

Kroatiens Köche und Käsereien, Konditoren und Kreszenzen



Bild: (c) paskasirana.hr

Ein Besuch bei Winzern in Istrien, einer Käserei auf der Insel Pag, bei einem – ja, serbischen – Grillmeister in Zagreb und anschließend in den wieder entdeckten Cafés und Konditoreien in der Hauptstadt.

13.06.2014 | 18:44 | Silviu mihai (Die Presse)

Zagreb/Istrien/Pag. Die Landstraße schlängelt 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 etwa 60 Kilometer lange, schmale 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 überschwemmt. 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 gehört zu denjenigen, die auch geblieben sind. „Wir waren immer für zwei Dinge berühmt: Klöppelspitze und Käse. Doch Spitze war nie so richtig meines“, lacht die Frau und setzt sich eine weiße Mütze auf. Auf Knopfdruck öffnet sich eine massive Metalltür – und schon befindet sich Perner in ihrem Reich. In einem kühlen, dunklen Raum reihen sich lange Regale aus Holz, auf den Brettern, 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 und Kräutern auf dieser Insel machen die Schafmilch ganz besonders und geben dem Käse seine spezifische Note“, erklärt Perner. Weil die hiesigen Bauern nie reich werden konnten, haben sie sich im Lauf der Zeit zusammengeschlossen, um ihre Ware besser verkaufen zu können. Die Paška sirana oder Pager Käserei, in der Perner arbeitet, wurde 1946 als staatliches Unternehmen gegründet, und später, nach der Wende, von den damaligen Geschäftsführern, darunter auch Perners Vater, erworben. Heute funktioniert es wie ein größeres Familiengeschäft – „jeder kennt jeden und jeder braucht jeden auf Pag“.

Pfefferoni- oder Trüffelpäse

Von cremefarbig bis dunkelbraun, von frisch bis sehr hart, je nach Sorte und Alter, laden die Laibe zu einer Entdeckungsreise ins Reich des Käses. In der Pager Käserei werden aktuell insgesamt acht Spezialitäten produziert: aus Kuh- oder

Mehr aus dem Web

Genussland Zypern: Insel des

Genusses (kleinezeitung.at)

Ein Weekend in Zagreb (typisch.at)

Urlaub in Kroatien (typisch.at)

Europas längste Stadtmauer steht in

Kroatien (kleinezeitung.at)

Ein büriger Skiausflug nach Zagreb (kleinezeitung.at)

aus Schafmilch oder aus einer Mischung von beidem, mit oder ohne Zusatz der stark aromatischen Kräuter des Mittelmeers, scharfer Pfefferoni oder edler Trüffel. Doch nur eine dieser Sorten ist der traditionelle Pager Käse, der aus reiner Schafmilch hergestellt wird und die geschützte geografische Bezeichnung verwenden darf. Seine kräftige, salzige, pecorinoähnliche, aber schärfere Note machen ihn zu einer idealen Vorspeise oder zum passenden Dessert für schöne, feierliche Mahlzeiten.

Die Laibe erzählen gleichzeitig die Geschichte einer der vielen Spezialitäten, die zwar in Kroatien berühmt sind, aber den meisten anderen Europäern weitgehend unbekannt bleibt. Dass dem so ist, obwohl das Land zu den meistbesuchten Europas gehört, sollte nicht wundern: Erst im Juli 2013 trat Kroatien als 28. Mitgliedstaat der EU bei, was für den Absatz von lokalen Produkten neue Perspektiven eröffnet hat.

„Auch bisher hätten wir in der Theorie unseren Käse überall in Europa vermarkten können“, sagt Vertriebschefin Martina Perner. „Aber die Zollformalitäten und andere bürokratischen Hürden bedeuteten in der Praxis einen hohen Aufwand, den sich 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.

Istriens Malvazija und Teran

Doch was wäre ein kräftiger, aromatischer Käse ohne einen edlen Wein? Um die besten Kreszenzen Kroatiens kennenzulernen, muss der Besucher Pag verlassen und weiter nach Norden die 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 1990er-Jahren wieder einige Weinberge und ein Keller, der als Geheimtipp unter Kennern 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 istrische Reben angebaut, die weiße Malvazija und die rote Teran. Die Fahrt durch die Weinberge dauert, doch die Besucher werden doppelt belohnt. Die kleine Renaissanceburg von Motovun thront mit ihrem weißen Stein und großartigen Ausblicken über den Tälern. Und 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 begleiten perfekt die deftigen Grillgerichte oder den Pager Käse. Unweit von Motovun liegt Momjan, eines der berühmtesten Anbaugelände für istrische Reben und gleichzeitig der Ort, den Gianfranco Kozlović sein Zuhause nennt. Der größte Winzer Kroatiens vermarktet seine Weine heute auch in Österreich, Großbritannien und sogar in den USA und Kanada. Seine Spezialität: der würzige, fruchtige Malvazija „mit Retrogeschmack“.

Anmelden Neu Registrieren

Abo Club Services Spiele & Rätsel

Kozlović Besucher aus ganz Europa.

Die letzte Verkostungsstation in Istrien ist das Weingut Kabola, ebenfalls in Momjan. Hier werden seit einigen Jahren – landesweit einzigartig – Bioweine gekellert. Mit Erfolg, der Momjaner Muskat, den die Familie Markežić hier seit 1891 produziert, wird in seiner neuen Bioversion beim jüngeren, urbanen Publikum aus der neuen kroatischen Mittelschicht immer populärer. Ebenfalls empfehlenswert ist der Malvizija Amfora, der nach einer alten römischen Tradition in Steingefäßen reift.

Das kulinarische Kroatien ist jedoch nicht nur die leichte, himmlisch aromatische Mittelmeerküche, sondern auch die deftige des Balkans. Ohne die würzigen Gemüsevorspeisen 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.

Interkulturelle Genüsse

Zwar brachten die Kriege der 1990er-Jahre zusammen mit der Unabhängigkeit Kroatiens einen kulturellen und gastronomischen Verlust: Die bunte jugoslawische Mischung von Menschen unterschiedlicher Ethnien und Religionen ist heute weitgehend verschwunden. Doch in den letzten Jahren erlebt man ein Wiedererwachen des interkulturellen Genusses.

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. „Sogar heute noch hört man immer wieder, dass die Läden der Serben abgeackelt werden sollten“, schüttelt Stefanović seinen rundlichen Kopf. Trotzdem wagte der Koch, den alle Kosta nennen, den Schritt: Er eröffnete vor zwei Jahren unweit der Zagreber Innenstadt die Tvornica Pljeskavica, die Pljeskavica-Fabrik. Dort wird so gut gegrillt, dass die kroatische Kundschaft bereit ist, die ethnischen Konflikte beiseite zu lassen, um das saftige Fleisch zu genießen.

Kosta ist jetzt der glückliche Inhaber eines der angesehensten Grillrestaurants in ganz Kroatien, das als Geheimtipp abseits der ausgetretenen Touristenpfade gilt und immer von Einheimischen gut besucht ist. Doch er kocht nach wie vor gern selbst. Mit scharfem Ajvar aus Paprika und Auberginen und mit cremigem Kajmak, dem Schlagobers des Balkans: „Liebe Grüße aus Serbien“, lacht Kosta. „Bald auch in der EU.“

Süße Verführungen

Aber erst mit dem Nachtisch wird eine Mahlzeit vollständig. Und dafür kombiniert Kroatiens Esskultur Einflüsse aus den drei Großregionen Europas, die die Geschichte des Landes geprägt haben: Mittelmeerraum, Balkan und Mitteleuropa. Die süße Seite Zagrebs zeigt das kreative Potenzial dieses Dreiertreffens. Die österreichische Kultur der Cafés und Konditoreien wurde in den letzten Jahren wiederentdeckt. Ketten wie die Wiener Aida haben Filialen in der kroatischen Hauptstadt eröffnet, aber auch einheimische Konditoren haben an eine alte Tradition aus den k. u. k. Zeiten angeknüpft. Die unterschiedlichen Kuchen (kolači) erzählen eine vielfältigere Geschichte. Oft wird mit Obst oder Schokolade großzügig, so wie in Italien, gearbeitet. Parallel dazu bieten die Bäckereien (pekara) auch die Klassiker des Balkanraums: herzhaftes Käse- und Spinatgebäck (burek), kleine, hausgemachte Kekse aller Couleur und oft auch saftige Spezialitäten mit Walnüssen und Pistazien. Dazu passt ein Espresso, eine Wiener Melange oder ein „einheimischer“, also türkischer Kaffee (domaća kava).

Best of Croatia

Paška Sirana (Pager Käserei), Zadarska 5, Pag, +385/23/60 08 10;
paskasirana.hr

Weinkeller Benvenuti: Kaldir 7, Motovun, Istrien, +385/52/69 13 22,
benvenutivina.com

Weinkeller Kozlović, Vale 78, Momjan, Istrien; +385/52/77 91 77 kozlovic.hr

Weinkeller Kabola: Kanedolo 90, Momjan, +385/52/77 92 08, kabola.hr

Anmelden Neu Registrieren

Abo Club Services Spiele & Rätsel

Tvornica Pljeskavica (Pljeskavica-Fabrik): Savska Cesta 107, Zagreb +385/1/619 96 07

Konoba Barcarola, ?etalište V. Nazora 12, Pag, +385/23/61 12 39, Mittelmeer- und Fischspezialitäten

Konoba Mondo, Barbacan 1, Motovun, +385/52/68 17 91. Mediterran, kroatisch
Stari Podrum, Most 52, Momjan, Istrien, Wild, Trüffel; +385/52/ 77 91 52;
staripodrum.info

Hotels Esplanade Zagreb (****), 1, Zagreb, esplanade.hr

Camera Felice (****); Trg Vlatka Maceka 2, Zagreb;

camera-felice.com Meridijan (****), ?etalište Ante Starcevic 16, Pag.

meridijan15.hr

Villa Kluni (****), Momjan

("Die Presse", Print-Ausgabe, 14.06.2014)

[News](#) | [Live-Ticker](#) | [Spielplan](#) | [Teams](#) | [Statistiken](#)

Lesen Sie hier weiter zum Thema:

BEST OF CROATIA

Aus dem Archiv:

Käse-Spezialitäten (10.08.2013)



Wanderurlaub Steiermark

Urlaubsangebote jetzt anfragen z.B. 7 Nächte
ab € 359,- pro Person



Partnersuche ab 30

Seriöse Partnersuche für Singles aus Österreich.
Jetzt Singles aus Ihrer Region kennenlernen.



12% Rendite mit Holz*

Grüne Geldanlage mit maximaler Sicherheit:
Steuerfrei und zukunftsicher. Ab 3.900 €!

Ihre Schulfreunde heute?



Klicken Sie hier, um zu sehen, was
aus Ihren Freunden aus der
Schulzeit geworden ist!

Ligatus

Kommentieren

Sie sind zur Zeit nicht angemeldet.

Um auf DiePresse.com kommentieren zu können, müssen Sie sich [anmelden](#).

Das könnte Sie auch interessieren

DIE PRESSE



**Allein mit der Frau, den
Töchtern und Ivica**

DIE PRESSE



**Im Seekajak in
Piratengewässern**

TRAVELBOOK - SPONSORED



Die schönste Insel Europas

TRAVELBOOK - SPONSORED



Die „Blaue Lagune“ heute

KLEINEZEITUNG



**Schumacher soll verlegt
werden**

KLEINEZEITUNG



**Verbotener Test von Red Bull
in Graz?**

[Anmelden](#)

[Neu Registrieren](#)

[Abo](#)

[Club](#)

[Services](#)

[Spiele & Rätsel](#)