

NEWS: Die Adria reicht bis nach Hernals - Christoph Wagner über die Meeresküche

- Appetit auf leichte, adriatische Küstengenüsse
- PLUS: Die besten kroatischen Restaurants in Wien

Der Wiener ist italophil. Das gilt für Pizza, Pasta, Gnocchi, Tiramisu, Chianti und Barolo. Sobald jedoch Meeresfische auf den Tisch kommen, weiß der gut informierte Wiener, dass selbst die italienischen Spitzenköche ihre Ware nur selten aus italienischen Gewässern, sondern viel lieber von "gegenüber", nämlich von der kroatischen Felsenküste, beziehen.

Also von dort, wo die Mollusken am muskulösesten (Limski-Fjord), die Seezungen am zartesten (Mirnamündung), die Scampi am delikatesten (Kvarner Bucht), die Seespinnen am fleischigsten (Premantura) und Großfische, Hummer sowie Langusten am majestätischsten sind (Dalmatien). Die Zeiten, in denen diese besseren Qualitäten auch noch die billigeren waren, sind vorbei. Die Fischer in den kroatischen Gewässern wissen, was ihre Ware wert ist. Und wenn sie diese - wie ins Hernalser Restaurant "Bodulo" - dienstags, mittwochs und freitags direkt exportieren, kann man sich leider (aus ökologischen Gründen Gott sei Dank) keine Meeresparty zum Diskontpreis erwarten.

Von Dalmatien nach Istrien.

Das Bodulo ist mit 27 Jahren am Buckel das älteste von Wiens kroatischstämmigen Fischrestaurants (als eigenständiges Land existiert Kroatien ja erst seit 1991). Bis vor zwei Jahren war das unscheinbare Lokal mit den Fischernetzen und dem schummrigen Licht als "typischer Dalmatiner" bekannt, in dem es von Raznici und Cevapcici bis Wolfsbarsch und Steinbutt alles gab, was damals noch "jugoslawische" Urlaubssehnsüchte zu stillen vermochte.

Seit zwei Jahren sind die Netze und das allzu Schummrige einer gemütlichen Elegance gewichen, und das Bodulo ist von dalmatinischer in istrische Oberhoheit übergegangen. Frau Mag. Jurassic Janjic, eine aus der istrischen Trüffelregion stammende Hotelakademikerin mit dem Charme einer "echten Wirtin", hat das "Bodulo" wieder zu dem gemacht, was es schon einmal war: einer veritablen Spitzenadresse für Meeresfisch, die mit der erfrischenden jungen Konoba-Kultur im 8. oder 15. Bezirk ebenso Schritt halten kann wie mit Balkan-Adria-Klassikern à la Ilija, Cinque Terre, Sopile oder Kornat.

Juristic Janjic weiß ihre Gäste auch zu erziehen. Sie stellt zwar die scheinbar unersetzliche Knoblauch-Olivenöl-Petersil-Tunke auf den Tisch, fragt aber: "Möchten Sie Ihren Fisch genießen oder lieber mit Knoblauch ruinieren?" Gemeinsam mit ihrem Team hat Jurassic Janjic auch die in kroatischen Küstengewässern oft etwas überzogenen Garpunkte auf einen feinschmeckerischen Biss reduziert.

Salzkruste oder Glockengrill.

Tintenfische wie Schaltiere munden exzellent, die Fische in der Salzkruste sind optisch wie geschmacklich ein Erlebnis. Und der hier angebotene "Matrosenteller" würde in seiner maritimen Vielfalt auch am "Captain's Table" problemlos durchgehen. Auf Bestellung werden Fisch und Fleisch auch unter der "Cripnja", einer in Dalmatien auch "Peka" oder "Glockengrill" genannten Keramikkupele, auf Holzkohle gegart. Und da Jurassic Janjic ein bekennender "Slow-Food-Fan" ist,

nützt sie Verwandtenbesuche stets zur Versorgung mit autochthonen Zutaten wie Käsen, Schnäpsen und Würsten.

Auch der Weinkeller des Bodulo wird vorzugsweise mit kroatischen Gewächsen bestückt. Wobei die Patronne oft improvisieren muss, um Edelkreszenzen wie den Zlatan Plavac Gran Cru auf den Austro-Markt zu bringen, da Kroatien kein EU-Land ist. "Muss es auch nicht werden", fügt Jurasic Janjic selbstbewusst hinzu. "Unsere Produkte und Weine sind gut genug, um sich auch so durchzusetzen."

gefunden bei:

<http://www.networld.at/index.html?/articles/0802/620/194133.shtml>

(c) by 'Erlebnisswelt Kroatien Apartments Ferienwohnungen Hotels Branchenbuch News Events und Urlaubsangebote Informationsportal & Meer'

URL : <http://www.erlebnisswelt-kroatien.com>

[Das Impressum finden Sie hier](#)