ähnlich, aber nicht gleich. Die Spanier verwenden zum Beispiel die Tinte vom Tintenfisch und das Fleisch in einer ungewöhnlichen schwarzen Version der Paella, während Köche in Italien, insbesondere im Süden Italiens aus Tintenfisch und der Tinte Pasta mit Tintenfisch-Saucen herstellen. Nichts Ungewöhnliches für Italiener. Der Legende nach entdeckten dalmatinische Fischer Gerichte mit Tintenfisch und seiner Tinte, als sie im Mittelmeer nach blauem Fisch suchten. Ob zuerst in Sizilien oder irgendwo in Spanien, es ist nicht bekannt.



**”Der Brauch,
Fisch auf
diese Weise zu
konservieren,
war auf den
Inseln weit
verbreitet, auch
auf den Inseln
des Zadarer
Archipels.”**



Hai, getrocknet: eine Delikatesse der Insel Ist, entstanden aus der Not

Bis zur Entdeckung des Gefrierschranks oder besser gesagt bis dieses Haushaltsgerät weit verbreitet war, entwickelten die Fischer der Welt verschiedene Möglichkeiten, ihren überschüssigen Fang zu konservieren. Dieser Überschuss wurde, um ihn für die spätere Verwendung aufzubewahren, gesalzen, geräuchert und in Wind und Kälte getrocknet. Und der gebackene oder gebratene Fisch konnte mehrere Tage in Marinade oder savur aufbewahrt werden.

Der Brauch, Fisch auf diese Weise zu konservieren, war auf den Inseln weit verbreitet, auch auf den Inseln des Zadarer Archipels. Für die Inselbewohner waren Käufer und der Markt in der Stadt und zu weit entfernt, denn es gab noch keine Bootsmotoren. Außerdem musste man unter den ärmlichen Inselbedingungen hungrige Mägen vieler Familienmitglieder ernähren. Alles, was im Meer gefangen oder auf dem Feld geerntet wurde, musste sorgfältig rationiert werden. Bewohner der hiesigen Inseln konservierten ihre reichen Fänge von Sardinen und Anchovis, indem sie sie salzten, aber die üblichere Art, Fisch zu konservieren und zu erhalten, war sie im Wind, im kalten dalmatinischen Sturm (bura) zu trocknen. Die Inselbewohner trockneten Oktopusse und Tintenfische, dann das sogenannte Meereswild wie die adriatischen Arten von Haien und Katzenhaien, insbesondere geschätzt die Rochen, und mancherorts wurden sogar winzige Schnauzenbrassen (Spicara smaris) getrocknet. Viele Gerichte wurden aus solchen konservierten, getrockneten Fischprodukten zubereitet, die später zu besonderen Spezialitäten im reichen Angebot der gastronomischen Traditionen der Zadarer Inseln und Dalmatiens wurden.

Eine typische, kleine und heute dünn besiedelte Insel des Zadarer Archipels ist die Insel Ist. Diese Insel ist nur 20 Seemeilen von Zadar entfernt. Es gibt nur einen gleichnamigen Ort auf der Insel, der eine lange und turbulente Vergangenheit voller faszinierender Legenden und eine interessante Form hat, die von zwei tiefen Buchten dominiert wird, die Sandbucht Široka auf der Südseite und die Sandbucht Kosirač auf der Nordwestseite. Der ruhige Ort Ist erstreckt sich zwischen diesen beiden Sandbuchten und vor einem halben Jahrhundert wurde die Ortschaft und die ganze Insel zu einem Paradies für Bootsfahrer und ihr sicherer Hafen. Auch alle anderen, die einen ruhigen und erholsamen Urlaub, kristallklares Meer, Sandstrände, aber auch lokale Gerichte, hauptsächlich frischen Fisch suchen, werden dort ihre Erwartungen erfüllen.

Die Insel Ist ist nämlich von einer Reihe kleiner Inseln und Felsen umgeben, auch solchen, die nicht an die Meeresoberfläche ragen. Jahrhundertlang ernährten ihre Familien sich mit dem Fang aus diesen reichen Fischgründen und sie mussten die Konservierungstechniken gut kennen, d. h. das Trocknen und Salzen überschüssiger Fänge. Heutige professionelle Fischer sowie diejenigen, die nur als Hobby fischen, wissen sehr gut, dass die Fischgründe rund um die Insel Ist reich sind und eine Vielzahl von Fischfängen bieten.

Der Seeteufel – im Meer hässlich, auf dem Teller eine Schönheit

Im Meer ist er ein Seeungeheuer, so hässlich, dass er selbst die Mutigsten bei einer Nahbegegnung erschrecken würde. Allerdings werden diesem Fisch nur wenige Taucher in seiner natürlichen Umgebung begegnen, denn der Unersättliche lebt und lauert in den Tiefen des Schlammes oder Sandbodens auf seinen Fang. Der Seeteufel ist für den Menschen weder gefährlich noch sollte man sich vor ihm fürchten. Nach seinem hässlichen Aussehen bekam er seinen Namen, der von dem Wort hässlich abgeleitet wurde. In Dalmatien nennt man ihn noch Teufel, Bösewicht, Frosch...

Der Seeteufel ist über alle Meere verbreitet, und in der Adria lebt der dunkle Gabeldorsch, ein Fisch mit dunkelbrauner Haut, eigentlich eine getarnte Schleimhaut, deren einziger ungenießbarer Teil immer entfernt werden muss. Die

Information, dass er bis zu zwei Meter lang und 60 Kilogramm schwer werden kann, klingt unglaublich. Wenn auch jemand irgendwann einem Seeteufel in einem solchen Format begegnet ist, war das wahrscheinlich mehr als genug Inspiration für ein Märchen über hässliche und gefährliche Meeresungeheuer.

In zahlreichen Gerichten wird er zu einer wahren gastronomischen Schönheit einer kulinarischen Perle. Er hat ein kompaktes und blütenweißes, weiches, biegsames Fleisch (Körper und Schwanz), was für Kinder und diejenigen, die mit dem Fisch auf einem Teller geschickt sind und den Fisch grätenfrei bekommen möchten wichtig ist.

In Zadar bereiten wir den Seeteufel auf viele Arten und in zahlreichen Gerichten zu. Er schmeckt ausgezeichnet gegrillt, gebraten, paniert, gebraten im Ofen und

in Brodetto gekocht, von denen es in Dalmatien so viele verschiedene Arten gibt wie Köche. Zusammen mit dem adriatischen Meeresaal ist er der begehrteste Fisch, dessen Steak den liebsten Gästen angeboten wird.

Er wird meistens gekocht zubereitet, entweder alleine gekochter Fisch, der am besten zu einer perfekten Fischsuppe passt oder in Gregada, einem traditionellen dalmatinischen Gericht aus Stücken verschiedener Fischarten, Krabben und Schalentieren und Gemüse. Und die am besten in dem Topf serviert wird, in dem er gekocht wurde, damit er in seiner ursprünglichen Form auf den Tisch kommt, mit allen Zutaten in der Suppe, die ihren Geschmack verliehen haben. In der Gregada ist der Seeteufel fast unverzichtbar.



Der Adria-Scampi ist schmackhafter als sein schottischer Verwandter

Auf der saisonalen Speisekarte des berühmten Hauptrestaurants Ducasse im Pariser Luxushotel Plaza Athénée aus dem Jahr 2016 bestand das teuerste Gericht aus Scampi und Kaviar und kostete 195 Euro. Somit landeten Scampi ganz oben auf der Liste der teuersten Lebensmittel der Welt überhaupt. Diese orange-rosa Krabbe mit zartem Schwanzfleisch und süß-salzigem Geschmack bestätigte nur ihren privilegierten königlichen Status in der Welt der guten Meeresfrüchte. Für wahre Feinschmecker gehören Scampi-Gerichte regelmäßig zu den Ersten, wenn nicht sogar die erste Wahl, egal wie sie zubereitet werden.

Es ist allgemein bekannt, dass der teuerste Scampi der Welt im Meer um Schottland gefangen wird, aber nur diejenigen, die in der Adria

in Kroatien gefangene Scampi gegessen haben, wissen das, was auch immer die Schotten darüber denken mögen, dieser adriatische Scampi seinen schottischen Verwandten in Geschmack und Geruch übertroffen hat, und das mindestens für eine Schnurrbartlänge. Wir in Zadar haben das Glück, dass frische Scampi in allen Größen fast regelmäßig auf dem örtlichen Fischmarkt und anderen Frischfischgeschäften erhältlich sind, praktisch das ganze Jahr über, obwohl die Hauptjagdsaison auf die charmante und lebhafte Krabbe im März beginnt. Tief im Hinterland von Zadar gibt es nämlich den weitläufigen Velebit-Kanal und das nahe gelegene geschlossene Novigrader Meer, in dem es jede Menge gute Meeresfrüchte gibt. Dieser kleine Bereich gehört zu den wenigen

an der Adria, indem große Gruppen von Scampi leben. Bis vor etwa 40 Jahren war der Zadarer Kanal auch reich an Scampi, aber sie wurden leider aufgrund des damaligen übermäßigen Fischfangs fast ausgerottet.

Wie dem auch sei, Scampi-Gerichte sind in Zadar üblich, insbesondere in Fischrestaurants. Egal für welches Scampi-Gericht Sie sich entscheiden, es ist wichtig, immer darauf zu achten, dass der Scampi absolut frisch, farbenprächtig und ohne Spuren von braunen oder grünen Flecken im Kopfbereich ist und am besten wäre es, wenn sie in der Küche noch lebendig ankommen. Was in Zadar leicht zu erreichen ist.



Brodetto mit Fisch und Krabben mit dem Geschmack des historischen Ruhms der Keramik von Iž

Die Insel Iž, ein Stück Land, das so nah und doch so weit von seiner nächsten Großstadt Zadar entfernt ist, weil sie außer von den „zwei Meeren“ auch durch die Insel Ugljan getrennt ist. Sie ist eine typische Insel des Archipels von Zadar. Die Insel ist seit prähistorischen Zeiten bewohnt, doch seine Bevölkerung war immer isoliert und konzentrierte sich daher auf die natürlichen Ressourcen, die es auf der Insel gab: fruchtbares Land für Landwirtschaft oder Viehzucht, Olivenanbau und das Meer als wichtige Nahrungsquelle. Auf dem Weg vieler Handelsschiffe verankert, die die Adria besegelten, gab Iž

auch Generationen erfahrener Seeleute. Aber es gibt eine Aktivität, nach der die Bewohner von Iž ziemlich bemerkenswert und erkennbar waren.

Töpferei, die Herstellung nützlicher Gegenstände aus Ton, in diesem Fall der Insel Iž wurde vor langer Zeit als Iž-Keramik bezeichnet. Es war eine Fähigkeit, welche die Einwohner von Iž in der Geschichte auf der ganzen Adria, ihren Inseln, an der Küste und sogar tief im Landesinneren bekannt machte. Die erste Erwähnung der Iž-Keramik stammt aus dem Jahr 1530. Die *Iški lopizari*, wie sich die Töpfer von der Insel Iž nach einem *lopiž*, einem Keramikge-

fäß zum Kochen von Speisen, benannt haben, ist nur eines von vielen Gegenständen für den täglichen Gebrauch, den eigenen Bedarf und zum Verkauf oder Tausch gegen andere Werte, die sie aus Ton hergestellt haben, den sie auf ihrer Insel gefunden haben. Die anspruchsvolle Arbeit, Ton zu gewinnen und mit Schiefer zu mischen, dann die Objekte auf einer handbetriebenen Töpferscheibe zu formen und die geschaffenen Objekte schließlich auf großen Lagerfeuern zu brennen, wurde durch den Verkauf wertvoller Gegenstände gekrönt und so die bescheidene Haushaltskasse erhöht. *Lopiži*, in denen Es-





sen auf offenem Feuer gekocht wurde, die Backglocke (čirpnje) zum Backen von Brot, Fleisch- oder Fischgerichten, große Gefäße zum Aufbewahren von Olivenöl und Einsalzen von Sardinen, kleine Keramikkoher mit glühenden Kohlen, die die Fischer mit an Bord nahmen, um eine Zwischenmahlzeit darauf zuzubereiten... waren nur ein Teil der Gegenstände, die von den Einwohnern von Iž für den täglichen Gebrauch hergestellt wurden.

Einige dieser Gegenstände, die vor langer Zeit hergestellt wurden, werden heute in der wertvollen Museumssammlung in der Ortschaft Veli Iž aufbewahrt. Obwohl es früher 30, 50

und sogar 70 Töpfer auf der Insel gab, beschäftigt sich heute leider niemand ständig mit dieser Arbeit, obwohl die traditionelle Töpferei der Insel Iž zum immateriellen Kulturerbe der Republik Kroatien 2009 erklärt wurde. Und sogar ein Gericht hat den gleichen nationalen Wert: Iž lopiž, Lammeintopf mit Erbsen und Saubohnen. Dieser Name, Iški lopiž, hat also eine doppelte Bedeutung, es ist gleichzeitig ein Gefäß und ein Gericht. Trotz des Respekts, der diesem traditionellen und ganz außergewöhnlichen und wertvollen Handwerk geschenkt wird, das sehr oft zur Kunst wird, führten einige andere soziale Umstände wie Migration von der Insel zu seinem Aussterben.

Der letzte Töpfer Predrag Petrović Pepi, von der Insel Iž, starb 2015. Er verbrachte den größten Teil des Jahres in seinem kleinen Werkstatt-Souvenirladen mit zahlreichen Keramikobjekten und hielt so den Ruhm der Iž-Keramik am Leben. Glücklicherweise verschwand mit Pepis Tod nicht der letzte Töpfer von Iž. Seine Tochter Nika Petrović Grilc lernte in ihrer Kindheit von ihrem Vater die Technik der traditionellen Iž-Keramik und war damit die erste Frau in der Geschichte, die sich dieser Tätigkeit widmete.

Kabeljau, der Star am Heiligabend

Die Tradition der Zubereitung von Kabeljaugerichten lebt in den Küchen vieler Völker. Dieser in kalten Meeren lebender Fisch lebt in zwei Ozeanen und um Grönland. Er ist in vielen Ländern von großer wirtschaftlicher Bedeutung, aber es ist ungewöhnlich, dass der Kabeljau in erster Linie der Getrocknete in Norwegen, an der östlichen Seite der Adria, in Dalmatien und in Zadar einen gastronomischen Kultstatus erlangen hat. Bei allem Reichtum der Fauna, der Adria, der Fischereitradition und dem Wissen der Bewohner der kroatischen Küste ist der Kabeljau, den es hier nicht gibt, eine Zutat, aus der viele lokale Gerichte entstanden sind.

Für dieses Paradox gibt es eine bekannte Erklärung, die mit dem Namen des venezianischen Seefahrers und Kaufmanns Pier Querini aus dem 15. Jahrhundert zusammenhängt. Nachdem Querini 1431 bereits den Ärmelkanal überquert hatte, erlitt er auf einer Reise nach Belgien einen Schiffbruch, sodass er in einem Rettungsboot am südlichen Ende

der Inselwelt der Lofoten in Norwegen landete, wo die Einheimischen ihm zu Essen gaben, was sie im Überfluss hatten, den Kabeljau, und zwar mit seiner heute wertvollsten Unterart, *Gadus morhua*, die in der Norwegischen See lebt.

Als er nach Hause zurückkehrte, brachte Querini eine gewisse Menge getrockneten Kabeljau mit und sah schon damals seinen Vorteil. Außer dass er eine schmackhafte und wertvolle Zutat war, war er in dieser Form leicht zu transportieren, da der Kabeljau beim Trocknen 80 Prozent seines Gewichts verliert. Und eben so viel durch die Rehydrierung bzw. durch das Einweichen wieder zurückgewinnt. Aus dem gleichen Grund gelangte auch der Reis noch im 4. Jahrhundert v. Chr. in den Mittelmeerraum und nach Europa mit der Armee von Alexander dem Großen, die sich von diesem nützlichen Getreide ernährten, als sie von ihren Eroberungen in Asien zurückkehrten. Die Vorteile des getrockneten Kabeljaus wurden irgendwie zeitgleich mit Querini von portugiesi-

„Heutzutage wird Kabeljau in vielen Restaurants das ganze Jahr über zubereitet, obwohl sein Verzehr mit Heiligabend verbunden ist.“





schen Fischern entdeckt, die die Schiffe ihrer Seeleute auf immer längeren Meeresforschungsfahrten gerade mit diesem Fisch wegen seines minimalen Gewichts und maximalen Nährwerts versorgten. Aus diesem Grund ist Portugal heute einer der größten Kabeljau-Konsumenten der Welt (auch wenn jährlich über 250 Tonnen Kabeljau nach Kroatien importiert werden), aber das ist eine ganz andere Geschichte.

Dalmatien war zu Querinis Zeit im 15. Jahrhundert bereits ein Teil der venezianischen Republik, und Zadar war ihre wichtigste Stadt und Hauptstadt. Während der Rest von Dalmatien unter Venedig aufgrund der ständigen Angriffe des Osmanischen Reiches oft seine Grenzen änderte, behielt das ummauerte Zadar seinen Status als wichtigste dalmatinische Stadt bei. Eine Stadt, in der Handel und Handwerk florierten und sich ein modernes Stadtleben entwickelte, zu dem auch ein hohes kulinarisches Niveau gehörte, zumindest bei wohlhabenden Bürgern und dem Adel.

Als im 16. Jahrhundert der intensive Kabeljauhandel über Venedig begann, ausgelöst durch die große Hungersnot der unteren Schichten der europäischen Bevölkerung, kam dieser Fisch sowohl

nach Zadar als auch in andere Teile Dalmatiens. Die lokale Bevölkerung kannte die Technik des Trocknens von adriatischem Fisch und seinen Verzehr, aber nur einige Arten waren dafür geeignet und nicht die hochwertigsten, sondern vor allem das sogenannte Seewild und Kopffüßer. Die Reichen aßen frischen Fisch, die Armen getrockneten, sodass Kabeljau aus purer Notwendigkeit in die Gastronomie von Zadar gelangte.

Seinen hohen Status in den lokalen Essgewohnheiten erlangte der Kabeljau in den späteren Jahrhunderten aus einem anderen Grund. Unabhängig vom Glück der Fischer und schlechtem Wetter stand er immer vor den Feiertagen zur Verfügung für das eintägige christliche Fasten, das nur den Verzehr von Fleisch von Warmblütern verbietet (nemrs- kein Fleischtag). Deshalb ist Kabeljau heute noch der Star am Heiligabend.

In Zadar ist der Vormittag am Heiligabend etwas Besonderes und etwas sehr Lebhaftes. Der alte Stadtteil von Zadar, alle Cafés und Restaurants, Gassen und Plätze sind voll von Einheimischen, es duftet nach gekochtem Kabeljau aus allen Ecken und viele Gastronomen verwöhnen ihre Gäste mit Kabeljaugerichten.

Heutzutage wird Kabeljau in vielen Restaurants das ganze Jahr über zubereitet, obwohl sein Verzehr mit Heiligabend verbunden ist. Obschon viele Köche aus Zadar, Amateure und Profis Dutzende von Gerichten aus getrocknetem oder frischem Kabeljau kreierten, waren und sind zwei alte Gerichte besonders beliebt. Dies sind Kabeljau bianco und Kabeljau Brodetto. An dieser Stelle muss daran erinnert werden, dass getrockneter Kabeljau für beide Gerichte mindestens 24 Stunden eingeweicht, dann in Salzwasser mit Lorbeerblättern gekocht und vor der Zubereitung eines Gerichts das Fischfleisch von unnötigen Knochen und Haut getrennt werden muss. Und man soll die Brühe vom Kochen aufbewahren. Kabeljau al bianco ist ein einfaches Gericht, das mehr Kraft als Kochkunst erfordert. Gekochter Kabeljau und Salzkartoffeln sollten in einem Topf kombiniert und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl, Petersilie und Knoblauch gewürzt werden, danach sollte der abgedeckte Topf lange geschüttelt werden, bis sich die Zutaten vermischen und das Gericht eine cremige Textur bekommt.

Edler Trüffel aus Zadar

Mitte Dezember ist die Zeit, in der der weithin bekannte Zadarer Trüffeljäger Ivica Matak mit seinen vier Lagotto Romagnolo Hunden, namens Rea, Rafi, Ram und Rubi, und dessen verfeinerten Geruchssinn irgendwo ganz tief im Hinterland von Zadar oder sogar in Lika nach Exemplaren des schwarzen Wintertrüffels auf Suche ist. Der Winter-Edeltrüffel ist die wertvollste Art des schwarzen Trüffels (*Tuber melanosporum*) und der gefundene Trüffel aus der Umgebung von Zadar hat seine eigenen spezifischen Eigenschaften, die Matak in Zusammenarbeit mit Experten der Universität Zadar und deren italienischen Kollegen bewiesen hat. Er ist dem berühmten Trüffel aus der französischen Region Perigord ähnlich, aber nicht identisch. Deswegen nannte Matak diese Art von teurem unterirdischen Pilz den dalmatinischen Trüffel. Auf seinen langen Spaziergängen fand Matak auch andere Trüffelarten wie den schwarzen Sommertrüffel und den so seltenen teuren Weißen wie auch andere Pilze,

sodass die Familie Matak heute etwa 40 verschiedene Delikatessen auf Trüffelfbasis anbietet. Neben ganzen Trüffeln auf dem Markt, in Fachgeschäften und Restaurants ist das Markenzeichen Matak mit Olivenöl mit Trüffelaroma, Aufstrichen und Cremes, Trüffeln in Kombination mit anderen Pilzen wie Steinpilzen und in der Gastronomie mit der beliebten Tartufata präsent, die nach einem eigenen Geheimrezept hergestellt wird und sogar getrocknete Wildwurst mit Trüffelgeschmack und einem exklusiven Getränk, dem Likör hergestellt aus der Maraska-Sauerkirsche mit Trüffelaroma benannt Uzorita präsent. Für Likör-Liebhaber, aber auch für alle anderen ist dieses Getränk ein außergewöhnliches neues Erlebnis.

Trüffel wuchsen natürlich diskret in der Gegend von Zadar, noch bevor Ivica Matak nach einem mehrjährigen Arbeitsaufenthalt in Pula in seine Stadt zurückkehrte und sich in Istrien seine ersten Kenntnisse über Trüffel und deren Suche aneignete... In Archivunterlagen,

die mehrere Jahrhunderte zurückreichen, gibt es Zeugnisse über die Suche nach Trüffeln in diesem Teil Kroatiens und 1999 berichtete die Zeitung Jutarnji list über den Fund eines großen schwarzen Trüffels in der Ortschaft Maslenica in der Nähe von Zadar. Ein Zufallsfinder fand erst später heraus, dass es sich um einen teuren Pilz handelte. Und die anekdotische Geschichte besagt, dass in Bukovica, einem zerklüfteten Teil des Hinterlandes von Zadar, Ziegen vor langer Zeit Trüffel fanden, aber ihre Hirten lange Zeit nicht wussten, warum ihre Ziegen den Boden durchwühlten, was übrigens nicht in ihrer Natur lag.

Ob es in jüngerer Zeit heimliche, unbekannte Sucher nach dem schwarzen gastronomischen Gold gab, ist natürlich nicht bekannt. Im Grunde genommen war Ivica Matak der Erste, der seine Tätigkeit registrierte und das dalmatinische Trüffelmarkenzeichen kreierte, und heute beliefert er damit und seinen anderen Produkten die Zadarer Restaurants.



Pager Käse - Das bekannteste kroatische Lebens- mittelprodukt der Welt

„Die Käseherstellung hat ebenso eine lange Tradition, aber nirgendwo hat sich die Käseherstellung in einem solchen Umfang und mit einer solchen Qualität erhalten wie auf der Insel Pag.“

Schafskäse von der Insel Pag, bekannt als Pager-Käse, ist eines der bekanntesten, wenn nicht das berühmteste kroatische Lebensmittelprodukt der Welt. Eine gastronomische Marke, die Liebhaber guten Essens erobert, wo immer er auch serviert wird, sei es als unabhängiger Snack, Vorspeise oder Snack nach einem bereits vollendeten Mittagessen. Im Laufe der Geschichte war die Schafzucht eine der wichtigsten Aktivitäten der gesamten weiten Region Zadar, sowohl auf dem Festland als auch auf den Inseln. Die Käseherstellung hat ebenso eine lange Tradition, aber nirgendwo hat sich die Käseherstellung in einem solchen Umfang und mit einer solchen Qualität erhalten wie auf der Insel Pag.





Die landschaftlichen und klimatischen Eigenschaften dieser Insel, die unmittelbare Nähe des Velebit, des größten kroatischen Gebirges, von dem der stärkste Sturm Pag erreicht. Der kalte und trockene Nordwind und das umliegende Meer, aus dem große Mengen von Salz vom Wind getragen werden, sie alle haben aus vielen verschiedenen Gründen auf dieser faszinierenden Insel eine beeindruckende Geschichte geprägt, eine spezifische und ausgewählte aromatische Mittelmeerflora, die die Hauptnahrung für Hunderte von Schafherden ist, von denen die Menschen auf Pag erstklassige Milch erhalten. Und dann stellen sie daraus erstklassigen Käse nach traditionellem Rezept her.

Pager-Käse hat eine körnige Textur, einen vollen, kräftigen und würzigen Geschmack. Je nach Reifegrad verändert dieses einzigartige Produkt langsam seinen Geschmack, Geruch und seine Textur. Der Pager-Käse kann bereits in seiner jungen Phase, nachdem er nur drei Monate gereift ist, dann in der Reifephase, wenn er 6 bis 12 Monate gereift ist, aber auch später, wenn er erst nach zwei Jahren von dem Reiferegal genommen wird, verzehrt werden. Reifer Käse schmilzt auf der Zunge und sein Nachgeschmack ist stark und hält lange an. Zu jungem Käse passen leichtere und aromatischere Weißweine und zu den reiferen Käse kräftigere Rotweine.

Interessanterweise gibt es auf der Insel Pag gleich drei Produkte, die die geschützte Ursprungsbezeichnung tragen: Pager-Salz, Pager-Lamm und Pager-Käse. Wenn wir noch hinzufügen, dass das einzigartige Kunsthandwerk der Frauen von Pag, die Pager-Spitze auf der UNESCO-Liste des immateriellen Weltkulturerbes steht und dass nur auf dieser Insel von allen anderen Inseln der Adria bereits im 18. Jahrhundert im Tagebau Kohle abgebaut wurde, dann ist es offensichtlich, dass Pag überaus eine besondere Insel voller interessanter, authentischer gastronomischer und kultureller Erlebnisse ist. Und es ist so nah an Zadar, nur eine halbe Stunde mit dem Auto entfernt.

In der Nähe der Ortschaft Kolan wurde einst Kohle abgebaut. Diese Tätigkeit verschwand, aber die Produktion des hochwertigen Pager-Käse blieb in diesem Ort stark erhalten, bei kleinen Familienbetrieben, die ihn hauptsächlich nur für den eigenen Bedarf produzieren, aber auch in zwei größeren Käsereien.

„Interessanterweise gibt es auf der Insel Pag gleich drei Produkte, die die geschützte Ursprungsbezeichnung tragen: Pager-Salz, Pager-Lamm und Pager-Käse“

Pašticada mit Gnocchi

**„Und es gibt
keinen Gast aus
dieser Gegend,
der sich nicht in
diese großartigen
weichen
Rindersteaks
verliebt...“**

Wenn ein Gastgeber in Zadar und anderen Teilen Dalmatiens ein besonders festliches Essen für seinen Gast zubereiten möchte, wenn er das Beste der lokalen Küche und ein Beispiel für die lange gastronomische Tradition der Region präsentieren möchte, wird *pašticada* serviert. Und es gibt keinen Gast aus dieser Gegend, der sich nicht in diese großartigen weichen Rindersteaks (heutzutage häufiger Kalbsteaks) verliebt, die mit Pancetta, Karotten und Knoblauch gefüllt sind und lange und schonend in einer sauer-süß-salzig-cremigen Sauce gekocht werden. Und serviert mit Gnocchi (sagen Sie in Zadar niemals Knödel) aus Kartoffeln, Mehl und Eiern.

Es ist kein Zufall. *Pašticada* ist nicht nur ein großartiges und sättigendes Gericht voller Aromen und mediterraner Düfte, mit *pašticada* ist auch die gastro-

nomische Geschichte dieser Regionen auf den Teller angekommen. Lange Zeit reiste diese kulinarische Perle durch die Zeit, um heute auf unserer festlich gedeckten Tafel zu sein, und sie zeugt auch von der historischen Verbundenheit der Menschen an der Adria, den Italienern einerseits der Adria und den Kroaten und ihren illyrischen Vorgängern andererseits der Adria.

Zadar und Dalmatien waren vier Jahrhunderte lang Teil der Republik Venedig und nach dieser stürmischen Geschichte voller Gut und Böse als Zeugnisse der Zeit blieben neben anderen Kulturgütern einige Gerichte und gastronomische Gewohnheiten, die fast identisch mit denen aus dem östlichen und westlichen Teil der Adria sind. So wie in Zadar, der jahrhundertlangen Hauptstadt des venezianischen





Dalmatiens, ist *paštica* auch in Italien eine Spezialität, genauer gesagt in der Provinz Venetien, in Verona und Venedig. Im Gegensatz zur dalmatinischen *paštica*, die immer aus Rindfleisch hergestellt wird, wird die venezianische Version aus Pferdefleisch zubereitet (*pastissada de caval*). Diese Tatsache verrät auch den historischen Zeitpunkt, an dem das Gericht seinen Ursprung hat. Es war das Ende des 5. Jahrhunderts zur Zeit des Untergangs des Römischen Reiches und des Beginns des Mittelalters. Der Anführer des germanischen Stammes der Skiren Odoaker, der zuvor den letzten weströmischen Kaiser Romulus Augustulus gestürzt hatte, wurde vom mächtigen ostgotischen König Theoderich dem Großen während eines Versöhnungssessens in Ravenna mit einem Schwert hingerichtet. In den vergangenen Jahren führten ihre Armeen schwere Schlachten um Soča, Mailand und schließlich Ravenna, wonach neben den Kriegern viele getötete Pferde auf den Schlachtfeldern zurückblieben. Die hungrige Bevölkerung begann mit Erlaubnis Theoderichs

Fleisch zu verwerten, das bereits kurz vor dem Verderben stand, indem sie die Fleischstücke lange in Rotwein und einer Mischung aus Gewürzen wie Lorbeerblättern, Rosmarin, Zwiebeln und anderem Gemüse aufbewahrten. Da Pferdefleisch mager und zart ist, enthielt das Rezept für *paštica* auch Schweineschmalz, Speck oder Pancetta in Form von Stäbchen, die in das Fleisch gesteckt und mit viel Gemüse und Obst sowie etwas Wasser und Rotwein lange gekocht wurden.

Offensichtlich überlebte *paštica* danach auch das Mittelalter. Das Rezept wurde perfektioniert, sodass es über Venedig nach Dalmatien und Zadar gelangte. Allerdings wird hier kein Pferdefleisch verwendet, sondern Rindfleisch, und zwar der härteste und magerste Teil der Rinderkeule, das *Fricandeau*. Von seinen Eigenschaften her ist *Fricandeau* dem Pferdefleisch am ähnlichsten. Alle anderen Zutaten sowie das Grundrezept für *paštica* (auch, wenn es viele ähnliche Versionen gibt), sind heute in Norditalien und in Dalmatien gleich.

Der kompetenteste Kenner und Forscher der Geschichte der dalmatinischen Gastronomie, der Mann, der die schönsten Sätze über das Essen in Dalmatien geschrieben hat, Veljko Barbieri, sagte einmal: „*Paštica* überdauert die ganze Geschichte, und es gibt keinen dalmatinischen und am Meer gelegenen Ort, der sich nicht rühmt, dass das richtige Rezept für die Zubereitung von *paštica* genau ihnen gehört. So hat jede Umgebung ihre eigene *paštica* und jede Familie ihr eigenes Rezept. Denn Essen ist auch die Geschichte unseres „Ich“ und deshalb ist es für jeden selbstverständlich, die Küche zu verteidigen, in der er aufgewachsen ist. Neben all seiner festlichen Bedeutung übertraf dieser alte Rindfleisch Eintopf in Wein, Prošek, Essig (*kvasina*), Gewürzen und Gemüse ausschließlich hedonistische Rahmen und grub die alte Quelle ständiger gastronomischer Streitigkeiten dalmatinischer Feinschmecker aus, die sich gleichermaßen auf die Art und Weise der Zubereitung von *paštica* beziehen, zusätzlich zu seinen ursprünglichen Aromen und seiner Herkunft.“

Hase nach Jägerart

„So wie die Jagd und das Jagen in der Gegend von Zadar überlebt haben, sind auch Wildgerichte nach alten, jahrhundertealten Rezepten auf unseren Tischen erhalten geblieben.“

Die Jagd ist eine der ältesten menschlichen Aktivitäten, die bis in die ältere Steinzeit zurückreicht und in allen Epochen der menschlichen Zivilisation überlebt hat, auch dann, wenn die Suche nach Wildtieren und deren Jagd für die menschliche Ernährung und das Überleben nicht notwendig war. Entscheidend für die Dauer dieser Aktivität waren natürlich die gastronomischen Genüsse der Wildgerichte. Die Jagd war in Europa, einschließlich Zadar und seiner Umgebung zum Privileg der Reichen und heute noch vergleichen wir Wildgerichte mit den Festmahlen der Adligen und Reichen. In der Realität ist dies nicht mehr der Fall, da es den Jägern und ihren Verbänden mehr um die Erhaltung der Natur in ihrem Fall Jagdreviere und des einheimischen und importierten Wildes geht.

Das Gebiet der Region Zadar ist fast vollständig in Jagdreviere unterteilt, die von Jagdverbänden, Genossenschaften und Unternehmen betreut werden, und in Zadar besteht eine der ältesten Jagdgesellschaften in Kroatien. Die Jagdgesellschaft Diana besteht schon 114 Jahre. Eines der interessanten Dinge dieser Gesellschaft ist, dass die Diana-Jäger zu den ersten gehörten, die in den frühen 70er-Jahren des letzten Jahrhunderts mit dem Jagdtourismus in Kroatien begonnen haben. Damals begannen die italienischen Jäger hier ihre Jagdhunde auszubilden. Natürlich in der Organisation und mithilfe der lokalen Jäger. Auch heute noch wird diese Art des Tourismus diskret, aber seriös weitergeführt, sodass auch Jagdhundewettbewerbe in unmittelbarer Nähe von Zadar ausgetragen werden. Jäger sind in





Zadar stets gern gesehene Gäste, hier verbinden sie ihr Hobby, die Jagd mit touristischen Ausflügen und dem lokalen Angebot, und das in der kälteren, für die meisten Touristen nicht so attraktiven Zeit des Jahres.

So wie die Jagd und das Jagen in der Gegend von Zadar überlebt haben, sind auch Wildgerichte nach alten, jahrhundertealten Rezepten auf unseren Tischen erhalten geblieben. Selbst junge und kreative Köche trauen sich nicht an modernere Versionen von Gerichten aus diesen Zutaten, denn die überlieferten Rezepte sind einfach großartig. Obwohl es heute in Zadar möglich ist, mehrere Arten von Wild aus Jagdgebieten im Inneren Kroatiens zu bekommen, nimmt nur eine Art dieses Fleisches einen besonderen, ausserwählten Platz ein, sodass auch Gerichte aus anderen Wildarten auf diese Weise zubereitet werden, wie wir in Dalmatien diese beliebteste Zutat aus der Natur herrichten. Es ist der Hase. Obwohl der Hase, der in zahlreichen Lebensräumen in Dalmatien und im Hinterland von Zadar sogar auf den Wiesen in den Vororten frei herumläuft, der gleiche europäische Hase ist, der über den ganzen Kontinent verbreitet ist, ist aus gastronomischer

Sicht das Fleisch unseres dalmatinischen Hasen schmackhafter, geschmeidiger und weicher. Der Grund dafür ist einfach seine Ernährung. Der Hase ist ein Pflanzenfresser und ernährt sich von Pflanzen, die ihm in einem relativ engen Lebensraum, in dem er lebt (auf, nicht mehr als zwei Quadratkilometern) zur Verfügung stehen. Die Fülle, Vielfalt und der aromatische Geschmack der dalmatinischen Kräuter sowie die Tatsache, dass Hasen gerne Salz vom Gras lecken und es in diesen Regionen aufgrund der Meeresnähe und der starken orkanartigen Winde wie die Bora mangelt es im Hinterland von Zadar nicht an Salz. Das macht das Hasenfleisch in Dalmatien schmackhafter als anderswo.

Schließlich hat der Hase in der hiesigen Gastronomie auch deshalb einen Championstatus erlangt, weil dieser langohrige Herrscher der dalmatinischen Weiden das wichtigste Wild dieser Regionen ist. Andere autochthone Jagdfänge sind Vögel wie Wachteln, Rebhühner, Schnepfen und Wildtauben (welche alle probiert werden sollten, wenn Sie die Gelegenheit dazu haben) und der importierte Fasan, der hier seit langem lebt, dann gibt es hier auch noch Mufflons und Damhir-

sche, die seit mehreren Jahrzehnten in den Jagdgebieten der Zadar-Inseln angesiedelt sind. Auch Wildschweine sind hierzulande nicht selten. Man nimmt an, dass Gruppen dieser Säugetiere hierher ankamen wegen der Klimaveränderungen in den 80er-Jahren des letzten Jahrhunderts.

Die üblichste und nach Meinung vieler die beste Art, Hasen zuzubereiten, ist die dalmatinische Art oder der Hase nach Jägerart. Dies ist eine Art von Gulasch, der relativ lange zubereitet wird, da er auch eine lange Reifung des Hasen in einer speziell zubereiteten Marinade beinhaltet. Was diesem Gericht aus Hasenfleisch einen besonderen Wert und vollen süßsauren Geschmack verleiht, ist die Kombination der wichtigsten gastronomischen Symbole der dalmatinischen und mediterranen Küche im Allgemeinen: Olivenöl, Rotwein und mediterrane aromatische Kräuter, Rosmarin und Lorbeer. Sträucher dieser duftenden Pflanzen sind ein häufiger Bestandteil der Gärten in Zadar.

Pulastar (Geflügel) unter der Glocke

Es gibt wohl kaum eine klarere, ausgeprägtere und bekanntere Szene des Landlebens als die von einem weiten Blick auf eine verwitterte Hütte mit einem Schornstein, aus dem das ganze Jahr über Rauch ausströmt und um die sich ein großer und auf den ersten Blick unordentlicher Hof befindet, auf dem sich ein grosser Hahn mit einem kräftigen Kamm aufplustert. Neben dem gefiederten, lauten und stolzen Alpha-Männchen, dem Chef des Hofes, sind seine Hennen, die um ihn herum picken, – ein echter Harem, der den Besitzern bereits am frühen Morgen einen Korb voller warmer Eier bescherte. Aber nur wenige Hähne in den Höfen der Dörfer im Hinterland von Zadar haben das Glück, mit ihren eigenen Herden von Hühnern herumzulaufen. Das Schicksal, Natur und der Mensch haben es so eingestellt, dass Hähne, bevor sie erwachsen werden, irgendwie, wenn sie die späte Pubertät erreichen, kurz vor der Geschlechtsreife als angebotene köstliche Delikatesse enden. Solche junge Hähne, die ohne eigene Schuld, anstatt dass mit ihren Hennen zusammen leben, es

nur bis zu den Tafeln schaffen, nennen wir hier *pulastri*. *Pulastar* (franz. Poulet; lat. Pullum) ist ein erwachsenes Küken, meistens das Männchen, denn die Weibchen werden zu Legehennen großgezogen, aber es ist nicht das, was man verpackt in den Regalen der Einkaufszentren findet. Es ist eine Sünde, einen solchen jungen Hahn *Pulastar* zu nennen. *Pulastar* ist auch kein Kapaun (franz. chapon), der von seinem Besitzer kastriert wurde, um noch für ein halbes Jahr an mehr Premiumfleisch zu gewinnen. Der *Pulastar* muss solch eine Qual nicht durchmachen, um eine Delikatesse zu werden. Um sich den ehrenvollen Titel zu verdienen, muss der junge Hahn sein kurzes Leben im Hof und auf den naheliegenden Feldern frei herumlaufen, um selbst Nahrung zu finden, wie Eiweiß von Würmern, verschiedene Getreidekörner und wer weiß, was noch auf seinem Speiseplan steht. Der Besitzer füttert ihn nur gelegentlich mit einer Handvoll Mais oder Getreide. Und wenn er im gereinigten Zustand ein Maximalgewicht von 1,80 kg erreicht, ist er bereit, zu einem Gericht zu werden.

Der *Pulastar* ist ständig auf Nahrungssuche unterwegs und hat deswegen ein festes, kompaktes Fleisch ohne überschüssiges Fett. Gute dalmatinische Köche haben schon vor langer Zeit entdeckt, dass solch hochwertiges Fleisch keine komplizierten Rezepte braucht, um zu Spitzengerichten zu werden. Um den ursprünglichen Geschmack zu erhalten, reicht nur etwas Salz, Öl (oder Schmalz). Das Fleisch von erwachsenen Hähnen und älteren Hennen braucht längere Kochzeit und mehrere Zutaten, damit ihr Fleisch weicher und schmackhafter wird. Von einer alten Henne bekommt man nach langem Kochen üblicherweise eine großartige Suppe, und ihr Fleisch sowie das Fleisch eines alten Hahns ist ideal für den allseits beliebten Hühnereintopf in Dalmatien – *tingul*. Natürlich landet der *Pulastar* auch oft in einem Topf und wird gekocht und serviert mit nur ein paar Kartoffeln als Beilage und ein wenig Saisonsalat, aber die beliebteste und häufigste Zubereitungsart von dem *Pulastar* in diesen dalmatinischen Regionen ist das Braten unter der Glocke mit Kartoffeln.



Leber auf venezianische Art - Ein schmackhaftes Zeugnis der gemeinsamen Geschichte von Zadar und Venedig

Leber auf *venezianische Art* (fegato veneziano, eingelegte Leber) ist eines der beliebtesten traditionellen Gerichte in Zadar und Dalmatien, das die Einheimischen automatisch mit Brunch (marendà) in Verbindung bringen. Es ist die erste ernsthafte Mahlzeit des Tages, die in den Arbeitspausen am späten Morgen oder am frühen Nachmittag köstlich gegessen wird. Dieses alte Gericht, dessen Ursprung von Gastronomie- und Kochhistorikern in die Antike zurückversetzt wird, ist zwar einfach, aber herzhaft und köstlich, und es zeugt in mindestens zweierlei Hinsicht von der langen Geschichte dieser Gegend und den Essgewohnheiten, die bis heute in dieser Geschichte geblieben sind.

Leber nach venezianischer Art ist ein typisches Arme-Leute-Essen, das aus der Notwendigkeit heraus entstanden ist, alle Teile eines Haustieres für eine Mahlzeit zu verwenden, genauer gesagt für mehrere Mahlzeiten und für Familien, die früher in der Regel viele Mitglieder hatten. Es gab keinen einzigen Teil des rohen Fleisches, der verschwendet wurde. Die besten Fleischstücke waren für die Adligen und Reichen, Familienoberhäupter und kräftigen arbeitsfähigen Stamm- und Familienangehörigen bestimmt. Oder es wurde getrocknet oder aufbewahrt für festliche Anlässe. Aber auch die Eingeweide mussten ebenso verwertet werden und so entstanden fast in allen Teilen der Welt viele der heute geschätzten Gerichte. Eine fleißige Hausfrau in alten Zeiten ist auf eine Idee gekommen, wie sie aus Kalbs-, Rinder- oder Lammleber, die in Dalmatien aufgrund der reichen Tradition der Schafzucht besonders beliebt sind, ein großartiges Gericht zubereiten kann. So fügte sie zur gebratenen Leber ein paar

Tropfen Wein, eine rote Zwiebel hinzu und die leicht zugänglichsten Kräuter, Lorbeer und Rosmarin. Aufgrund der Notwendigkeit, Innereien zu verwenden, entstand ein weiteres ähnliches Gericht, Dolce Garbo. Doch in diesem Gericht werden andere Innereien verwendet, Herz, Lunge, Nieren ... alles, was verwendet werden konnte.

Ein weiteres Zeugnis, dass die Leber nach venezianischer Art im Laufe der Jahrhunderte trägt, ist die lange Verbindung zwischen Zadar und Dalmatien mit Venedig, der wichtigsten Stadt an der Westküste der Adria. Die Republik Venedig war seit dem Untergang des Römischen Reiches eine wichtige Seemacht, doch Zadar, das im Mittelalter ein Teil von Byzanz mit einem hohen Maß an Autonomie war, passte nicht in die venezianische Bestrebung, vollständig die Adria und die Seewege zu beherrschen. Doch Zadar war zu dieser Zeit die wichtigste Stadt und Hauptstadt Dalmatiens und kontrollierte die Adria von den Kvarner-Inseln bis zur Bucht von Kaštela. Aus diesem Grund war die Beziehung zwischen Zadar und Venedig während des gesamten Mittelalters von häufigen Kriegen geprägt und dass über ganze drei Jahrhunderte hinweg das 12., 13. und 14. Jahrhundert. Am Ende ergatterte die Republik Venedig diese wichtige Stadt „für eine Handvoll Dukaten“, indem sie sie dem geschwächten Ladislaus von Neapel abkaufte, den die Regierung von Zadar anerkannte. Auf die gleiche Weise nahmen die Venezianer auch andere dalmatinische Städte ein, aber das hoch entwickelte Zadar war ihr wichtigster Gewinn. Es war im Jahr 1409 und die Herrschaft über Zadar dauerte lange vier Jahrhunderte. Am Anfang versuchten die Menschen in Zadar, den Venezianern Widerstand zu leisten,

aber dieser Widerstand schwächte sich aufgrund einer neuen Gefahr nach den osmanischen Invasionen aus dem Osten. Unter der Herrschaft Venedigs und aufgrund neuer und ständiger Gefahren wurde Zadar zu einer Festungsstadt, in der das Leben blühte. Es gab einen intensiven Handel, es entwickelten sich Handwerk, Gesundheitswesen, Kunst, Bildung und soziales Leben, und logischerweise gab es einen Austausch aller Waren, einschließlich kultureller, mit der Hauptstadt der Republik, mit Venedig. Dabei gab es in diesen vier Jahrhunderten auch schlechte Zeiten für Zadar, aber viele positive Errungenschaften blieben auch nach 1796, als Venedig die Kontrolle über die Stadt für immer verlor.

In einem solchen historischen Kontext und Austausch des kulturellen Erbes kamen viele alte und neue Gerichte, die aus neu entdeckten Lebensmitteln des neuen Kontinents in Amerika zubereitet wurden, aus Venedig nach Zadar. Aber saure Leber, ein typisches Gericht der Region Venetien, von wo das Rezept Zadar erreichte (obwohl es hier leicht modifiziert wurde), hat eine viel längere Geschichte als lokale Gerichte, wie z. B. die mit Tomaten oder Kartoffeln zubereitet werden, die bis zur Entdeckung Amerikas im Mittelmeerraum unbekannten Zutaten. Es ist jedoch seit Langem der Brauch, Leber nach venezianischer Art mit Polenta zu servieren, einem Brei, der aus Maisgrütze zubereitet wird, also aus der neu eingetroffenen amerikanischen Zutat. Deshalb ist dieses Gericht eine Art Hybrid, das durch das Alte, Mittlere und Neue Zeitalter entstanden ist. Und als solches begegneten wir ihm auf den heutigen Tischen als erkennbares Gericht der dalmatinischen Küche.



Wie Olivenöle aus Zadar New York eroberten

Olivenöl ist einer der Grundzutaten der gesündesten Ernährung der Welt, des Mittelmeerraums, daher ist Olivenöl ein unersetzbarer Bestandteil der dalmatinischen Gastronomie. Und mehr als das. Der kroatische Olivenanbau existiert nur in seinen Küsten und Inselteilen, in Istrien und insbesondere in Dalmatien. Gerade in diesen Regionen sind die Oliven, ihr Baum, ihre Blätter und Früchte, sein Öl mehr als nur Landwirtschaft, mehr als gewöhnliches Fett, mehr als Nahrung. Es ist die grundlegende Ikone des dalmatinischen Lebens, ein symbolisches und echtes Zeichen dafür, dass Sie im Mittelmeerraum und in Dalmatien angekommen sind, denn zusammen mit der Weinrebe und dem Feigenbaum bildet es die Heilige Dreifaltigkeit der dalmatinischen Grazien, unbeschreiblich wichtig geliebt und als Kult verehrt.

So ist es natürlich auch in Zadar und seiner gesamten Gegend von den dazugehörigen Inseln über die lange Küstenlinie bis hin zum weiten, flachen Hinterland. Der Olivenbaum gehört zum lokalen Ambiente. Er ist nämlich auch in der Stadt Zadar leicht zu finden, selbst in seinen vollständig städtischen Teilen schmückt er Gärten und Hinterhöfe und dient als perfekter natürlicher Schattenspender. Bereits am Rande der Stadt gibt es kleinere und größere, meist Hobby- und Freizeit-Olivenhaine und wenn wir tiefer in die ländlichen Gebiete der Region Zadar eintauchen, entdecken wir größere Haine, sogar echte Olivenplantagen.

Die Olive kam bereits in der Antike, einige Jahrhunderte v. Chr., in dieses Gebiet und ist seitdem allgegenwärtig mit der Tatsache, dass die Einheimischen ihr Verhalten gegenüber dieser wichtigen

Kultur geändert haben, je nach gesellschaftlichen Ereignissen und Anlässen, manchmal mit weniger und manchmal mit mehr Respekt und Aufmerksamkeit. Im 20. Jahrhundert, insbesondere in seiner zweiten Hälfte, ging aufgrund verschiedener sozialer Umstände und vor allem aufgrund der plötzlichen geplanten Ansiedlung von Städten auf Kosten von Dörfern und Landwirtschaft auch das Interesse am Olivenanbau in der Region Zadar zurück. In diesen kritischen Jahrzehnten blieb die Liebe zu diesem Baum hauptsächlich im Archipel von Zadar, an der Küste und am wenigsten im fruchtbaren Hinterland von Zadar.

Glücklicherweise kam es Ende des letzten Jahrhunderts und zu Beginn dieses Jahrtausends zu einer Wiederbelebung des Olivenanbaus in der gesamten Region Zadar, viele alte Olivenhaine





„Die Region Zadar zusammen mit ihren Olivenbauern und Olivenölherstellern ist heute wieder stolz auf hochwertiges Olivenöl, vor allem das beste Extra Native Öl.“

wurden restauriert und Hunderttausende neuer Olivenbäume wurden gepflanzt. Die Olive erhielt diese neue Aufmerksamkeit mit Freude, ganz wie in dem Sprichwort, das besagt, dass die Rebe eine anspruchsvolle Geliebte ist und die Olive wie die Mutter sei, die nichts verlangt, aber immer liebt.

Die Region Zadar zusammen mit ihren Olivenbauern und Olivenölherstellern ist heute wieder stolz auf hochwertiges Olivenöl, vor allem das beste Extra Native Öl. In den letzten 15 Jahren wurden in Zadar und Umgebung fast 40 kleine und große Olivenölmühle gebaut. Alle geernteten Oliven können unmittelbar nach der Ernte in diesen Olivenölmühlen verarbeitet werden, um den Olivensaft, das Öl von höchster Qualität auszupressen.

Dass das wirklich so ist, bewiesen lokale Olivenbauern und Olivenölhersteller neben dem Markt auch bei zahlreichen regionalen und internationalen Wettbewerben, wo sie nach chemischen und organoleptischen Kontrollen durch autorisierte Gutachter regelmäßig Gold- und Meisterschaftspreise gewannen. Der eigentliche Boom fand jedoch im Jahr 2021 mit den im Jahr 2020 produzierten

Ölen statt: Beim wichtigsten Olivenölwettbewerb der Welt, der New York International Olive Oil Competition, bei dem 1.171 Ölproben aus 28 Ländern bewertet wurden, gewannen kroatische Öle sogar 66 Gold- und 20 Silbermedaillen, womit das kroatische Team in Bezug auf die Anzahl der Auszeichnungen auf dem vierten Platz lag, unmittelbar nach Spanien, Italien und Griechenland. In Anbetracht der Größe dieser Länder und Kroatiens, d. h. der Olivenanbaugebiete dieser Länder und der Anzahl der gepflanzten Olivenbäume könnte man sagen, dass dieser Erfolg größer ist als das Silber, das Kroatien bei den Weltmeisterschaften in Russland 2018 gewonnen hat.

Von allen goldenen Olivenölen gewannen die Dalmatinischen nicht weniger als 36 Gold- und 10 Silbermedaillen und unter ihnen gewannen Olivenbauern aus der Region Zadar nicht weniger als 12 Gold- und zwei Silbermedaillen. In der Welt der Olivenöle lässt es sich nicht beweisen, dass aus dieser Region die hochwertigsten Olivenöle stammen.



Zadar, fühle dich lebendig!

www.zadar.travel

**KROATIEN**

Voller Leben

IMPRESSUM/Für den Verlag: Zadar Tourist Board/
Text: Mario Vuksan/Editor: Ivica Nevešćanin
Foto: Filip Brala, Bojan Bogdanic/Design: Mladen Košta, Hoba/
Druck: Printera grupa d.o.o./© Turistička zajednica grada Zadra