

Tafelfreuden kroatisch-dalmatinisch

(ein kleiner kulinarischer Führer)

Allgemeines:

Das ist hier keine Kochanleitung, sondern eher eine kleine Unterstützung für Restaurant-Besuche. Das "Eigene Erfahrungen machen müssen" wird hiermit nicht ersetzt, aber zumindest ein „Hinterher-Aha“ könnte drinn' sein.

Die äußere Aufmachung einer Gaststätte hat, wie überall, mit der Qualität der angebotenen Speisen nicht unbedingt immer etwas gemeinsam. Eine GOSTIONA / Dorfwirtshaus als Familienbetrieb kann z. B. bei heimischen Spezialitäten ein scheinbar großartiges RESTORAN in den Schatten stellen. Die alte Regel, dort hinzugehen, wo ohnehin schon viele Gäste (vor allem Einheimische) sind, hat sich schon oft bewährt. Dazu sollte man aber in Dalmatien nicht zu früh am Abend aufbrechen, denn beim Abendessen um 18 oder 19 h wird man kaum Einheimische sehen, das ist für ihre Gewohnheiten zu früh. Mahlzeit oder besser Dobar tek.

Hier eine kleine Gaststätten-Einteilung zur Orientierung:

BIFE => ein Büfett oder eine Imbissstube
EKSPRES RESTORAN => ein Selbstbedienungsrestaurant
KAFANA => meist Konditorei, manchmal vollwertiges Restaurant
MLEČNI RESTORAN => eine Milchbar
GOSTIONA => Dorfwirtshaus oder kleines Gasthaus / Gaststube
RESTORAN => ein Speiselokal (von einfach bis nobel)
SLASTIČARNA => ein Eissalon (oft mit Konditorei)
KONOBA => Weinstube / Weinkeller (mit kleiner Speisekarte)

Das sind die Mahlzeiten:

DORUČAK => Frühstück (Tee/Kaffee, Brot, Butter, Marmelade)
MARENDA => Vormittagsjause (oft Gulasch oder Fischsuppe und Wein)
RUČAK => Mittagessen (meist mit warmer Suppe und Hauptspeise)
VEČERA => Abendessen (meist mit kalter Vorspeise und Hauptspeise)

Fleischarten:

KONJSKI => vom Pferd
PILETINA => vom Huhn
PUNJENI => vom Schwein
PURETINA => von der Pute

Sonstige Begriffe:

BUZARA => gekocht
DIMLJEN => geräuchert
NA ŽARU => vom Rost / gegrillt
PRŽEN => gebraten
GOTAVA JELA => fertige Speisen

Beispiele für Vorspeisen => *PREDJELA* (*hladna=kalte, topla=warme*)

<i>DIMLJENI SIR</i> (srich: dimljani sir)	Geräucherter Käse (Käse ist in Dalmatien eher eine Vorspeise)
<i>DALMATINSKI PRŠUT</i> (srich: dalatinski prschut)	Dalmatinischer Räucherschinken - der Leckerbissen an Küste und Hinterland
<i>HLADNI PLADANJ</i> (srich: chladni pladanj)	Eine kalte Platte
<i>KOZJI SIR</i> (srich: kozji sir)	Ziegenkäse
<i>OVČJI SIR</i> (srich: owtshji sir)	Schafskäse
<i>PAŠKI SIR</i> (srich: paschki sir)	Ein starker Hartkäse von der Insel Pag
<i>POHANI SIR</i> (srich: pochani sir)	Überbackener (panierter) Käse

Beispiele für Suppen => *JUHA* (*SUPA, ČORBA*)

<i>JUHA</i> (srich: jucha)	Sammelbegriff für Suppen (dünne und dicke)
<i>SUPA</i>	dünne Suppe / Brühe
<i>ČORBA</i> (srich: tshorba)	dicke Suppe
<i>JUHA OD KRUMPIRA</i> (srich: jucha od krumpira)	Kartoffelsuppe
<i>JUHA OD POVRČA</i> (srich: jucha od powrtschja)	Gemüsesuppe
<i>JUHA OD RAJČICA</i> (srich: jucha od rajtschiza)	Tomatensuppe
<i>RIBLJA JUHA</i> (srich: riblja jucha)	Fischsuppe (jede ist anders, aber meist sehr gut)
<i>BRODET (OD RIBA)</i>	dicke Fischsuppe - eine dalmatinische Spezialität (Fischeintopf/Fischragout mit Olivenöl, Wein, Zwiebel, Knoblauch und Petersilie)

Beispiele für Fleischgerichte => *MESNA JELA*

<i>ČEVAPČIĆI</i> (srich: tshjəwəpətschitschji)	Faschierte Rinder- oder Schweinefleisch-Röllchen (Hundstrümmerl) - oft geschmacklich hervorragend (nun seltener, Serbisch)
<i>ĆULBASTIJA</i> (srich: tshjulbastija)	Geröstete Schweinerippchen
<i>DALMAT. PAŠTICADA</i> (srich: dalmatinska paschtizada)	Mariniertes Rindfleisch dalmatinisch
<i>MUČKALICA</i>	Saftiges Geschnetzeltes mit Gemüsebeimischung

(srich: mutschkaliza)	
PASTIČADA (srich: pastischada)	Rinderfleisch in Weinsoße mit Nudeln
PEČENJE (srich: pätschenje)	Braten, entweder toplo=warm oder hladno=kalt
PEČENA JANJETINA (srich: pätschea janjätina)	Lammbraten
PLJESKAVICA (srich: pljäskawiza)	Faschierte Fleischlaibchen - oft ausgezeichnet saftig (Bestellung evt. ne ljuto = nicht scharf)
PUNJENE PAPRIKE	Gefüllte Paprika (mit Fleisch, Reis, Tomatensoße)
RAŽNJIĆI (srich: raschnjitschji)	Kleine Kalbs- oder Schweinefleischstücke am Spies (Serbischen Ursprungs)
ROŠTILJ (srich: roschtilj)	Auf Holzkohle gegrilltes Fleisch - na žaru = gegrillt (Grill ist sozusagen eine dalmatinische Erfindung)
SARMA OD VINOVOG LIŠĆA (srich: lischtschja)	Gefüllte Weinblättern (mit faschiertem Fleisch etc.)
SVINJSKI KOTLET	Schweinekotelett

Beispiele für Fische und Meerestiere => RIBE I RAKOVI / LJUSKARI

DAGNJE	Miesmuscheln
GRDOBINA	Seeteufel
JASTOG	Hummer
LIGNJA	Tintenfisch (Calamari)
LUBIN	Seebarsch
ORADA	Goldbrasse
OSLIĆ	Seehecht
RIBLJA PLADANJ	Fischplatte
ŠKOLJKE	Muscheln
TUNA	Thunfisch
ZUBATAC (srich: subataz)	Zahnbrasse

Beispiele für Beilagen => PRILOZI

BLITVA	Mangold - eine Spinatart
KUHANI KRUMPIR (srich: kuchani krumpir)	Gekochte Kartoffel
PEČENI KRUMPIR (srich: pätscheni krumpir)	Bratkartoffel
RESTANI KRUMPIR (srich: rästani krumpir)	Geröstete Kartoffel
SLANI KRUMPIR	Salzkartoffel

Beispiele für Salate => SALATE

KRUMPIR-SALATA	Kartoffelsalat
MIJEŠANA SALATA (sprich: mijeschana salata)	Gemischter Salat
SALATA OD CIKLE (sprich: salata od zikle)	Salat aus roten Rüben
SALATA OD KRASTAVACA (sprich: salata od krastawaza)	Gurkensalat
SALATA OD KUPUS	Krautsalat
SALATA OD RAJČICA (sprich: salata od rajtschiza)	Tomatensalat
ZELENA SALATA (sprich: selena salata)	Grüner Salat

Beispiele für Nachspeisen => ZASLADE

ČOKOLADNA KREMA (sprich: tschokoladna krema)	Schokoladencreme
KAVA (sprich: kawa)	Kaffee (crna kava = schwarzer Kaffee, bijela kava = Kaffee mit Milch)
KOLAČ (sprich: kolatsch)	Kuchen
LEDENA KAVA	Eiskaffee
SLADOLED (SA ŠLAGOM) (sprich: sladoled sa schlagom)	Eis (mit Schlag)
VOĆNA SALATA (sprich: wotschjna salata)	Obstsalat

Eine ausgezeichnete Plattform für Kroatische Köstlichkeiten ist unter www.gastronaut.hr aufrufbar (allerdings sollte man dazu vorweg Kroatisch lesen lernen).

Ja, und was trinken wir zum Essen ?

Wein ist in Kroatien, speziell an der Küste, zu jeder Hauptspeise üblich. Mögliche Weine bzw. Spirituosen (wenn's ein wenig zu fett war) findest du auch auf der Aufruf-Seite der Revier-Infos.