

# Wenn die Bora den Fisch vertreibt

Kroatien: Zweierlei Begegnung mit dem Oktopus

Lojze Wieser\*

In Zagreb müssen wir ins Zentrum der Altstadt. Wir treffen den Leiter des Österreichischen Kulturforums Christian Ebner und den Verleger Seid Serdarevic vom Fraktura Verlag. Christian Ebner hat das Tip-Top vorgeschlagen, das Lieblingslokal des kroatischen Dichters Tin Ujević (1891–1955). Früher war es noch nach dem Poeten benannt. Von außen unscheinbar an der Ecke der Gunduliceva und der Mazarykova gelegen, ist es auch ein mir ans Herz gewachsenes Lokal, in das ich immer

eingekehrt bin, wenn ich in Zagreb meinen im letzten Jahr verstorbenen Freund, Verleger und Enzyklopädisten Berti Goldstein besuchte. Ich blieb meist an der Schank stehen, um mit Tin ein Glas zu heben, habe die dort hängenden Fotografien von Tin betrachtet und seiner Schreibmaschine am Eingang guten Tag gesagt. In den hinteren Teil des Lokals, wo auch ausgekocht wird, bin ich in all den Jahren nie gekommen.

Dass uns das Schicksal auch noch in mein Lieblingslokal führte, konnte für den Beginn unserer Reise nur ein gutes Omen sein. Der Kellner freundlich, herzlich. Nein, Fisch gebe es heute nicht, die Bora an der Küste habe in der vergangenen Nacht den Fang vereitelt. Ein Gulasch vom Oktopus könne er empfehlen. Wir nehmen es. Davor eine Fischsuppe. Der Oktopus wird in zwei großen Suppenschüsseln aus Aluminium serviert.

Alte Erinnerungen an Jugoslawien kommen auf. Die Suppentöpfe waren allgegenwärtig damals, in den Hotel-Restaurants. Mit einem Schöpfer geben wir uns Nachschlag, fasst doch jeder Topf mindestens drei Teller. Das Oktopus-Gulasch verwandelt sich zunehmend in eine Gaumenfreude, die Geschmacksnerven tanzen. Meine Neugierde wird unbezähmbar. Ich kann nicht anders, beuge mich auf die Suche nach dem Koch, zu dem mich der Kellner mit Freuden führt. In der kleinen Küche über dem Lokal werken zwei Frauen und ein junger Dalmatiner. Wie er dieses lukullische Erlebnis zubereite, frage ich ihn.

Olivenöl, darin Zwiebel und Petersilie rösten, ein wenig Knoblauch. Der vorgekochte Oktopus – er wird gekocht, bis die Saugnäpfe abfallen – wird in kleine Stücke geschnitten, kommt ins Öl-Petersilien-Zwiebel-Knoblauch-Gemisch, ebenso würfelig geschnittene Kartoffeln. Alles zusam-

auf Kroatisch erscheinen wird, in diesem Lokal präsentiert werden soll. Ich müsste aber kochen!, meint er. Ich kann auch ruhig helfen kommen, sie würden in der Küche immer Hilfe brauchen, dann müsse er, der Koch, nicht so viel tun. Und es gibt ja noch viele andere Köstlichkeiten. Wohl wahr! Dass er kochen kann, hat er auch mit den zum Kaffee gereichten dalmatinischen Zuckerbäckereien bewiesen. Die Nussküchlein und das Amaretto-Feigen-Gebäck waren im Handumdrehen verzehrt.

Der Oktopus ist uns während dieser Reise ein zweites Mal, in Makarska, begegnet, als Veljko Barbieri seine vierte Ausgabe des „Canzonere der dalmatinischen Küche“ vorstellte und da ein schwarzes Orzo mit Shrimps und Oktopus servieren ließ: ein aus Röllgerste gekochtes Risotto, schwarz wie die Nacht von der Tinte des Okto-

pus und mit zarten, würfelig und blättrig geschnittenem Krakenarmen, mit Petersilie verfeinert und nach Belieben mit Parmesan bestreut.

Nach unserer Rückkehr werde ich eingeladen, mit Andrej Cigan in seinem neuen Brunch-Lokal, der Alten Schule in Kappel an der Drau im Rosental, ein Balkan-Osterfest mit Geheimnissen des Balkans zu kochen. Auch Veljko Barbieri wollte zuerst kommen, doch Filmaufnahmen haben dies verhindert. So schickte er uns nur sein Rezept. Ein Röllotto, würde Eva Rossmann sagen. Orzo, Röllgerste. Eins wie das andere zum Verlieben. Jede dieser Speisen gab uns Kraft genug, die Fahrt fortzusetzen.

## Der Sieben-Kilo-Schinken

Auf unserer Rückreise durch Dalmatien, an der montenegrinisch-kroatischen Grenze, trachtet ein überpenibler Zöllner nach unserem Reiseproviant. (Will uns wohl um Proviant bringen!) In übertriebener Pflichterfüllung (gegenüber Schengen?) durchstöbert er unser Gepäck, greift hinter dem Beifahrersitz in einen Plastiksack voll klebriger Reste von Baklava. Verärgert über dieses Missgeschick, beanstandet er die Nichtdeklaration des sieben Kilo schweren Njegos-Schinkens, der auf dem Rücksitz liegt. Er will ihn schon konfiszieren. Den Argumenten der Literatur gibt er sich dann letztendlich doch geschlagen: Wir seien auf dem Weg, die Autoren aus Kroatien bei der Leipziger Buchmesse mit diesem weltbekannten Schinken zu ernähren. Er belehrt uns noch (Unwis-

heben, habe die dort hängenden Fotografien von Tin betrachtet und seiner Schreibmaschine am Eingang guten Tag gesagt. In den hinteren Teil des Lokals, wo auch ausgekocht wird, bin ich in all den Jahren nie gekommen.

Dass uns das Schicksal auch noch in mein Lieblingslokal führte, konnte für den Beginn unserer Reise nur ein gutes Omen sein. Der Kellner freundlich, herzlich. Nein, Fisch gebe es heute nicht, die Bora an der Küste habe in der vergangenen Nacht den Fang vereitelt. Ein Gulasch vom Oktopus könne er empfehlen. Wir nehmen es. Davor eine Fischsuppe. Der Oktopus wird in zwei großen Suppenschüsseln aus Aluminium serviert.

Alte Erinnerungen an Jugoslawien kommen auf. Die Suppentöpfe waren allgegenwärtig damals, in den Hotel-Restaurants. Mit einem Schöpfer geben wir uns Nachschlag, fasst doch jeder Topf mindestens drei Teller. Das Oktopus-Gulasch verwandelt sich zunehmend in eine Gaumenfreude, die Geschmacksnerven tanzen. Meine Neugierde wird unbezähmbar. Ich kann nicht anders, beuge mich auf die Suche nach dem Koch, zu dem mich der Kellner mit Freuden führt. In der kleinen Küche über dem Lokal werken zwei Frauen und ein junger Dalmatiner. Wie er dieses lukullische Erlebnis zubereite, frage ich ihn.

Olivenöl, darin Zwiebel und Petersilie rösten, ein wenig Knoblauch. Der vorgekochte Oktopus – er wird gekocht, bis die Saugnäpfe abfallen – wird in kleine Stücke geschnitten, kommt ins Öl-Petersilien-Zwiebel-Knoblauch-Gemisch, ebenso würfelig geschnittene Kartoffeln. Alles zusammen wird mit Rotwein abgelöscht, ein wenig Weinessig, Zitronensaft, wenn nötig Semmelbrösel, Paradeiser, Salz, Pfeffer dazu, und dann köchelt es vor sich hin.

Einfach gut. Wir vereinbaren mit Christian Ebner, dass die kroatische Ausgabe meines Buches „Kochen unter anderen Sternen. Geschichten von entlegenen Speisen“, erschienen bei Czernin in Wien, die im Herbst

## DER ZUNGE UND DER NASE NACH

gekochtes Risotto, schwarz wie die Nacht von der Tinte des Okto-

pus und mit zarten, würfelig und blättrig geschnittenem Krakenarmen, mit Petersilie verfeinert und nach Belieben mit Parmesan bestreut.

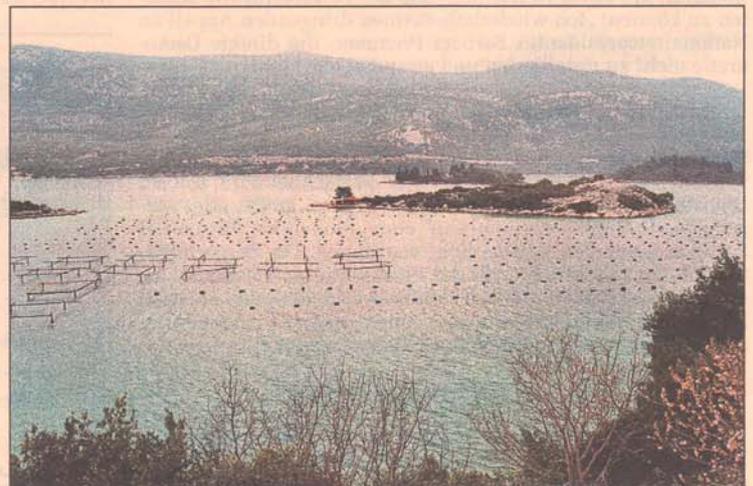
Nach unserer Rückkehr werde ich eingeladen, mit Andrej Cigan in seinem neuen Brunch-Lokal, der Alten Schule in Kappel an der Drau im Rosental, ein Balkan-Osterfest mit Geheimnissen des Balkans zu kochen. Auch Veljko Barbieri wollte zuerst kommen, doch Filmaufnahmen haben dies verhindert. So schickte er uns nur sein Rezept. Ein Röllotto, würde Eva Rossmann sagen. Orzo, Röllgerste. Eins wie das andere zum Verlieben. Jede dieser Speisen gab uns Kraft genug, die Fahrt fortzusetzen.

## Der Sieben-Kilo-Schinken

Auf unserer Rückreise durch Dalmatien, an der montenegrinisch-kroatischen Grenze, trachtet ein überpenibler Zöllner nach unserem Reiseproviant. (Will uns wohl um Proviant bringen!) In übertriebener Pflichterfüllung (gegenüber Schengen?) durchstöbert er unser Gepäck, greift hinter dem Beifahrersitz in einen Plastiksack voll klebriger Reste von Baklava. Verärgert über dieses Missgeschick, beanstandet er die Nichtdeklaration des sieben Kilo schweren Njegos-Schinkens, der auf dem Rücksitz liegt. Er will ihn schon konfiszieren. Den Argumenten der Literatur gibt er sich dann letztendlich doch geschlagen: Wir seien auf dem Weg, die Autoren aus Kroatien bei der Leipziger Buchmesse mit diesem weltbekannten Schinken zu ernähren. Er belehrt uns noch (Unwissenheit schützt vor Strafe nicht!), wischt seine Hände in ein feuchtes Tuch und lässt uns ziehen.

\*Der Klagenfurter Verleger und Publizist Lojze Wieser und seine Frau Barbara Maier (Fotos) schildern in einer Serie im CROSSOVER Eindrücke einer kulinarisch-kulturellen Reise nach Ankara und zurück.

Nächster Dienstag: Serbien – Am Ende der Welt



Das weniger bekannte Dalmatien: Austernzucht bei Mali Ston auf der Halbinsel Pelješac nördlich von Dubrovnik.

Foto: Barbara Maier