



Kroatien: Neue Leckereien in der EU

Mit dem kroatischen Beitritt Anfang Juli erreichen uns neue mediterran-balkanische Noten. Ein Besuch bei Winzern, Käsereien und Grillmeistern.

Text: Silviu Mihai / Fotos: Josip Regovic



„Der Schafkäse von der Insel Pag schmeckt besonders würzig“, schwärmt Martina Perner.

Die Landstraße schlingt sich um die grüngelben Hügel, links und rechts grasen Schafe, die Morgenbrise ist frisch. Zur vollen Stunde bringt eine Fähre ein paar Dutzend Autos, überwiegend ausländische Besucher, die sich auf den Weg in die benachbarten Dörfer machen, um dort die Strände zu erkunden. Die Insel Pag, zwischen Zadar und Rijeka, ist nicht abgelegen, aber auch kein Hauptziel für den Massentourismus, der vor allem in den Sommermonaten andere Orte in Kroatien fast ungenießbar macht. Unter der milden Sonne wirkt das gleichnamige Städtchen mit seinem kleinen Hafen ruhig, beinahe verschlafen. Nur die Wellen der Adria melden sich monoton zu Wort.

Martina Perner ist hier auf Pag aufgewachsen, und sie gehört zu denjenigen, die auch geblieben sind. „Wir waren immer für zwei Dinge berühmt: Klöppelspitze und Käse. Doch Spitze war nie so richtig meins“, lacht die Frau, als sie sich die weiße Mütze aufsetzt. Auf Knopfdruck öffnet sich eine massive Metalltür und plötzlich befindet sich Perner in ihrem Reich. In einem kühlen, dunklen Raum reihen sich lange Regale und auf den Holzbrettern, immer in regelmäßigen Abständen, reifen die runden Laibe, die diese Insel so besonders machen: der edle Pager Käse, eines der bekanntesten landwirtschaftlichen Produkte, die typisch für Kroatien sind.

„Sonne, Gras und Schafe gab es hier schon immer. Die Nähe des Meeres und der hohe Salzgehalt in den Pflanzen auf dieser Insel machen die Schafsmilch besonders und geben dem Käse seine spezifische Note“,

erklärt Perner. Weil die hiesigen Bauern nie sehr reich waren, haben sie sich im Laufe der Zeit zusammengeschlossen, um ihre Ware besser verkaufen zu können. Die „Paška sirana“, oder Pager Käserei, wo Perner arbeitet, wurde 1946 als staatliches Unternehmen gegründet, und später, nach der Wende, von den damaligen Geschäftsführern, darunter auch Perners Vater, gekauft. Heute funktioniert es wie ein größeres Familiengeschäft: „Jeder kennt und braucht jeden auf Pag.“ Von cremefarbig bis dunkelbraun, von frisch bis sehr hart, je nach Sorte und Alter, laden die Laibe zu einer Entdeckungsreise ins Reich des Käses. Denn in der Pager Käserei werden aktuell insgesamt acht Spezialitäten produziert: aus Kuh- oder aus Schafsmilch, oder aus einer Mischung von beidem, mit oder ohne Zusatz von aromatischen Kräutern des Mittelmeers, scharfen Peperoni oder edlen Trüffeln. Doch nur eine dieser Sorten ist der traditionelle Pager Käse, der nur aus reiner Schafsmilch hergestellt wird und die geschützte geografische Bezeichnung verwenden darf. Seine kräftige, salzige, Pecorino-ähnliche aber schärfere Note machen ihn zu einer idealen Vorspeise oder zum passenden Dessert für schöne, feierliche Mahlzeiten.

Aber die Laibe erzählen gleichzeitig die Geschichte einer der vielen Spezialitäten, die zwar in Kroatien berühmt sind, aber den meisten anderen Europäern weitgehend unbekannt. Dass dem so ist, obwohl das Land zu den meistbesuchten Europas gehört, sollte nicht wundern: Erst im Juli trat Kroatien als 28. Mitgliedsstaat der EU bei, was für den Absatz von lokalen Produkten neue Perspektiven eröffnet. „Auch bisher hätten wir in der Theorie unseren Käse überall in >

*Die kroatischen
Spezialitäten
können
international
durchaus
mithalten.*

Weinverkostung
bei der Winzerfamilie
Benvenuti.

Unten:
Malerisches
Städtchen Motovun



> Europa vermarkten können“, berichtet Vertriebschefin Martina Perner. „Aber die Zollformalitäten und andere bürokratischen Hürden bedeuteten in der Praxis einen hohen Aufwand, den kaum ein kroatisches Klein- oder Mittelunternehmen leisten konnte.“ Die Modernisierung der Produktionsprozesse, die jetzt den EU-Normen entsprechen, machte eine Finanzierung aus dem Sapard-Fonds für Beitrittsländer möglich. Und der Schritt hat sich durchaus gelohnt: 2012 nahm der Pager Käse an internationalen Wettbewerben teil und wurde gleich zum „Besten Osteuropäischen Käse“ erklärt. „Unser Plan ist, die Produkte bekannter zu machen – zunächst in den Nachbarländern und dann auch auf anderen westeuropäischen Märkten“, erklärt Perner. Dass die kroatischen Spezialitäten durchaus mit internationalen Produkten konkurrieren können, ist auch die Meinung der meisten Restaurantbetreiber auf der Insel. Die Käse- und Schinkenplatten haben sich bereits heute als echte Bestellschlager vor

allem bei den deutschsprachigen Touristen erwiesen, berichtet man in der Küche.

Doch was wäre ein kräftiger, aromatischer Käse ohne einen edlen Wein? Um auf die Spur der besten Flaschen Kroatiens zu kommen, muss der Besucher Pag verlassen und weiter nach Norden, der Küste entlang fahren, bis nach Istrien. Hier, auf der Halbinsel hinter der Stadt Rijeka, lebt seit Jahrhunderten eine kleine italienische Minderheit, die die lokale Winzertradition geprägt hat. Nikola Benvenuti aus dem Dorf Kaldir, in der Nähe des malerischen Städtchens Motovun, kann davon Bände erzählen. Seiner Familie gehören seit den 1900er Jahren wieder einige Weinberge und ein Keller, der als Geheimtipp der Kenner gilt. „Bereits mein Großvater war Winzer in dieser Gegend, mein Bruder Albert und ich knüpfen jetzt an diese Tradition an“, sagt der 35-jährige Mann. Bevorzugt werden hier spezifisch istrische Reben angebaut, die weiße Malvazija und die rote Teran. Die Fahrt





Im Weingut Kabola

KROATIENS FEINE ADRESSEN

Paška Sirana („Pager Käserei“)

Zadarska 5, Pag
T: +385 23 600 810
www.paskasirana.hr

Weinkeller Benvenuti

Kaldir 7, Motovun, Istrien
T: +385 52 691322
www.benvenutivina.com

Weinkeller Kozlović

Vale 78, Momjan, Istrien
T: +385 52 779177
www.kozlovic.hr

Weinkeller Kabola

Kanedolo 90, Momjan, Istrien
T: +385 52 779 208
www.kabola.hr

Tvornica Pljeskavica

(„Pljeskavica-Fabrik“)
Savska Cesta 107, Zagreb
T: +385 1 6199607

durch die Weinberge dauert eine Weile, doch die Besucher werden doppelt belohnt: Die kleine Renaissance-Burg von Motovun thront mit ihrem weißen Stein und großzügigen Ausblicken über den benachbarten Talern. Die Weine aus dem Haus Benvenuti gehören zu den besten Kroatiens. Die goldene, ölige Farbe des Malvazija und seine tiefen Noten passen perfekt zu italienischen Antipasti oder zu den pikanten Vorspeisen, die typisch für den Balkan sind. Und die elegant eingebundenen Tannine des Teran laden zum Verwöhnen ein, mit deftigen Grillgerichten oder mit Pager Käse.

Unweit von Motovun liegt Momjan, eines der berühmtesten Anbaugelände für istrische Reben und gleichzeitig der Ort, den Gianfranco Kozlović „zu Hause“ nennt. Der größte Winzer Kroatiens vermarktet seine Produkte bereits heute nicht nur in den Ländern der Region, sondern darüber hinaus in Österreich, Großbritannien und sogar in Nordamerika. Seine Spezialität: der würzige, fruchtige Malvazija „mit Retrogeschmack“. Am Tag des Weines, Ende Mai, sowie im Herbst empfängt der moderne Weinkeller Kozlović Besucher aus ganz Europa.

Als letzte Station in Istrien empfiehlt sich, ebenfalls in Momjan, das Weingut Kabola. Dort werden nämlich seit einigen Jahren, als landesweite Premiere, Öko-Weine hergestellt. Durchaus mit Erfolg, denn der Momjaner Muskat, den die Familie Markežić hier seit 1891 produziert, wird jetzt in seiner neuen Bio-Version immer populärer bei einem jüngeren, urbanen Publikum aus der neuen kroatischen Mittelschicht. Ebenfalls empfehlenswert ist der Malvazija Amfora, der nach einer alten römischen Tradition in Steingefäßen reift.

Aber das kulinarische Kroatien ist nicht nur das leichte, himmlisch aromatische Mittelmeer, sondern ebenso

der deftige Balkan. Ohne die würzigen Gemüse Vorspeisen und Grillspezialitäten würde das Land einen wesentlichen Teil seiner Identität verlieren. Und für die besten Fleischrestaurants bleiben die kontinentalen Regionen, vor allem Zagreb und Slawonien, die erste Adresse. Zwar brachten die Kriege der 1990er Jahre, zusammen mit der Unabhängigkeit Kroatiens, einen kulturellen und gastronomischen Verlust: Die bunte jugoslawische Mischung aus Menschen mit unterschiedlichen Hintergründen und Religionen ist heute weitgehend verloren gegangen. Doch in den letzten Jahren erlebt man ein Wiedererwachen der interkulturellen Genusskunst.

Kostadin Stefanović musste kurz nach Ausbruch der militärischen Auseinandersetzungen fliehen: Er war Serbe. Jahrelang lebte er in Deutschland und begeisterte die dortige Klientel mit seinen Čevapčići und Pljeskavice. Erst später traute er sich zurück nach Zagreb. „Heute noch hört man hier immer wieder, dass die Läden der Serben abgefackelt werden“, schüttelt Stefanović seinen rundlichen Kopf. Trotzdem wagte der Koch, den alle „Kosta“ nennen, den entscheidenden Schritt: Er eröffnete letztes Jahr unweit der Zagreber Innenstadt die Tvornica Pljeskavica, die „Pljeskavica-Fabrik“. Dort wird so gut gegrillt, dass die kroatische Kundschaft bereit ist, die alten ethnischen Konflikte beiseite zu lassen und in das saftige Fleisch zu beißen.

Kosta ist jetzt der glückliche Inhaber eines der feinsten Grillrestaurants in ganz Kroatien, das als Tipp abseits der ausgetretenen Touristenpfade gilt und immer von Einheimischen gut besucht ist. Doch er kocht nach wie vor gerne selber. Mit scharfem Ajvar aus Paprika und Auberginen und mit cremigem Kajmak: „Liebe Grüße aus Serbien“, lacht Kosta. „Bald auch in der EU.“ ┘