



Lesereise

Tomo Mirko Pavlović

# Kroatien

Picus

Tomo Mirko Pavlović

# Lesereise Kroatien

*Tausend Inseln und  
ein unentdecktes Hinterland*

Picus Verlag Wien

Copyright © 2020 Picus Verlag Ges.m.b.H., Wien  
umfassend überarbeitete Neuausgabe der Fassung von 2009

Alle Rechte vorbehalten

Grafische Gestaltung: Dorothea Löcker, Wien

Umschlagabbildung: © MarkGillow / iStockphoto

Druck und Verarbeitung:

EuroPB, s.r.o., Tschechische Republik

ISBN 978-3-7117-1105-2

Informationen über das aktuelle Programm  
des Picus Verlags und Veranstaltungen unter

***[www.picus.at](http://www.picus.at)***

# Inhalt

## **Eine Pendelbewegung**

*Zagreb und sein westliches Hinterland* ..... 9

## **Es müssen nicht immer Čevapčići sein**

*Kroatiens Küche ist vielfältig und spannend wie seine wechselvolle Geschichte. Kulinarische Entdeckungen zwischen Sterneküche und Balkangrill* ..... 17

## **Lieber rot als tot**

*Bauernaufstand in Stubica. Eine ganze Region begeistert sich für das ferne Mittelalter und feiert alljährlich einen bärtigen Volkshelden* ..... 24

## **Auf die lässige Tour**

*Kroatien ist – auch wenn man es kaum glauben möchte – das perfekte Urlaubsland für Individualisten, selbst im Hochsommer. Drei Vorschläge* ..... 35

## **Generation Ex**

*Dirty realism oder Wie der Schriftsteller Edo Popović an seiner Hassliebe zu Zagreb kreativ verzweifelt* ..... 45

## **»Wie glücklich bin ich, dass ich dein Pionier sein durfte«**

*Was Franz Beckenbauer und Marschall Tito mit Onkel Dobrivoje zu tun haben* ..... 54

## **Happy Antivalentinstag!**

*Olinka und Dražen waren mal ein Liebespaar. Nach der Trennung gründeten sie in Zagreb das Museum der zerbrochenen Beziehungen* ..... 63



<b>Echt leicht, einen Parkplatz zu finden</b>	
<i>Die Schlösser und Herrenhäuser Zagorjes erzählen</i>	
<i>Historisches und mindestens eine Erfolgsgeschichte .....</i>	69
<b>Die Standpauke</b>	
<i>Katholischer geht's nimmer: Maria Himmelfahrt in</i>	
<i>Marija Bistrica .....</i>	82
<b>Die schöne Leich'</b>	
<i>»Bevor wir fallen, fallen wir lieber auf«: Einige</i>	
<i>Beobachtungen zum Sterben .....</i>	93
<b>Made in Croatia?</b>	
<i>Von Spezialitäten, die kaum einer kennt und manch</i>	
<i>ein Besserwisser infrage stellt .....</i>	97
<b>Vom besseren Leben in den Reben</b>	
<i>Mein Auto, mein Haus, mein Weinberg: Im Zagorje trinkt</i>	
<i>man am liebsten sein eigenes Tröpfchen und teilt ungern ..</i>	108
<b>Erste Klasse</b>	
<i>Next Station: Zagreb. Das Hotel Esplanade, der</i>	
<i>Orientexpress und ein vergoldetes Jahrzehnt .....</i>	116
<b>Frau Hubers Gespür fürs Meer</b>	
<i>Die Adria und zwei Welten, die viel und nichts</i>	
<i>miteinander zu tun haben .....</i>	126

# Eine Pendelbewegung

*Zagreb und sein westliches Hinterland*

Ein eisiger Dezembermorgen. Der Tag ist noch müde. Das Licht so zaghaft, die Hauptstadt fern. Als hätte jemand Kokosraspeln verstreut, erhellt Raureif die braun-weiße Ebene. Die Heizung im Zugabteil föhnt gegen die Fußknöchel bis zu den schwitzenden Kniekehlen hinauf. Gegenüber zwei Männer, um die vierzig, auf den Schuhen die nun getrocknete Erde der Provinz, Fingerkuppen platt wie faltige Feigen. »Ich weiß nicht, was mit der Welt los ist«, murmelt der eine und kratzt sich die Bartstoppeln. »Janko, zum Teufel, was soll das Jammern, du hast die Baustellen in Deutschland, du verdienst jede Saison gut, jeden Sommer.« – »Vergiss die Deutschen. Früher haben sie achtzehn die Stunde bezahlt, jetzt nur noch dreizehn Mark, nicht Euro, lieber Ivan. Sogar wir Kroaten sind ihnen zu teuer. Pihhh.« Dann folgen ihre Augen dem Flüschen Krapina unweit des Bahndamms, der bald im Savestrom verschwinden wird. »Und nun?«, fragt Ivan. »Apfelessig. Ich mach in Apfel-essig. Der geht immer besser. Ist ökologisch. Alles ist heute bio. Auch die *šljivovica*, fünfzig Kuna für den Liter zahlen sie in Zagreb.« – »Der Schnaps«, antwortet Ivan, »ist ja auch bio.« Dann versinkt das Abteil in dösiger Melancholie und der altersschwa-

che Zug fährt keine Stunde später in den Hauptbahnhof ein.

Kein Zweifel: Das ist die Zentrale, die wahre Mitte des Landes, der Puls des jungen Staates. Auf dem Vorplatz des Bahnhofs weht ein Hauch von Kakanien herüber, von den Fassaden in Ockergelb, aus den kahlen Platanen aus dem 19. Jahrhundert. Altwien lässt schön grüßen. Die alte feine Dame Zagreb rümpft noch ein bisschen die Nase über die provinziellen Neuankömmlinge, aber das ist nur Show: In einem Winkel ihres Herzens ist auch sie eine herzensgute Bäuerin, die genau weiß, ohne die täglich eintrudelnden Ivans und Jankos könnte sie nur halb so eitel tun.

Zagreb ist längst wach. Studenten aus den Vororten schleichen zur ersten Vorlesung, alte Mütterchen mit überquellenden Körben zum Marktplatz, dem Dolac. Auch Janko und Ivan versuchen dort ihr Glück. Roma-Mädchen betteln, verdrehen ihre Arme. Die *Ćevapčići*-Pizza-Burek-Schnellrestaurants unterhalb vom Dolac durchzieht ein strenges Sauerkrautaroma, das den Eimern der Bauern entweicht – im Winter wird *sarma* gekocht, Krautwickel mit einer würzigen Reisfleischfüllung.

Gediegener geht es am Jelačić-Platz zu, in der Gradska Kavana, einem jener Kaffeehäuser, das in nostalgischer Anwandlung restauriert wurde und wo traditionell die älteren Bürger der Mittelschicht sitzen. Sie warten wie das Inventar einer vergessenen Epoche, die Männer herausgeputzt mit Binder und Jackett, die Damen im Kostüm, penibel frisiert. Die Provinz hat man draußen stehen lassen, Typen

wie den Apfelessigverkäufer aus dem nördlich gelegenen Zagorje, einer hügeligen Landschaft, die im Sommer an eine wilde Schwester der Toskana erinnert und die auch Heimat eines gewissen Josip Broz mit dem Beinamen Tito war.

Touristen gibt es in der Gradska Kavana wenige. Die Atmosphäre ist gesetzt. Rauchgeschwängert. Durch die großen Fensterscheiben erblickt man konsumfreudige Menschen, die teure Boutiquen betreten. Die Preise haben Weststandard, das Problem ist nur, dass das Durchschnittseinkommen eines Zagrebers bei siebentausendfünfhundert Kuna liegt, also kaum tausend Euro. Die Kroaten müssen Lebenskünstler sein, wenn sie nicht zu den ergrauten Kriegsprofiteuren gehören, oder *tajkuni* sind, von höheren Mächten protegierte Superreiche.

Zagreb an einem eisigen Dezembermorgen. Im neunundzwanzigsten Jahr der Loslösung von Jugoslawien. Eine Generation junger Kroaten ist herangewachsen, die den ehemaligen Vielvölkerstaat nur noch aus den Erzählungen der Eltern und den Geschichtsbüchern kennt. Doch die Wunden der schmerzhaften Trennung sind immer noch nicht verheilt. Die Zeitungen berichten seit Wochen von der bevorstehenden Übernahme der Ratspräsidentschaft in der Europäischen Union, auch wenn die Bürger Umfragen zufolge an anderen Themen interessierter sind. Die Begeisterung für den Beitritt Kroatiens zur EU ist mittlerweile verflogen. Man hatte sich viel mehr versprochen, vor allem mehr Wohlstand und Arbeitsplätze für die jungen

Menschen. Zwar gibt es keine exakten Angaben, jedoch wird geschätzt, dass allein in den vergangenen fünf Jahren fast dreihunderttausend Kroaten in die weiteren EU-Mitgliedsstaaten emigrierten, als häufigster Grund wird nach einer repräsentativen Studie der Zagreber Philosophischen Fakultät die wirtschaftliche Situation und der Arbeitsmarkt genannt. Sechsendreißig Prozent der Befragten, in der Mehrheit Akademiker, verließen die Heimat wegen des gesellschaftlichen Klimas oder nannten die Korruption als Grund für die Abwanderung.

Und bei denen, die bleiben, liegt der Euroskeptizismus im Trend, was allerdings in anderen osteuropäischen Mitgliedsländern der EU auch keine Seltenheit ist. In Kroatien sind es die Veteranen, die katholische Kirche und Altkommunisten, die lieber heute als morgen das Rad der Liberalisierung zurückdrehen würden. Deshalb verwundert es auch nicht, dass bei der ersten Runde der Präsidentschaftswahlen Ende 2019 der rechtsnationalistische Sänger, Geschäftsmann und Überraschungskandidat Miroslav Škoro annähernd fünfundzwanzig Prozent der Stimmen erhielt. Ein Denkmäler für Europa! Der Sozialdemokrat Zoran Milanović wiederum verspricht im Wahlkampf »Normalität« angesichts der von der politischen Rechten angestachelten »Scheindebatten« über die Historie. Kroatien müsse, so Milanović, den Krieg gegen Serbien endlich hinter sich lassen.

Der Dunst gibt der Sonne keine Chance, nimmt einem jede Sicht auf das Medvednica-Gebirge, in dessen Ausläufer sich die Stadt wie eine dicke

Katze schmiegt. Zagreb, Kapitale Kroatiens, achthunderttausend Einwohner, eine – so ein Reiseführer – »der jüngsten Metropolen der Welt«. Anders gesagt: noch nicht erwachsen. Dabei kam es schon 1850 zum Zusammenschluss der beiden Hügelsiedlungen Kaptol und Gradec zur Stadt Zagreb. Zur Ebene hin, wo heute die Bahnlinie die schmucken von den tristen Teilen Zagrebs scheidet, wurde auf einem Schachbrettraster die Unterstadt, Donji Grad, hochgezogen und bildet einen Puffer zu den weiter südlich gelegenen Plattenbausiedlungen, aus denen wie selbstvergessen einzelne Hochhäuser nach einer besseren Gesellschaft Ausschau halten. Doch zum Erwachsensein gehört nur beiläufig eine Skyline, vielmehr die Freiheit, tun und lassen zu können, was man will. Dies erhebende Gefühl kennt man erst seit der formellen Unabhängigkeit von Jugoslawien im Jahr 1991. Zagreb war bis zu dieser Zäsur nur die heimliche Kulturhauptstadt Jugoslawiens, die Stiefschwester Belgrads.

Den Traum von der Freiheit träumte schon einmal einer. Unweit des Bahnhofs winkt König Tomislav vom Sockel herunter, der im 10. Jahrhundert die Ungarn an den Ufern der Drava zurückschlug, um das fruchtbare Pannonien, das karstig-mediterrane Istrien und Dalmatien zu einem großen Reich zu einen – wenn auch nur für kurze Zeit. Nach den Ungarn kam Österreich-Ungarn und dann waren bald auch schon die Serben an der Reihe – der Balkan. Eine Hassliebe. Trotzdem fühlte man sich als Teil der westlichen Hemisphäre, auch wenn dieses Bemühen stets von einer Sehnsucht nach Anerken-



nung unterlaufen wurde, die sich in dem merkwürdigen Verhältnis zu einer anderen Metropole ausdrückt: zu Wien, der Unnahbaren. Wien – der urbane Gegenentwurf zum Naturwüchsigen, zum Dorf, eben zur heimeligen, aber rückständigen kroatischen Heimat.

Um 1900 kopiert man den Westen, entstehen Geschäfts- und Wohnhäuser im Stil des Fin de Siècle, besonders am Jelačić-Platz, wo die Lücken zwischen den gründerzeitlichen Fassadenzeilen frisch gefüllt werden. Die Secessionisten sind begeistert von den Manifesten der Wiener Moderne. Nationalisten und Panslawisten fürchten aber den Identitätsverlust, die Germanisierung. Öffnung oder Abschottung, Großstadt oder Provinz – ein scharfkantiges »Oder«, das bis heute spürbar ist.

Der Eindruck, Kroatien bestünde nur aus einer wundervollen Küste, verflüchtigt sich, sobald man aus dem Westen, aus dem provinziellen Zagorje in die Hauptstadt Zagreb kommt. Oder am Abend wieder zurückfährt. Am besten langsam, mit einem Pendlerzug. Man steigt ein, lauscht, schaut. Vernimmt auch als Fremder so viel Deutsches, seltsame Lichter in der heimeligen Dunkelheit, herumgeisternde Sprachsplitter aus einer fernen Zeit, als auf diesem Gebiet die Amtssprache des Adels und der Verwaltung keine slawische war. Rund zweitausend Germanismen zählen die Linguisten, heimisch gewordene Fremdkörper, die sich in der kroatischen Sprache eingenistet haben wie jene verschlafenen Menschen in dem rasselnden Vorortzug. Sollte man im Raucherabteil um ein *fajercajg*

gebeten werden von jemandem, der auf *arbajt* geht, kann man ruhig *fajer* geben, und falls die Rede auf das verpasste *fruštik* kommt und die *cajt*, die immer knapper wird, kann man ruhig nicken und mit *rihtik* antworten, sich zurücklehnen, hinausschauen und den *luftinšpektor* geben.

Mit anderen Worten: Tempo rausnehmen und innehalten. Gerade im Zagorje, das übersetzt so viel heißt wie »hinter den Bergen«, ein noch touristisch unbeschriebener Erdflecken zwischen dem Grenzfluss Sutla im Westen und dem östlich gelegenen Bergkamm Kalnik, wo Weinreben und verfallende Barockschlösser die Hügel und sanften Anhöhen zieren und das Leben tatsächlich etwas gemächlicher, genüsslicher vorbeizieht. Das Zagorje ist das sinnliche Refugium der Großstädter. Auch das ist Freiheit, Emanzipation: die Ruhe vor sich selbst. Zagreb kann nämlich auch ziemlich nerven. Dieser Brennspiegel der Sehnsüchte und Ängste, diese teure Stadt der historischen Zitate, kunstvollen Anspielungen und neurotischen Anwandlungen. Das Zagorje ist die einfache, manchmal deftige Antwort auf viele Fragen aus der Metropole. Als Leibspeise wird in guten Restaurants Putenbraten und *mlinci* aufgetischt, das sind dünne, in heißes Fett eingelegte Teigfladen. Als Nachtisch (!) folgen Strudel oder eine *gibanica*, ein mit Walnüssen, Mohn oder Käse gefüllter Hefekuchen, der zwar gut schmeckt, sich aber ohne die katalysatorischen Qualitäten einer *domaća kapljica* im Magen wie ein Backstein verhält. Also gibt es überall das »eigene Tröpfchen« zu verkosten, einen Hauswein vom eigenen

Weinberg und den selbst gebrannten *šljivovica* (von den Pflaumen aus eigener Ernte), der in teils verrückten, selbst montierten Destillationsmonstren hergestellt wird. Selbst ist der Zagorec. Die seelische Reinigung wiederum sucht und findet man im Wallfahrtsort Marija Bistrica, wo die Zagreber und die Kroaten, das selbst ernannte Marienvolk, ihre Schwarze Madonna anbeten. Die körperlichen Wehwehchen kuriert man in den heißen Thermalquellen von Stubičke Toplice oder Tuheljske Toplice. Und wer das Glück für sich gepachtet hat, entflieht dieser nervösen Welt in einem eigenen Winzerhäuschen, der *klijet*, was im Zagorje keine Seltenheit ist, und nippt im Herbst an seinem selbst gekelterten Wein, schaut in die Hügel und übt den krisensicheren Beruf des *luftinšpektors* aus.

## Es müssen nicht immer *ćevapčići* sein

*Kroatiens Küche ist vielfältig und spannend wie seine wechselvolle Geschichte. Kulinarische Entdeckungen zwischen Sterneküche und Balkangrill*

Irgendwann nervt es einfach nur. Als Deutscher mit einem südslawischen Nachnamen muss man sich von Freunden, Bekannten und Kollegen regelmäßig Anekdoten von Familienurlaube an der kroatischen Adria anhören, an die man sich auch deswegen gern erinnert, weil man angeblich sehr gut und vor allem günstig gegessen habe. Fast noch schöner als das kristallklare Meerwasser und die eindruckliche Landschaft seien die Abende in einfachen Restaurants an der Küste mit netten, deutsch sprechenden und scherzenden Kellnern gewesen, die auf Edelstahlplatten dampfende Berge von Grillfleisch mit *Djuveč*-Reis, Pommes frites und Krautsalat anschleppten. Nicht selten werden dann solche nostalgischen Erinnerungen mit einer Frage garniert, die aber im Grunde einer Unterstellung gleichkommt: »Du hast es gut. Bei euch gibt's doch bestimmt regelmäßig *ćevapčići*?«

Ganz ehrlich: Hier muss ein leckeres Missverständnis vorliegen. Meine letzte Balkanplatte mit *ćevapčići* habe ich voriges Jahr im Sommer verputzt, meine Eltern haben vor der Garage ihres Hauses nahe Zagreb gegrillt, das gewolfte und gewürzte

Fleisch kam vom Metzger im Ort. Das war es dann aber auch. Der durchschnittliche Kroatete bereitet schätzungsweise so häufig *ćevapčići* zu wie der Japaner sein Sushi – nämlich eher selten bis nie. Das liegt zum einen daran, dass die gegrillten Röllchen aus würzigem Hackfleisch nicht wirklich das Nationalgericht Kroatiens sind, obwohl das viele behaupten. Auch soll es unter den gut vier Millionen Einwohnern Kroatiens immer mehr Vegetarier und Veganer geben, die gerade in den beiden größten Städten Zagreb und Split den traditionellen, tendenziell fleischlastigen Essgewohnheiten auf dem Westbalkan nichts mehr abgewinnen können. Und falls der Kroatete dieses zugegebenermaßen beliebte kulinarische Erbe des ehemaligen Vielvölkerstaats Jugoslawiens doch mal im Restaurant oder in rohem Zustand beim kundigen Metzger seines Vertrauens bestellt, dann nur, weil er beste Qualität erwartet. Wo *ćevapčići* draufsteht, ist nämlich nur selten *ćevapčići* drin. Das gilt im besonderen Maße für die abgepackte Ware in deutschen oder österreichischen Supermärkten und Discountern. Selbst das lauschigste Restaurant und die angesagteste Imbissbude an der Adria servieren gern mal *ćevapčići*, die eigentlich nur fingerlange Frikadellen sind.

Wer auf seiner nächsten Reise südwärts die authentische kroatische Küche kosten möchte, der sollte sich zunächst vom Begriff der Authentizität verabschieden. Denn Kroatien ist wahrlich ein kulinarischer Schmelztigel. Im Lauf der Jahrhunderte war das kleine, oft unter Fremdherrschaft stehende Land vielfältigen Strömungen ausgesetzt. Die

Küche integrierte sowohl osmanische Einflüsse als auch solche aus Ungarn, Italien und Österreich. So haben etwa die Türken die *sarma* (mit Hackfleisch gefüllte Weißkohlblätter) hinterlassen und nicht zuletzt die *ćevapčići*, die sich auch etymologisch vom inzwischen allseits bekannten Kebab ableiten lassen. Die Ungarn waren und sind meisterliche Gulaschköche, ihre Salami ist weltberühmt. Im nördlichen Kroatien, in Slawonien und in der Baranja hat sich der *kulen* erhalten, das ist eine kurze, dicke Rohwurst, die einen säuerlich-scharfen Geschmack besitzt und einfach wunderbar zu einem schweren Rotwein passt. Der *paprikaš* vorzugsweise mit Hähnchen oder mit Süßwasserfischen ist ebenfalls beliebt, findet sich aber außerhalb der kontinentalen Regionen leider nur selten auf Speisekarten. Die Habsburger Konditoren haben die Kunst des Backens vererbt, der Strudel heißt in Zagreb und Umgebung *štrukelj*. Der Kuchen wird meist mit einer Mohn- oder Walnussfüllung oder mit Frischkäse aus dem Ofen gezogen und sogar noch nach einem üppigen Abendmahl aufgetischt. Die Küche der Küstenregion ist hingegen wesentlich von griechischen sowie italienischen Lebensstilen inspiriert. Die Griechen brachten den Menschen in Dalmatien den Wein, die Italiener die Pasta und Polenta, auch den Anbau von Oliven, die vor allem in Istrien in hoher Qualität kultiviert werden. Man kann sich streiten, ob eine originäre kroatische Küche überhaupt existiert. Nicht bloß für meinen Geschmack ist es eher eine Küche der Regionen des Alpen-Donau-Adria-Raums.



Aber gerade deswegen ist es so spannend, die Küche Kroatiens fernab der Klischees, Nationalherdplatten und Lifestyle-Moden zu erleben, zumal sich erst in jüngster Zeit eine neue Generation von Gastronomen von der Tradition emanzipiert hat, ohne selbige zu vergessen.

Der erste und einzige in Zagreb mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Küchenchef heißt Goran Kočiš und schwingt seit 2016 den Kochlöffel an der ersten Adresse in der Hauptstadt. Wer das nicht glaubt, der lässt sich vielleicht von der *New York Times* überzeugen, die das Noel – so heißt das zentral gelegene Restaurant in der Ulica Popa Dukljanina – allen Zagreb-Reisenden dringend ans Herz legt. Das Restaurant, eins von sieben Ein-Sterne-Lokalen im ganzen Land, befindet sich im Erdgeschoss eines großen Altbaus, die Einrichtung ist – was auch nicht selbstverständlich ist – konzeptionell durchdacht und völlig neu. Zweiundsechzig Plätze finden sich großzügig verteilt auf gut hundert Quadratmetern über einem Weinkeller, den Goran Kočiš' Freund und Sommelier Ivan Jug im Auge hat. Natur- und Sandtöne dominieren bei den Möbeln, weiche Sessel, raumhohe Fenster und warmes Licht versendende Foscarini-Lüster sorgen für eine angenehme und gemütliche Atmosphäre. Selbst beim Business-Lunch soll man sich nicht gehetzt fühlen, sondern geerdet, heimelig, und doch großstädtisch, genau so, wie es der Zagreber liebt. Keine falsche Bescheidenheit, die Hauptstädter galten schon im ehemaligen Jugoslawien als selbstbewusst und ein bisschen eitel. Dass im Noel trotz

dieser geschmackvollen Einrichtung und der seit 2019 an der Wand prangenden Guide-Michelin-Plakette im Grunde jeder willkommen ist, wird schon durch den außerordentlich probierfreundlichen Preis angezeigt: Das mittägliche Drei-Gänge-Menü serviert man schon für hundertneunzig Kuna pro Person, das sind gerade mal fünfundzwanzig Euro! Was für ein Sterneschnäppchen, man könnte meinen, dass bei diesen Preisen nur eine dünne Brennsuppe mit Essig in edler Keramik auf den Designertisch kredenzt wird. Doch weit gefehlt: Goran Kočiš ist ein versierter Chefkoch, der zehn Jahre lang bei Spitzenköchen in Österreich gelernt hat, wie man aus sehr guten Produkten großartige Speisen zeitgemäß auf den Punkt und ohne viel Schnickschnack zubereitet. »Ich verwende Produkte aus der Region, die Zubereitung basiert auf Techniken, die man aus der französischen Küche kennt. Wir haben die besten Kleinlieferanten gefunden, sie besorgen alles vom Fisch bis zum Fleisch«, erklärt Goran Kočiš, übrigens ein gebürtiger Slawonier. »Wenn uns ein Gast nach der Herkunft einer Zutat fragt, können wir ihm weiterhelfen. In unserer Küche finden sich lediglich drei Produkte, die nicht aus Kroatien stammen: Reis aus Italien, die Gänsestopfleber aus Frankreich und der Yuzu-Essig aus Japan.«

Und tatsächlich lässt sich diese Selbstbeschränkung bei der Auswahl der Produkte auch an diesem sonnigen Mittag im Noel überprüfen. Am Nebentisch sitzt ein älteres Ehepaar aus Schweden, sie haben Trekkingsandalen und kurze Cargoho-

sen an und mümmeln ebenfalls schon am selbst gemachten Brot. Der Gruß aus der Küche schmeckt offenbar. Ansonsten: viele Kroaten, Zagreber, die im Noel Geschäftliches besprechen, zum Essen auch schon mal eine Flasche istrischen Weißweins ordern.

Man selbst ist schon mitten drin, der Service ist zuvorkommend, alles passt. Und obwohl man denkt, man wüsste schon vieles über die Spezialitäten der kroatischen Küche, so wird man doch überrascht. Eine von drei Vorspeisen auf Goran Kočiš' Menükarte ist Tintenfisch mit einer Senfcreme auf einem fluffigen Hochbett aus fein angemachtem Meerfenchel. Dieses vorzüglich schmeckende Gericht ist ein gutes Beispiel für einen gelungenen Minimalismus, der dem einzelnen hochwertigen Produkt aus der Region Respekt zollt. Meerfenchel ist eine wilde Strauchpflanze mit fleischigen Blättern, die vorwiegend im Felsriss der karstigen dalmatinischen Küste wuchert und gern mal mit Unkraut verwechselt wird. Aus der einfachen Landküche ist Meerfenchel beinahe verschwunden, auch findet man ihn so gut wie nicht mehr in den Restaurants an der Adria. Aber in Zagreb, im Noel, frisch duftend, geschmacklich herb und ein wenig an Kapern erinnernd, zaubert er das Aroma des Mittelmeers herbei.

Und das vermeintliche Nationalgericht *ćevapčići*? Gibt es im Noel nicht, auch nicht à la carte, die Nachfrage wird seitens der freundlichen Bedienung mit einem ironischen Lächeln schweigend quittiert. Falls die Lust auf die magischen Röllchen für Jugonostalgiker dennoch unstillbar sein soll-

te und ein eigener Holzkohlegrill in der Nähe ist, sollte man sich folgendes Rezept merken: Für den Hackfleischmix sollte das Verhältnis zwei Drittel Rinder- oder Kalbshack zu einem Drittel Lammhack betragen. In die Mischung gehören keine Eier, keine Semmelbrösel, keine Gewürzmischungen. Knoblauch und Pfeffer werden separat im Wasser gekocht und durchgeseibt, der Sud über das erst klein gehackte Fleisch wie eine Marinade gestrichen. Danach das Fleisch im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen. Wer es mag, kann der Marinade auch noch scharfen Paprika in Pulverform beimengen. Am nächsten Tag das Fleisch zweimal durch den Fleischwolf drehen, ein wenig Natron zusetzen, noch einmal durchmischen. Wieder drei, vier Stunden ruhen lassen. Und schließlich werden die *ćevapčići* möglichst fest und ohne Lufteinschlüsse geformt, je nach Wunsch in Fingerform oder als kleine Quader. Beim Grillen regelmäßig mit echter Fleischbrühe benetzen. Mit rohen Zwiebeln, Weißbrot und *ajvar* servieren.

Guten Appetit, oder, wie der Kroatete sagen würde: *Dobar tek!*