



Kroatien ist nach Italien unser zweitliebstes Auslandsziel, nah und voller Optionen. Wie wär's einmal mit Urlaub im Leuchtturm? Ein Schwerpunkt.

Überraschung: Die Töchter langweilen sich gar nicht ohne Internet auf der Leuchtturmsinsel, klettern auf den Felsen herum. Tauchen oder ein Stadtpaziergang in Rovinj wären allerdings Optionen. [Luther, Croatia Tourism/I. Pervan, G. Ergovic]

Allein mit der Frau, den Töchtern und Ivica

VON HELMUTH LUTHER

Drühundert Quadratmeter für ein Ferienquartier? Wäre riesig, wenn es nicht nackter Fels, ein Turm und ein Häuschen wäre, für die Eltern und zwei Mädchen, elf und 14 Jahre, und Ivica, den Leuchtturmwärter. Unser Eiland heißt Sv. Ivan und liegt eine Dreiviertelstunde Fahrt mit der Fähre weit draußen vor Rovinj in Istrien. „Es wird am Wetter liegen, ob ich euch zum vereinbarten Termin abholen kann“, sagte Kapitän Gordana. Wir wussten also um die Abgeschlossenheit der Leuchtturmsinsel, darin liegt der Reiz dieses Familienurlaubs. Aber würde das gut gehen: Mutter, Vater und die Töchter, eng beieinander ohne die üblichen Ablenkungen? Jetzt sind wir erst einige Stunden hier und da die Zeit in reizvoller Umgebung viel langsamer vergeht, stellt sich bald die Frage: Was, wenn wir schnell wegmüssten? Wenn die drei Tage Aufenthalt nicht enden wollen? „Das ist das Risiko beim Leuchtturmurlaub“, sagt Ivica. Der 57-Jährige hält in 15-tägiger Schicht abwechselnd mit einem Kollegen die Stellung und ist Ansprechpartner für die Mieter zweier Ferienwohnungen. Allen anderen ist der Zutritt zur Insel untersagt. „Man muss Geduld haben“, sagt Ivica.

In die Wohnung im Obergeschoss führt eine Treppe mit abgewetzten Kalksteinquadern. Die Küche ist mit Tisch, Stühlen, einem Eisschrank und Herd bequem eingerichtet, beide mit Propangas betrieben. Die Möbel: 1950er-Jahre-Look, geblümtes Wachstum auf der Kommode, beugt man sich im Bad am Waschbecken vor, stößt der Kopf an die Spiegelablage. Das Wasser kommt aus der Zisterne tief unter dem Hauseingang. Daher gibt es keine Duschkabine, aus der Brause tröpfelt es nur, es riecht nach Algen. Dafür genießt man auf Sv. Ivan den größten Luxus überhaupt: das Ungestörtsein. Wir sind in diesen Tagen die einzigen Gäste. Ivica bastelt die meiste Zeit still in einem Schuppen an seinen Angelgeräten herum. Vor dem Haus hat er einen Tisch aufgestellt, damit

ihn der Wind nicht davonträgt, stecken dessen Beine in vier ausbetonierten Löchern im Boden. „Manchmal fetzt die Bura mit 100 Sachen über die Insel“, sagt Ivica.

Aus dem Alltagstrubel gerissen, mutet die Stille auf der Insel ein wenig unheimlich an. Sie führt uns unsere Verlorenheit unter einem weiten Himmel vor Augen. Doch wie immer entwickeln die Kinder ein erstaunliches Talent, sich selbst am ödesten Ort zu Hause zu fühlen. Mit ein paar persönlichen Dingen schaffen sie eine vertraute Atmosphäre und widmen sich dann konzentriert einer Beschäftigung: Die größere Tochter flicht Armbänder, die kleinere hört Geschichten am CD-Player. Wir gehen am ersten Abend alle früh ins Bett. Sehen dem Wind zu, wie er die völlig überflüssigen Gardinen im geöffneten Fenster wie ein Segel aufbläht, und lauschen den Wellen, die ein paar Meter von uns entfernt an die Felsen klatschen, und nun schon gar nicht mehr bedrohlich klingen, oder nur ein bisschen – indem sie von möglichen Gefahren künden. Ab und zu zerschneidet Möwengeschrei die Nachtstille, in der Ferne tuckert leise ein Kutter.

Am nächsten Morgen fegen Windböen und vereinzelte Regenschauer über die Insel. Ab und zu stechen durch die blauschwarzen Wolken im Osten Sonnenstrahlen wie riesige Schwerter. In Pullover

und Windjacke folgen wir Ivica über die Wendeltreppe zur Leuchtturmspitze. Dort zeigt der Wärter die alten Petroleumlampen und die Gewichte, die früher die bewegliche Plattform mitsamt der Lichtquelle in Drehung versetzt haben. Grandios ist die Aussicht vom 23 Meter hohen Turm über die fjordartig zerschnittene Küste und hinaus auf das Meer.

Lesen, reden, nichts tun

Wir machen nicht viel an diesem Tag, lesen, erzählen uns aus der Schule oder dem Berufsleben, spielen Karten. Jeder hat auf der winzigen Insel seinen Lieblingsplatz gefunden: Die Erwachsenen in Liegestühlen im Windschatten einer Mauer; die Töchter hocken stundenlang auf einem Felsen, wo sie ihre Zehen ins Wasser tauchen, klettern rund um die Insel, entdecken einen getrockneten Seestern, glatt geschliffene bunte Steinchen, ein Vogelei, das man essen könne, sagt Ivica, wenn es nicht schwimme. Auf ihren Inselstreifzügen murmeln die Töchter in einer seit Kindertagen nur ihnen bekannten Geheimsprache, die alte Vertrautheit ist also immer noch da. Zwischendurch feilt die größere ihre Zehen- und Fingernägel und bestreicht sie, beraten von der Mutter, mit knallrotem Lack.

Ivica zeigt uns die Jahreszahl 1853, eingraviert in einen grau

schimmernden Stein über der Eingangstür des Leuchtturms. Erbaut haben ihn die Österreicher, damals die Herren Istriens. Mehr wisse er leider nicht über unser Feriendomizil. Aber das ist auch egal, finden wir, je geschichtsloser das Eiland ist, umso mehr ähnelt der Aufenthalt einer Robinsonade. Geplant war ursprünglich eine Schlauchbootfahrt zur Nachbarinsel, aber da Mutter und Töchter lieber faulenzten und es allein keinen Spaß macht, unterbleibt die Tour. Ohnehin hat sich der anfängliche Tatendrang unmerklich verflüchtigt und einer stoischen Gemütsruhe Platz gemacht.

Umso mehr regt sich die Fantasie. Welche Bewandnis hat es mit dem Kirchturm, der auf Sankt Johannes aus dem grünen Dickicht emporragt? „Angeblich war die Insel schon in der Antike besiedelt, seit dem Mittelalter haben Benediktinermönche dort gelebt“, sagt Ivica. 1806, nach der Machtübernahme Napoleons, verließen die Mönche die Insel. „Das Kloster verschwand, nur der Kirchturm blieb stehen, verfällt aber jetzt auch langsam.“ Auf der menschenleeren Insel leben heute dafür zahlreiche Fasane. Vielleicht eine Aufbesserung des Speisezettels, falls wir länger auf unseren 300 Quadratmetern Felsen hängen bleiben? Auf Sv. Ivan konnten wir außer Möwen bisher nur Eidechsen entdecken.

Auch am zweiten Tag beobachten wir aus dem Windschatten das bizarre Spiel der Wolken und Wellen, eingewickelt in Wolldecken, die wir im Schlafzimmerschrank finden. Und endlich, am Abend springen zwei Delfine an der Insel vorbei. Wir werten es als gutes Omen. Glück brauchen wir auch, denn am nächsten Morgen sollte der Wind eine Pause einlegen, damit uns die Fähre um neun Uhr abholen kann.

Mittags werde ein Gewitter erwartet, sagt Ivica tags darauf, mit Runzeln auf der Stirn so hoch wie die Wellen um das Felseneiland herum. Seit sieben Uhr früh telefoniert er mit dem Kapitän in Rovinj, um neun ist kein Boot in Sicht, Ivica telefoniert immer noch. Wir verstehen zwar kein Kroatisch, doch sein Tonfall hört sich zunehmend hektisch an.

Und wie es so geht, wenn sich gefühlte Hektik mit Sorge vermischt und jemand, am besten der, den man am meisten liebt, für das Schlamassel verantwortlich sein muss, kühlt sich auch das innerfamiliäre Klima merklich ab. Doch dann legt Kapitän Gordana mit seinem Boot an der winzigen Mole an. Der Abschied von Ivica fällt überschwänglich aus. Mit etwas Abstand sowie den Schiffsplanken unter den Füßen scheint am Familienhimmel erneut die Sonne – gemeinsam beschließen wir unser Wiederkommen.

SELBST GEWÄHLTE ISOLATION IN LEUCHTTÜRME

Anreise. Von Wien mit dem eigenen Pkw etwa sechs Stunden. Flugzeug: Der nahe Flughafen in Pula wird von Wien aus von Croatia Airlines angefliegen; Preise: ab 281 Euro.

Wohnungen in Leuchttürmen. Die zwei Ferienwohnungen beim Leuchtturm Sveti Ivan na pučini (jeweils für vier Personen) kann man über www.light-houses-croatia.com (+385/21/27 18 70) oder www.adriatica.net (+385/1/241 56 00) buchen. Der Preis beträgt pro Wohnung und Nacht 129 Euro während der Sommersaison, 30. 8.–21. 9.: 99 Euro, bis 31. 5. und ab 21. 9.: 79 Euro. Der halb- bis dreiviertelstündige Transfer kostet extra, hin und zurück 100 Euro.

Die beiden Unternehmen bieten neben Sveti Ivan elf weitere Leuchttürme entlang der Küste an, meist auf kleinen Inseln – in Istrien auf Kap Savudrija nördlich von Umag und auf Porer vor Opatija. Die Apartments in den Leuchttürmen sind in der Hochsaison nur von Samstag bis Samstag zu mieten – außer auf Sv. Ivan und Porer (Mindestaufenthalt zwei Tage) und dem Leuchtturm Host (täglich buchbar). **Leuchtturmwärter** gibt es in allen Leuchttürmen außer in Prisnjak und Host. Empfehlenswerte Leuchttürme für die Wintermonate mit Heizung: Savudrija, Struga, Sveti Petar und Veli Rat. In allen Gebieten um die Leuchttürme haben Mobiltelefone Empfang.

neusiedler see
Platsch!
Der Sommer ist da.
Mehr auf www.neusiedlersee.com

Belfiore ****
GARDASEE 2% RABATT bei Vorlage dieses Coupons!
Resorts direkt a. Strand m. neuem Wellness-Center, 10.000 qm Park, priv. Parkpl., 2 Pools (Hallen- und Freipool) am See, Zim. und Suiten mit Seeblick, Tel., Klimaanlage, Satel.-TV, Balkon, Frigo, Safe, WiFi.
Tel. 0039.045/7420102 WWW.CONSOLINIHOTELS.IT



Nikola Benvenuti (35) und sein Bruder Albert kelterten in Kaldir in der Nähe von Motovun (gr. Foto) aus primär istrischen Reben weißen Malvizia und roten Teran. Neben dem legendären Pager Käse, den Familie Perner auf der Insel Pag erz...

BEST OF CROATIA

Paška Sirana (Pager Käserei), Zardarska 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

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

Konoba Barcarola, Šetalište 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 (****), Šetalište Ante Starčevića 16, Pag, meridijan15.hr

Villa Kluni (****), Momjan

Kroatiens Köche und Käsereien, Kondito

Gastro-Tour. Mit dem EU-Beitritt Kroatiens haben uns neue mediterran-balkanische Produkte erreicht. F Insel Pag, bei einem - ja, serbischen - Grillmeister in Zagreb und anschließend in den wieder entdeckten C

VON SILVIU MIHAI

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 mei-

nes“, 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 zusammengeslossen, 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 Perner's Vater, erworben. Heute funktioniert es wie ein größeres Familiengeschäft – „jeder kennt jeden und jeder braucht jeden auf Pag“.

Pfefferoni- oder Trüffelkäse

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

HOTELTIPP DER WOCHE

Unser Angebot:

3 Tage/2 Nächte
Forsthofgut-Schnuppertage im Wohlfühlzimmer

ab **280,00 Euro**
p.P. im DZ Landidyll

Hotel Forsthofgut
Hütten 2
5771 Leogang
Tel.: 06583/8561
info@forsthofgut.at
www.forsthofgut.at

Ort der Ruhe und Kraft Naturhotel. Das Forsthofgut mit waldSPA® liegt direkt am hoteleigenen Waldrand.

An den Hängen der Asitz besticht das familiärste Naturhotel der Alpen auf Fünf-Sterne-Niveau mit seiner 30.000 m² großen Gartenanlage und Biobadesees inmitten der majestätischen Leoganger Steinberge. Herzstück des naturverbundenen Hotels ist das Forsthofgut waldSPA, das von den Elementen Feuer, Wasser, Luft und Erde sowie vom übergreifenden Thema „Wald“ geprägt ist. Das Forsthofgut ist ein Ort der Ruhe und Erholung, wo es noch möglich ist, Körper und Geist in Einklang zu bringen.

Die Forsthofgut-Schnuppertage:

- Forsthofgut-Verwöhnnpension nach Art der Grünen Haube
- Entspannen in Europas erstem waldSPA auf 1800 m²
- eine Ganzkörpermassage
- Teilnahme am naturnahen Wochen-aktiv-Programm

„Presse“-Leser-Special:

- 5% Ermäßigung auf alle weiteren waldSPA-Behandlungen
- 20€ Ersparnis bei Buchung dieses Angebots
- Aperitif am Anreisetag



Forsthofgut
NATURHOTEL



(links oben) ist der Trockenschinken Pršut ein kroatischer kulinarischer Klassiker. Wanderer oder Mountainbiker sind auf der Insel Brač gut aufgehoben, etwa im Bergdörfchen Ložiska oder in Milna (r. u.).

[Josip Regović (3), Croatia Tourism (3)]

ren und Kreszenzen

Ein Besuch bei Winzern in Istrien, einer Käseerei auf der Insel Brač und Konditoreien in der Hauptstadt.

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 Winzertadtion geprägt hat. Nikola Benvenuti aus dem Dorf Kaldir, in der Nähe des malestischen 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“. Am Tag des Weins Ende Mai und im Herbst empfängt der moderne Weinkeller 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 gekeltert. 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 Malvazija 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 abgepackelt 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 Dreierdreiecks. 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).

Mit dem Mountainbike auf den Berggipfel

Brač. Kroatiens einzige Insel mit einem Flughafen empfiehlt sich für Wanderer, Biker und Wassersportler.

VON GERHARD BITZAN

Brač. Er liegt auf einer karstigen Hochebene und ist nicht wirklich groß. Geradezu putzig. Dennoch ist der Flughafen Brač nahe Bol ein internationaler Airport, der Einzige auf den zahlreichen kroatischen Inseln. Und es hat schon einen großen Vorteil, wenn man etwa von Wien, Graz oder Linz in etwa einer Stunde am Urlaubsstrand sein kann – auch wenn man nicht mit dem Jumbo fliegen kann, denn dafür ist die Landebahn doch etwas kurz.

Neben dem Airport hat die Insel vor der Küste auf Höhe der Stadt Split noch andere herausragende Vorteile: Hier befindet sich der höchste Berg der adriatischen Inselwelt. Mit fast 780 Metern kommt der Vidova Gora zwar bei Weitem nicht an die Alpen heran, aber gerade deshalb bietet er die Möglichkeit für sportliche Wanderungen statt des faulen Abhängens am Strand.

Der Weg auf den Berg ist wegen seiner landschaftlichen Schönheit den Fußmarsch wert, auch für Durchschnittsgeher: durch Olivenhaine, vorbei an gelben Ginsterfeldern, Lavendelsträuchern und duftenden Kräutern. Da die Wege zum Gipfel nicht zu steil sind, kann man die Tour auch mit dem Fahrrad machen. Motto: vom Meer hinauf, vorbei an malerischen kleinen Orten auf die Spitze Dalmatiens.

Doch den Ruf einer adriatischen Trauminsel hat Brač vor allem wegen des Goldenen Horns. Kaum ein Reisebericht über Kroatiens Inseln, in dem nicht das Bild des Zlatni Rat (Goldenes Horn) auftaucht: ein golden schimmernder Strand, der spitz ins Meer hineinragt und aussieht wie feinsten Sand. Tatsächlich gibt es an der Nordseite von Brač einen Sandstrand, aber das Horn ist mit feinem Kies bedeckt.

Durch verschiedene Meeresströmungen bewegt sich die Spitze des Horns sogar – um wenige Zentimeter zwar, aber doch. Sagen die Einheimischen. Wir haben es beim Kurzaufenthalt nicht gesehen. Eine Besonderheit ist auch, dass durch die Strömungen

links und rechts des Horns großer Fischreichtum entstanden ist. Zudem treffen hier auch verschiedene Winde aufeinander, die Surfen und Kitesurfen besonders attraktiv machen.

Unmittelbar hinter dem Horn liegt inmitten eines duftenden Pinienwaldes ein großes österreichisches Hotel, das Bretanide. Die Eigentümer des Reiseunternehmens Gruber aus Graz haben es vor mehr als zehn Jahren gekauft und umgebaut. Von hier aus kann man viele sportliche Aktivitäten setzen: Tennisgruppen kommen hierher, die Wassersportler haben wegen der Winde besondere Kicks. Und die Radfahrer können, wie erwähnt, bis zum Gipfel des höchsten Berges starten.

Und noch eine Besonderheit: Kräuter-Wanderungen. Dabei erfährt man, ob Salbei, Lavendel, Rosmarin, Minze – um nur einige zu erwähnen – für die Verfeinerung dalmatinischer Speisen oder für die eigene Gesundheit geeignet sind.

BRAČ-TIPPS

Anreise. Die Insel ist im Sommer per Charter von Wien, Graz, Linz und Innsbruck in einer Stunde erreichbar. Der Charter wird von Gruber Reisen organisiert, man kann auch Flight only buchen.

Hotels. Das Angebot auf der Insel ist vielfältig. Direkt beim Goldenen Horn bei Bol liegt das Viersternehotel Bretanide. Ein Familienpreisbeispiel im Juli für eine Woche: 2200 € für zwei EW und ein Kind bis 16 (Flug und AI). gruberreisen.at

Restaurants. Gigio in Murvica, Essen mit Ausblick aufs Meer.

Tipp. In Brač wird auch viel Wein produziert, wobei vor allem der Plavac Mali (rot) hervorzuheben ist. Eine Weinverkostung in der Vinothek Stina in Bol sollte man sich nicht entgehen lassen.

Die Kosten der Reise trug Gruber Reisen.

Im Seekajak in Piratengewässern

Dalmatien. Es braucht schon ein wenig Outdoor-Begeisterung und etwas Fitness, um mit Kajaks von Insel zu Insel zu paddeln, in Zelten zu schlafen und Wind und Wetter ausgesetzt zu sein. Eine Erfahrung aber, die man nie vergessen wird.

VON VOLKER WARTMANN

Paddeln auf dem offenen Meer hat seine eigenen Gesetze. Gegen Wind und Wellen anzukämpfen ist härter als gedacht. Das Tagesziel bleibt unter diesen Bedingungen unerreichbar. Die Arme werden schwer und schwerer, manche haben schon Blasen an den Händen. Geschlagen steuern wir spätmittags die nächstgelegene Bucht an und ziehen erschöpft die Kajaks an Land. Am Lagerfeuer sind die Anstrengungen aber schnell vergessen. Still schauen wir abwechselnd auf das Meer und in die Flammen. Wie viele Piraten mögen an dieser Stelle wohl schon angelegt haben? Wir folgen den Seewegen derer, die diese Gegend im Mittelalter jahrhundertlang verunsichert haben.

Ausgangspunkt ist Bol auf Brač. Nach letzten fahrtechnischen Instruktionen - „Immer in Rufweite bleiben!“ - lassen wir neben dem Kloster von Bol die Boote ins Wasser. Ungelenk zwingen wir uns in die engen Einstiegluken und verschließen sie mit Spritzdecken. In Kajaks ist die Bewegungs- und Beinfreiheit eingeschränkt, zwischendurch die Beine anzuwinkeln oder gemütlich auszustrecken geht nicht. Dafür sind Tempo und Wendigkeit deutlich höher als im Kanadier. Mit dem Doppelpaddel ist man zudem wesentlich flotter als mit einem Stechpaddel.

Am ersten Tag ist das Wetter anfängerfreundlich und das Meer eine Scheibe. Silberne Fische



Anlandung zur Pause mit Spaghetti, Rotwein und einem erfrischenden Bad. [V. Wartmann]

springen aus dem spiegelglatten Wasser nach Insekten. Die in ihrer Siesta dösend dahintreibenden Möwen sind sichtlich irritiert, als die Doppelkajaks auf sie zuhalten. Wir paddeln etwa 50 Meter vor der Küste, an der sich Kiefern in Kalksteinfelsen festkrallen. Immer wieder locken kleine einsame Sandstrände zur Pause.

Priester und Astronom

Bei Windstille ist Paddeln auf See träumerisches Dahingleiten. Auf dem sanften dunklen Wasser blinken und blitzen viele tausend Sterne vor dem Horizont im Gegenlicht, die Unendlichkeit scheint fast greifbar. Das erste Nachtlager beziehen wir in einer weitläufigen Bucht. Zwischen alten verwilderten Olivenbäumen schlagen wir in

weichem Gras unsere Zelte auf. Die Olivenhaine werden offensichtlich schon seit Jahrzehnten nicht mehr bewirtschaftet. Sie gehören zum Kloster Pustinja Blaca, das sich eine halbe Stunde landeinwärts befindet. Nach minutenlangem Rufen öffnet Zoran Vranjčić die hölzerne Pforte, der Klosterwärtner und Museumsführer. Der letzte Priester, der hier lebte und wirkte, war Nikola Miličević. Er starb 1963. Seine Hinterlassenschaften sind erstaunlich: Miličević war ein Multitalent, sprach fünf Sprachen und war ein engagierter Astronom, entdeckte zwei Kometen und einen Asteroid. Priester Nikola las viel in den 8000 Büchern in der Klosterbibliothek, rauchte dabei gern ägyptische Zigaretten und hörte klassische Konzerte auf

seinem Grammophon. Zudem spielte er selbst Geige und Klavier. „Die acht Männer, die den Flügel von der Bucht hier hinaufschleppten, brauchten dafür zwölf Stunden und 56 Liter Wein“, erzählt Zoran Vranjčić. „Das Teleskop, das er sich 1926 von Carl Zeiss aus Jena liefern ließ, wog samt Stativ eine Tonne und war seinerzeit das größte auf dem Balkan.“ So viele Superlative in the middle of nowhere haben wir nicht erwartet. Bezahlt wurde die moderne Technik in Naturalien, die die Mönche hier einst produzierten: Olivenöl, Wein und Honig.

Mit dumpfem Grollen kündigt sich am Nachmittag ein Gewitter an. Zum Glück haben wir die zwei-stündige Überfahrt von Brač zur Nachbarinsel Hvar schon hinter uns. Nach einer Viertelstunde taucht eine Bucht in der Felsenküste auf. Im Regen schlagen wir auf dem Flachdach eines verlassenen

Fischerhauses unsere Kuppelzelte auf. Statt Heringen sollen Gesteinsbrocken verhindern, dass sie sich im Sturm selbstständig machen. Auf den Stufen vor der verschlossenen Eingangstür machen wir es uns unter einer Plastikplane so bequem wie möglich. Nach einer Riesenportion Spaghetti und zwei Flaschen Rotwein lässt es sich auch völlig durchnässt gut Seemannsgarn spinnen.

Die letzte Pause vor der Rückfahrt nach Bol legen wir am Goldenen Horn ein. Im warmen Kies liegend schauen wir auf das türkisfarbene Meer und bestaunen die Kitesurfer, die vor unseren Füßen parallel ihre Flugkünste zeigen. Ein Teilnehmer lässt sich von den Fun-sportlern inspirieren und versucht die letzten Meter mithilfe eines aufgespannten Regenschirms zu bewältigen. Tatsächlich ist er mit dem ordentlichen Rückenwind fast so schnell wie mit Muskelkraft.

VON BUCHT ZU BUCHT DIE KÜSTEN ENTLANG

Veranstalter: Club Aktiv Erlebnis Reisen bietet drei unterschiedliche geführte Seekajak-Reisen in Kroatien an. Sämtliche Touren sind für Anfänger geeignet. Preis für Zehntagesreise pro Person ab 875 Euro. Zahlreiche Termine im August 2014. Der Autor wurde vom Veranstalter eingeladen.

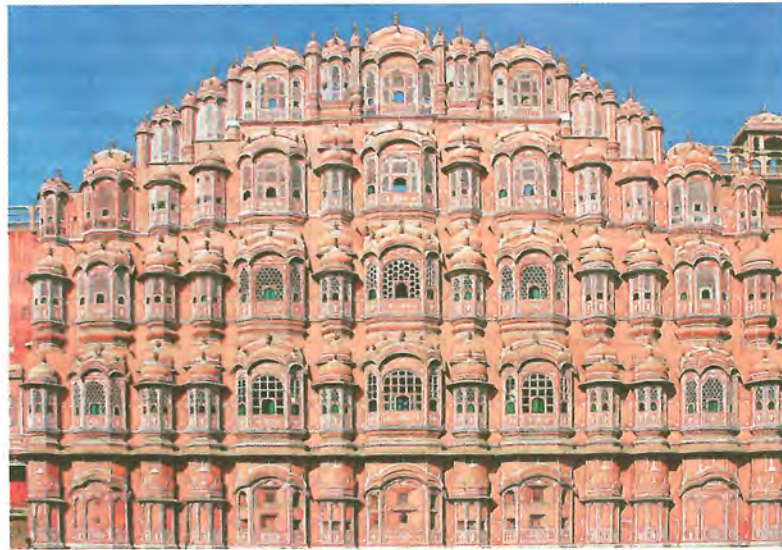
Voraussetzungen: Bereitschaft zu Übernachtung in Zelten, Freude an Bewegung, Teamgeist, Teilnehmer

müssen schwimmen können.

Persönliche Ausrüstung: Schlafsack, Schlafmatte, Kopfbedeckung, Sonnencreme, Sonnenbrille, Regenjacke, Kleidung zum Wechseln, Funktionsunterwäsche (keine Baumwollunterwäsche), Schuhe, die nass werden dürfen (alte Turnschuhe, Trekkingsandalen), eventuell Neoprenhandschuhe, gegebenenfalls Brillenband und wasser-dichte Dokumentenbox.

REISETIPP der Woche INDIEN

Die große Rajasthan-Reise mit Tiger-Nationalpark



Tiger, Tempel und Turbane

Wer einmal nicht mit den Augen, sondern mit der Seele in Indien gewesen ist, dem bleibt es als Heimwehland“, schrieb Hermann Hesse. Das gilt speziell für Rajasthan mit seinen Tempeln, Palästen und Naturdenkmälern. Eine Rundreise durch Indien konfrontiert einen mit scharfen Gegensätzen: hier prächtige alte Architektur, dort die Slums der großen Städte. Auf dem Programm stehen faszinierende Orte: Jodhpur etwa, das wegen der blauen Häuser der Brahmanen „Blaue Stadt“ genannt wird. Oder Udaipur, die romantischste Stadt Indiens. Hier kann

man die Pracht der Maharadschaft bewundern. Der Palast in Jaipur dient der Maharadschaftfamilie noch als Wohnsitz. Diese Stadt wirkt rosafarben und besitzt Kulturgüter wie das Jantar-Mantar-Observatorium oder den „Palast der Winde“, ein illusionistisches Meisterwerk aus dem Jahr 1799. Nur wenige Kilometer von Jaipur entfernt lockt Amber. Man steigt dort vom Bus auf den Elefanten, um zum Bergpalast zu reiten und über den Spiegelpalast namens „Sheesh Mahal“ zu staunen. Rajasthan wirkt nicht nur durch seine Städte oder magische Bauten

wie das Taj Mahal in Agra - ebenfalls Ziel der Reise. Auch die Landschaft hinterlässt einen bleibenden Eindruck wie etwa die Wüste Thar, in deren Mitte Bikaner oder Jaisalmer liegen. In Pushkar kann man sich gut die Szenerie des berühmten Vollmondfestes vorstellen, das im November stattfindet. Ein Highlight sind zudem die Safaris im Tiger-Nationalpark mitten in den Aravalli-Bergen, in dem Tiger, Pumas und Lippenbären leben. Mit etwas Glück begegnet man auf der Fahrt im Nationalpark sogar einem Sumpfkrokodil. Ein würdiger Reiseabschluss ist Delhi.



Das Taj Mahal und atemberaubende Nationalparksafaris beeindrucken in Indien. [Shutterstock]

TERMINE & PREISE

20. 9.-5. 10. 2014	
4. 10.-19. 10. 2014	Pauschalpreis
18. 10.-2. 11. 2014	p. Person 1880 €
8. 11.-23. 11. 2014	
Einzelzimmerzuschlag	450 €

INKLUDIERTER LEISTUNGEN

- Linienflüge Wien-Delhi-Wien (Austrian)
- Flughafen- & Sicherheitsgebühren
- Transfers/Rundreise im landestypischen Bus mit Klimaanlage
- 14 Nächte in Hotels (3*/4*)
- Halbpension
- Besichtigungsprogramm laut Reiseverlauf
- Rikscharfahrt in Jaipur
- Zwei Safaris in Ranthambore-Nationalpark
- Informationsmaterial, Reiseliteratur
- Qualifizierte Reiseleitung: Dr. Mano Pandey, Mag. Martin Friessnegg (Änderungen vorbehalten!)



ruefa
Wo Träume Urlaub werden.

Veranstalter: Jumbo Touristik GmbH, Member of Verkehrsbüro Group, Rennweg 46-50, 130 Wien, Tel.: 01/45-800, www.ruefa.at. Es kommen die allgemeinen Reisebedingungen des Fachverbandes der Reisebüros Österreichs in der letzten Fassung zur Anwendung. Entsprechend der RSV ist die Jumbo Touristik GmbH im Veranstalterverzeichnis unter der Nummer 1998/0064 eingetragen. Unser Garant ist die Bawag-PSK mit der Garantieerklärung Nr. 00117-404-218. Als Abwickler fungiert die Mondial Assistance International AG, Niederlassung für Österreich, Pottendorfer Straße 25-27, 1120 Wien, Notfallnummer: An diese sind sämtliche Ansprüche bei sonstigem Anspruchsverlust innerhalb von acht Wochen nach Eintritt der in § 1 Abs. 3 der RSV genannten Ereignisse anzumelden. Bei Buchung (frühestens aber elf Monate vor dem Ende der Reise) ist eine Anzahlung von 20% des Reisepreises zu leisten. Die Restzahlung ist frühestens 14 Tage vor Reiseantritt zu leisten. Zur Übernahme der Reiseunterlagen fällig. Preis- und Kalkulationsstand: Oktober 2013 sowie Juli 2012. Preis-, Flug- und Programmänderungen vorbehalten.

Info, Beratung sowie detaillierte Werbeunterlagen bei Ruefa Kultur- und Studienreisen
Ralf Jauk, 01/514 45-803
E-Mail: ralf.jauk@ruefa.at