

Aquam nis et eum doloru-
me ma non reptaes quiatur
sapictore offic tempore
ssitatur, sequi amus, quodi



DAS ABENTEUER BALKAN

Abseits der Moderne. Kulinarik extrem. Falstaff-Autor Tobias Müller durchforstete mit dem burgenländischen Küchenchef Max Stiegl die hintersten Winkeln der Balkan-Länder Slowenien, Kroatien und Montenegro. Reportage einer Reise in das Mittelalter.

FOTOS XXXXXXXXXXXXXXX

Fotos: beigestellt



Aquam nis et eum doloru-
me ma non reptaes quiatur
sapictore offic tempore
ssitatur, sequi amus, quodi



Aquam nis et eum doloru-
me ma non reptaes quiatur
sapictore offic tempore
ssitatur, sequi amus, quodi



Aquam nis et eum doloru-
me ma non reptaes quiatur
sapictore offic tempore
ssitatur, sequi amus, quodi



Aquam nis et eum doloru-
me ma non reptaes quiatur
sapictore offic tempore

Aquam nis et eum doloru-
me ma non reptaes quiatur
sapictore offic tempore
ssitatur, sequi amus, quodi

In der Gostilnja Skaručna gibt es keine Speise- oder Getränkearte, hier wird gegessen und getrunken, was auf den Tisch kommt. Wirt Slavko Zagar, der aussieht wie eine Mischung aus Poet und Zigarettenschmuggler, legt zwischen dem Servieren Balkanschlager auf seinem alten Plattenspieler auf. Ein ein Meter langes Messer spielt während des Menüs eine Rolle, genauso wie ein riesiger, gusseiserner Schnauzbart (Wieso? Fahren Sie hin und finden Sie's heraus!). Sie haben gute Chancen, um zwei Uhr früh an der Bar mit dem Chef von Mercedes Slowenien, einem Philosophieprofessor aus Ljubljana und Bauern aus dem Nachbardorf anzu stoßen, die gerade zusammen selbstgebrautes Honigbier trinken. Und sie werden sich alle einig sein: So gut haben Sie schon lange nicht mehr gegessen.

Das Skaručna liegt in einem kleinen Dorf, eine halbe Stunde außerhalb Sloweniens

Dimam, volorrume como lum volessunt molupta Ut quatem accum enimolest faccust acerum est, utamo nulla arupien issite arma virumque cano Troiae.

Hauptstadt Ljubljana. Erzählen Sie einem beliebigen Slowenen, dass Sie hierher essen kommen, und seine Augen werden leuchten. Serviert wird slowenische Hausmannskost, auf einem Niveau, dass man sonst nur aus verklärten Kindheitserinnerungen kennt: Da kommen knusprige Grammeln mit selbst gebackenem Brot auf den Tisch, frisch aus dem Holzofen oder perfekte, knusprig-cremig gebackene Polenta im Tongeschirr; Die Spezialität des Hauses ist Ochsenkeule, die im

ganzen im Holzofen butterweich geschmort wird. Für kleinere Gruppen gibt es im heißen Buchenrauch gegarten Saibling oder Unterarm dicke Steaks, die 30 Tage in Senfsauce mariniert wurden. Das ganze wird begleitet von hausgemachten Säften, Schnäpsen und Orangenweinen.

Das Skaručna ist ein herausragendes Beispiel dafür, wie gut der Balkan schmecken kann – und was alles an kulinarischem Potential in ihm steckt. Sicher, moderne Gemüseküche sucht man hier eher vergeblich. Dafür aber hat sich im Hinterland, abseits der touristischen Küste, ein Lebensmittelhandwerk erhalten, dass in Österreich verschwunden ist oder gerade mühsam wieder belebt wird. Und Jahrhunderte des erobert und rückerobert Werdens, des Daseins als Durchzugsstraße zwischen Ost und West, Osmanen und Habsburgern, hat auf kleinstem Raum eine erstaunliche Vielfalt hinterlassen – von den Mehlspeisen der Monarchie bis hin zu der

Fotos: heigestellt

> Grillkunst und Milchprodukt-Liebe der Türken.

Südlich von Slowenien, in der Republika Srbska, gehen die Märkte frühmorgens über mit Käse, frischer Rohmilch und handgeschöpftem Kajmak, einer Art Sauerrahm, der herrlich zum Börek passt, das einige Stände weiter frisch und heiß aus der Pfanne kommt. Wer nur ein wenig durch die Gegend fährt, hat gute Chancen, an einem Sautanz gleich neben der Straße vorbei zu kommen, und mit den Männern selbstgebrannten Schnaps zu trinken, während das Schwein zerlegt und dann verwurstet wird. Und wer sich noch weiter in den Süden wagt, der kann im kroatisch-bosnischen Grenzland sogar noch die alte Tradition der Balkan-Froschküche finden.

ZWISCHENZEILE

Das Reisen in der Gegend ist immer noch teilweise mühsam: Es gibt keine Autobahnen, und viele der Städte, durch die man hier kommt, entsprechen, vorsichtig gesagt, nicht dem westeuropäischen Schönheitsideal. Dazwischen aber erstrecken sich unerwartet prächtige Landschaften: Die Wälder, Berge und Seen Nordsloweniens, die tiefen Schluchten



Aquam nis et eum dolorum
me ma non reptas quiatur
sapictore offic tempore

und fast unberührten Flüsse der Republika Srbska, die schroffen, kargen Hochebenen der Herzegowina, oder, ganz im Süden, die prächtigen Felsen und Fjorde Montenegros. Die Fahrt ist manchmal quälend lang und langsam – aber entlang jeder kleine Straße wartet eine kulinarische Entdeckung.

Die erste liegt kaum eine Stunde hinter der österreichisch-slowenischen Grenze, in dem Dorf Bakovci. In der Gegend wird vor allem Buchweizen angebaut und Gänse und Schwei-

ne gezüchtet. Familie XXX betreibt hier in der vierten Generation die Gostilna Rahj. Die Speisekarte hat sich seither wenig geändert – Kübelfleisch, steht da, Buchweizenstertz mit Grammeln, oder Paprikasch mit hausgemachten Nudeln. Was dann aber serviert wird, ist weder altväterisch noch rustikal. »Wir haben alles modernisiert. Weniger fett, weniger auf die Teller, schöner angerichtete«, sagt XXX bescheiden – eine Untertreibung.

Das erwähnte Paprikasch ist eine köstlich abgeschmeckte, seidige Paprika-Sauce mit saftigem Huhn, die Nudeln fest und tadellos frisch, alles zusammen ansehnlich angerichtet. Die Prekmurska Gibanica, der berühmte slowenische Mohnauflauf, wird nicht viel besser, als er hier serviert wird. Und die roten Rüben Tascherln mit Frischkäse mögen vom den unweit nördlich gelegenen Sazianistuben abgeschaut sein, sie schmecken trotzdem ganz hervorragend gut. So gut, günstig (35 Euro fürs fünfgängige Menü!) muss man in Österreich einmal wo essen.

Wer sich weiter gen Süden wagt, erreicht bald das europäische Pendant zu Amerikas Barbecue-Belt: den bosnischen Grillgürtel. Lange, bevor Texas von Weißen besiedelt war, drehten sich hier schon die Lämmer, Ferkel und Kitze über glühenden Kohlen am Spieß. Manchmal kündigt ein Schild mit dem Wort »Pecenje« das Vergnügen an, oft dringt einfach nur der Duft plötzlich durchs offene Autofenster. Direkt neben der Straße steht dann bald ein mannshoher Grill, manchmal gemauert, manchmal aus Blech zusammen geschweißt, in dem Holz aus den umliegenden Wald glost und lodert.

Die Ziegen und Schafe, die darüber gegrillt werden, werden traditionell in ihr eigenes Bauchnetz gewickelt, damit sie beim



1 Daccus re veriorpos di arum fugiae volupta plit 2 Omnis et dolupta spictas es re disquam dolupti nctatem 3 Tem adis aborem nos 4 Odis rehent venis earum sequissunto dolo minci

Fotos: beige stellt



Aquam nis et eum dolorum
ma non reptaes quiatur
sapictore offic tempore



Aquam nis et eum dolorum
ma non reptaes quiatur
sapictore offic tempore

MAX STIEGL

Ribusdae nones min repudit inusciis modipic aesequa ectiae pe nim aute aut quam ari cullesci dionsequidis inctis rectora vit es nonsecabo. Olut doluptaspe commo cum sed molo tem ipsam venti occabor erfero dolorep eruptas estem dolo quaspid uciatquam ipienis reped ese nos eos doluptiatus et omnihil magnien imoluptaquas rent amus, enimillupta volorrorem que non proribus ent Sandae quatur.

It, ni consequi officii verum faccae. Ibus autem hilique dolum velignatio esciist ut lacum conecaborum erovid quis ad es exeris qui ut quiam fugiae qui de molles evelit eumquia ndaesci llanti dollupt atibus.

> stundenlangen Garen nicht austrocknen. Am Ende der Prozedur fällt das Fleisch saftig vom Knochen. Während Touristen eher auf die Haxen setzen, genießt der Balkan-Grill-Connaisseur den saftigen Kopf.

Jedes Dorfwirtshaus feuert den ganzen Tag seinen Sac an, das Balkan-Equivalent zur marokkanischen Tagine: Eine Metallglocke, die über das Gargut gestülpt und mit glühenden Kohlen bedeckt wird. Stunden später kommt grandios weich geschmortes Kalb und Lammfleisch heraus. Um das Gewissen zu beruhigen, gibt es dazu Krautsalat und hausvergorene Paprika. Das alles schmeckt nicht unbedingt subtil, aber mitunter ganz umwerfend gut. Und auch die Wirte und Köche der Gegend erkennen langsam, dass sie ein großes Erbe verwalten.

»Autochthone Lebensmittel sind hier langsam so etwas wie ein Trend«, sagt Marco

Gaj, Mitbesitzer des Motel Kiwi, eines Agroturizams in Ruzici in der Herzegowina. Seit er das Geschäft vor zwei Jahren von seine Eltern übernahm, setzt er auf einheimische Kulinarik: Er baut biologischen Rastika an, eine alte Grünkohlsorte, die auf den kargen Böden perfekt gedeiht, und mit Schweineschmalz und Zwiebel zu einem deftigen Eintopf geschmort wird. Aus den Quitten und den Granatäpfeln, die hier wie Unkraut wachsen, macht er Likör, der 40 Tage in der Sonne reifen darf; und in seinem Sac schmort er nicht nur Fleisch, sondern zaubert auch einen herrlich-flaumigen, traditionellen Topfenschichtkuchen.

ZWISCHENZEILE

Wer will, der kann nach dem Essen Marcos selbst angebauten, unbehandelten Tabak pro-

bieren. Und nicht weit vom seinem Agroturizmo hat ein neues Weingut aufgesperrt, dass unter anderem erstmals sortenreinen Wein aus der autochthonen Trnjak-Traube keltert – auch den gibt es hier zu verkosten. »Es kommen immer mehr Touristen hierher, Leute, die früher einmal ausgewandert sind«, sagt Marco. Und mit ihnen kommt der Wunsch nach gutem, traditionellen Essen zurück. Er ist zuversichtlich, dass die Gegend bald boomen wird.

Dafür gäbe es noch einen weiteren kulinarischen Grund: In Prud, gleich hinter der bosnisch-kroatischen Grenze, zaubert Familie Taslak in ihrer Konoba Vrilo Gerichte aus den Fröschen der Gegend, die jeden Amphibien-Skeptiker bekehren. Hier speist man nicht nur die Schenkel, sondern den ganzen Frosch. Die Tiere werden mit reichlich Zwiebel entweder in Olivenöl konfiert (besonders saftig!), oder mit Aal (guter, fetter Kontrast) in einer scharfen Paprikasauce serviert. Wer partout keinen Frosch will, bekommt Aal, der eine halbe Stunde über glühenden Kohlen geröstet wurde. Dazu gibt es wagenradgroße Brotlaibe frisch aus dem Holzofen. Aber das alles ist so gut, dass es eine eigene Geschichte ist. <

Disitiistios doleni dunt volorehenis et, simodit estrum eum et laborun temporp oreresciae doluptus expliqui quas cust re voluptur as volor adis ipsam quae venias es aut landellabo.

HIGHLIGHTS DER ROUTE

RESTAURANTS

SLOWENIEN

GOSTILNA SKARUČNA

Ein Abend im Skaručna ist wie der Besuch bei der verrückten slowenischen Urgroßmutter, die Sie nie hatten – und ganz sicher unvergesslich. Es gibt keine Speise- oder Getränkekarte, dafür ein stundenlanges, großartiges Ess- und Trinkfest mit hausgemachten Säften, außergewöhnlichen Orangeweinen und Balkanschlagern vom Plattenspieler.
Musterstraße 2, 22222 Musterort
T: +49/(0)2222/222 22
Mi.–Fr. 18–22 Uhr, Do.–Fr. 11–14 Uhr
www.restaurantname.de

GOSTILNA RAJH

Nordic Cuisine meets Slowenische Hausmannskost: Traditionelle Gerichte wie Sterz und Paprikacs werden hier modern interpretiert und angerichtet. Teilweise mit unnötigen Kinkerlitzchen wie Moos und Steinen am Teller, teilweise etwas von den nahen Saziani-Stuben, nunja, inspiriert, geschmacklich aber meist top und für das Niveau ganz erstaunlich günstig.
Musterstraße 2, 22222 Musterort
T: +49/(0)2222/222 22
Mi.–Fr. 18–22 Uhr, Do.–Fr. 11–14 Uhr
www.restaurantname.de

REPUBLIKA SRBSKA

RESTORAN KAZAMAT

Banja Luka ist an sich keine Reise wert. Im Kazamat aber kann man die hässliche Stadt vergessen, und sich durch zahlreiche Spezialitäten der Gegend kosten, von vergorenem Gemüse über diverse Gibanicas bis hin zu Gegrilltem. Wie so oft am besten: Die Gerichte aus dem Sač.

Musterstraße 2, 22222 Musterort
T: +49/(0)2222/222 22
Mi.–Fr. 18–22 Uhr, Do.–Fr. 11–14 Uhr
www.restaurantname.de

TRŽNIČKA (BANJA LUKA MARKTHALLE)

Kommen Sie idealerweise morgens zwischen sieben und acht und bestaunen Sie den Reichtum der lokalen Milchprodukte: Der Markt ist voll von handgeschöpftem Kajmak, Käse und Rohmilch. Daneben gibt's frisches Bökere und Gemüse, Fleisch und Fisch aus der Gegend.
Musterstraße 2, 22222 Musterort
T: +49/(0)2222/222 22
Mi.–Fr. 18–22 Uhr, Do.–Fr. 11–14 Uhr
www.restaurantname.de

M16 (STRASSE VON BANJA LUKA NACH JAJCE)

Am Balkan wird noch öffentlich gekocht, da kann auch eine Straße ein Restaurant-Tipp sein. Die M16 schlängelt sich südlich von Banja Luka idyllisch entlang des Flusses Vrbas durch ein wunderschönes Tal, direkt neben der Straße stehen mehrere »Pečenjes«, die typischen Straßengrills des Balkan: Ziegen werden hier in ihrem eigenen Bauchnetz über Feuer weich geschmort, Ferkel knusprig geröstet. Einige Gasthäuser servieren auch gegrillten frischen Fisch aus dem Vrbas. Sehr stimmungsvoll, sehr authentisch.
Musterstraße 2, 22222 Musterort
T: +49/(0)2222/222 22
Mi.–Fr. 18–22 Uhr, Do.–Fr. 11–14 Uhr
www.restaurantname.de

HERZEGOWINA

RESTORAN UND MOTEL KIWI

Keine Sorge, hier gibt es keinen Motel-mief, sondern hervorragendes Essen aus lokal und biologisch ange-

bauten Zutaten. Die Spezialität des Hauses ist Rastica, ein Eintopf aus Grünkohl, und eine in der Glut gebackene Topfentorte. Auch Wurst, Speck, Schnaps und Tabak stammen aus hausgener Produktion.
Musterstraße 2, 22222 Musterort
T: +49/(0)2222/222 22
Mi.–Fr. 18–22 Uhr, Do.–Fr. 11–14 Uhr
www.restaurantname.de

RESTORAN UDOVICE

Für viele einheimische Grill-Connoisseurs ist das Udovice der König des Balkan-Barbecues, zumindest in der Herzegowina. Pramenkas, die fetten Fleischlamm der Gegend, werden hier über Holzscheiten gebraten, daneben gibt's klassisch gegrilltes wie Koteletts und Würste, Kraut, Kohl und frisches, in der Glut gebackenes Brot.
Musterstraße 2, 22222 Musterort
T: +49/(0)2222/222 22
Mi.–Fr. 18–22 Uhr, Do.–Fr. 11–14 Uhr
www.restaurantname.de

KROATIEN

KONOBA VRILLO

Einst war das Froschessen auf dem ganzen Balkan bekannt und beliebt, heute hat sich die Tradition nur mehr im Hinterland von Dubrovnik gehalten. In der Konoba Vrilo wird die Froschküche auf höchstem Niveau zelebriert: Am besten schmecken die Hüpfer aus den umliegenden Auen mit reichlich Zwiebel in Olivenöl konfiert. Wer sich partout nicht über Amphibien wagen will, dem bleibt der herrlich geröstete Aal aus dem nahen Fluss.
Musterstraße 2, 22222 Musterort
T: +49/(0)2222/222 22
Mi.–Fr. 18–22 Uhr, Do.–Fr. 11–14 Uhr
www.restaurantname.de

MONTENEGRO

RESTORAN KOLE

Hoch in den monegrinischen Bergen über dem Fjord von Kotar liegt Cetinje, die ehemalige Hauptstadt des Landes. Im Kole wird hier traditionelle Kost serviert, von Lamm, in Milch gegart, über Kaštradina, luftgetrocknetem Schafsfleisch, bis hin zu Kačamak, der lokalen Variante der Polenta.
Musterstraße 2, 22222 Musterort
T: +49/(0)2222/222 22
Mi.–Fr. 18–22 Uhr, Do.–Fr. 11–14 Uhr
www.restaurantname.de

ÖSTERREICH

GUT PURBACH

Der Balkan beginnt in Purbach. Max Stiegl, selbst in Slowenien geboren, bietet ab diesem Sommer ebenfalls traditionelle Gerichte aus dem Sač an, dem Balkan-Equivalent zur Tagine, und Frösche stehen derzeit auch auf der Speisekarte. Für alle, denen Bosnien dann doch zu weit und wild ist.
Musterstraße 2, 22222 Musterort
T: +49/(0)2222/222 22
Mi.–Fr. 18–22 Uhr, Do.–Fr. 11–14 Uhr
www.restaurantname.de

HOTELS

DVOR JEZERŠEK

Tadelloses 4 Sterne Hotel mit gutem Frühstück, gleich beim Flughafen von Ljubljana, und vor allem nur etwa zehn Minuten mit dem Taxi von der Gostilna Skaručna entfernt.
Musterstraße 2, 22222 Musterort
T: +49/(0)2222/222 22
Mi.–Fr. 18–22 Uhr, Do.–Fr. 11–14 Uhr
www.restaurantname.de

HOTEL CITY MARIBOR

Neues 4 Sterne Business-Hotel im Zentrum von Maribor. Kein architektonischer Traum, aber gut gelegen, wenn Sie nach einem Essen in der Gostilna Rajh nicht mehr weit fahren wollen.
Musterstraße 2, 22222 Musterort
T: +49/(0)2222/222 22
Mi.–Fr. 18–22 Uhr, Do.–Fr. 11–14 Uhr
www.restaurantname.de

AGROTURIZAM MARCIA GAJ

Das Hotel des Motel Kiwi. Das Agroturizam bietet wunderschöne, renovierte Zimmer in einem traditionellen bosnischen Landhaus.
Musterstraße 2, 22222 Musterort
T: +49/(0)2222/222 22
Mi.–Fr. 18–22 Uhr, Do.–Fr. 11–14 Uhr
www.restaurantname.de

HOTEL BOSNA

Beliebtes Vier-Sterne-Hotel in Banja Luka mit sehr bosnischer Einrichtung. Unweit der Markthalle und des Kazamat.
Musterstraße 2, 22222 Musterort
T: +49/(0)2222/222 22
Mi.–Fr. 18–22 Uhr, Do.–Fr. 11–14 Uhr
www.restaurantname.de



Aquam nis et eum dolorum
ma non reptas quiatur
sapictore offic tempore



Aquam nis et eum dolorum
ma non reptas quiatur
sapictore offic tempore



Aquam nis et eum dolorum
ma non reptas quiatur
sapictore offic tempore



Aquam nis et eum dolorum
ma non reptas quiatur
sapictore offic tempore



Aquam nis et eum dolorum
ma non reptas quiatur
sapictore offic tempore