



Komiža – nett sitzen in den Lokalen am Meer

## Essen und Trinken

Die kroatische Küche ist von der österreichisch-ungarischen, der italienischen und der variantenreichen regionalen Kochkunst beeinflusst. Nach Omas Rezepten garen auch heute noch die unterschiedlichsten Gerichte in den Töpfen, und am Meer wird frischer Fisch köstlich zubereitet. Serviert wird dazu weißer oder roter Landwein, der bei keinem Essen fehlen darf.

An der Küste und auf den Inseln ist die Küche in der Regel von *Fisch*, *Krusten-* und *Schalentieren* geprägt, die in guten Lokalen fangfrisch auf den Teller kommen: neben verschiedensten Fischarten finden vor allem die leckeren, saftigen Scampis aus der Kvarner-Region großen Anklang, ebenso die um Ston (Halbinsel Pelješac) gezüchteten Muscheln und Austern. Ein besonderer kulinarischer Genuss ist Hummer, sehr beliebt in Mittel- und Süddalmatien, der auf jede erdenkliche Art zubereitet wird.

Vor allem im Landesinneren sind Spanferkel, Wildschwein vom Grill und im Herbst Wildgerichte wie Fasan und Hase beliebte Spezialitäten. Die Kvarner- und Mitteldalmatinischen Inseln locken mit zartem Lamm oder Zicklein. Eine typische und wichtige Zutat, mit der von der Vor- bis zur Nachspeise gern verfeinert oder gewürzt wird, sind die im nahen Istrien beheimateten weißen und schwarzen *Trüffel (tartuf)* – sie stehen landesweit auf der Speisekarte guter Restaurants. Der Wildspargel (*šparoge*), der als Salat, Gemüse oder in Omeletts serviert wird, sprießt im Frühjahr überall. Sehr beliebt sind auch Pilzgerichte, z. B. mit *Gnocchi*, *Fuži* oder *Surlice* oder zu Fleischspeisen. Generell werden seit Jahrhunderten die Speisen, ob kalt oder warm, mit *Olivensöl* zubereitet – gut für den Cholesterinspiegel!

Und auch Naschkatzen kommen auf ihre Kosten – inzwischen gibt es auch

die beliebten italienischen oder französischen Desserts.

Das **Restaurantniveau** ist in Kroatien stark gestiegen, was die große Anzahl an sterne- und haubenverzierten Lokalen zeigt. Viele Gastronomen bemühen sich auch um die immer gefragtere regionale Küche, d. h. mit Produkten aus der Umgebung, und bieten zudem eine Auswahl an vegetarischen, veganen oder auch laktosefreien Gerichten (in kleinen Lokalen am besten nachfragen).

Es gibt mittlerweile auch etliche reine **vegetarische und vegane Restaurants**, die Nachfrage ist groß.

Das **Tischgedeck**, wie u. a. in Italien (*coperta*), muss bisher in Kroatien noch nicht bezahlt werden.

Die **Lokalprämierungen** sind: **JRE-Mitglied** (Jeunes Restaurateurs d'Europe; junge engagierte Köche). **Michelin** vergibt den „Michelin-Teller“ (gutes, einfaches Essen mit lokalen, frischen Produkten), das Prädikat „Bib Gourmand“ (einfache, sehr gute und kreative Küchenkunst) und natürlich „Michelin-Sterne“ (hoher Standard mit allen Raffinessen). Auch **Gault&Millau** verziert viele Lokale mit seinen Hauben. Reservierungen sind in den beiden Letztgenannten Pflicht, da feinste Menüs offeriert werden.

**Essenspreise:** auch in Kroatien stark gestiegen! Folgende Preise gelten für normale Restaurants/Konobas, in exklusiveren Lokalen oder Top-Touristenzielen zahlt man gut den doppelten Preis.

Kalte und warme Vorspeisen wie Schinken (pršut), Salat aus Meeresfrüchten, Reis- und Nudelgerichte gibt es von ca. 8–14 €, Steaks ab 18 €, Gerichte von Meeresfrüchten ab 10 €. Fische sind eingeteilt in Klasse I (z. B. fangfrische Goldbrasse, ca. 50–80 €/kg, gezüchtete Goldbrasse ab 30 €) und Klasse II (z. B. Makrelen, ca. 10–17 €/kg).

**Getränke:** Espresso ab 1,20 €, Cappuccino ab 1,50 €, Tafelwein ab ca. 8 €/Liter, Barriqueweine ab 18 € für die 0,75-Liter-Flasche, Grappa ab ca. 2 €. Einheimische Biere ab 2 € für die 0,33-Liter-Flasche. Aber Achtung: u. a. in Dubrovnik zahlt man für ein Glas Wein 0,1 l auch 5 € und mehr!

## Die Lokale

**Restoran** (Restaurant): Das etwas gehobene Speiselokal, wie bei uns zu Hause auch. Die

Speisenauswahl ist groß: Vorspeisen, Fisch- und Fleischgerichte, Nachspeisen.

**Ribljí restoran** (Fischrestaurant): Hier gibt es Meeresspezialitäten, vorwiegend Fisch aus der Adria. Angeboten werden Meeresfrüchtesalat, Fischsuppen, gegrillte, gebackene und gekochte Weiß- und Blaufische, gebratene, gefüllte und gegrillte Tintenfische, Muscheln, Hummer. Wer gerne Fisch isst, darf sich hier bestens aufgehoben fühlen, da die Zutaten immer frisch sind und man die Art der Zubereitung bei uns zu Hause nicht findet.

**Gostiona** (Gasthaus): Gasthäuser sind meist Familienbetriebe. Oft kochen Wirt oder Wirtin selbst, das Essen wird aus frischen Zutaten nach Art des Hauses zubereitet. Das Ambiente reicht von einfacher ländlicher bis zur gehobenen rustikalen oder modernen Ausstattung. In kleineren Gasthäusern beschränkt sich die Auswahl auf wenige preiswerte Fleisch- und Fischgerichte.

**Mein Tipp** Zur Zeit der **Marenda**, der Mittagspause in Büros (ca. 10–14 Uhr), erhält man in vielen Lokalen preiswerte warme Gerichte für ca. 7–12 €.

**Konoba:** Ursprünglich ein Weinkeller oder ein winziges Lokal, das Wein und ein paar Vorspeisen wie Oliven, Schinken und Käse, gelegentlich auch kleine Fischgerichte anbietet. Heute bezeichnen sich auch kleine Gostionas als Konobas und haben eine deutlich größere Essensauswahl, z. B. oft die leckeren Peka-Gerichte.

**Kavana** (Café) und **Bife** (Buffet): Im Café gibt es Kaffee, Tee, türkischen Kaffee, Torten, Gebäck, Eis, Getränke und manchmal kleine Snacks. Bifes sind mehr eine Art Bar und Treff.

**Pizzeria:** Auch in Kroatien ein preiswertes, schnelles Essen und eine willkommene Abwechslung zu Fleischgerichten. Jedoch wird in den Pizzerias, im Gegensatz zu ihren deutschen Schwestern, meist tatsächlich nur Pizza angeboten (außer es heißt Restaurant/Pizzeria), dafür meist in großer Auswahl und oft auch die wohlschmeckende Holzofen-Pizza.

**Vinoteka** (Weingeschäft): Hier kann man vor allem Wein, Grappa und Hochprozentiges kaufen, manchmal werden auch Snacks angeboten.

**Agroturizam:** Ab und an können auch Nichtgäste leckere, frische Produkte speisen (→ Übernachten), auf jeden Fall aber sich mit gutem Wein und Olivenöl versorgen.

**Samoposluzni restaurant:** Das Selbstbedienungsrestaurant, meist in Städten und größte-

ren Feriensiedlungen an der Küste zu finden – ein preiswertes Esslokal.

**Slastičarna:** Eisdiele/Café – sie servieren Espresso, Cappuccino, Kuchen, Torten und Eis.

## Vorspeisen und Snacks

Als Vorspeise kennt man luftgetrockneten Schinken (*pršut*) und Käse (*sir*), meist vom Schaf oder von der Ziege. Berühmt ist der Schafskäse von der Insel Pag (*paški sir*) mit seinem würzigen Aroma, ebenso wie der von der Insel Brač – aber überall gibt es regional zubereiteten Käse. Im kühleren Landesinneren, z. B. in der Lika (Plitvicer Seen), isst man gerne auch milden Quark oder Frischkäse als Vorspeise, aber auch der Hartkäse aus dem Velebit schmeckt vorzüglich. Dazu werden Oliven oder eingelegte Zwiebeln (*kapulica*) und Weißbrot gereicht. *Sushi-Gerichte* erfreuen sich auch in Kroatien großer Beliebtheit und die Zutaten gibt es ja auch fangfrisch: Thunfisch, Austern, Muscheln und vor allem die kleinen Sardellen und Anchovis, in gutem Öl eingelegt, sind beste Sushi-Gerichte! Eingesalzener Fisch (*usoljena riba*) ist eine ebenso beliebte Vorspeise wie Zwi-

schenmahlzeit. Gerne werden auch rohe Sardinen verwendet, die, in Öl und Essig mit Lorbeerblättern eingelegt, ein paar Wochen durchziehen. Auch Tintenfischsalat (*salata od hobotnice*), gekochter Stockfisch (*bakalar*) oder Scampi-Cocktail sind als Appetizer beliebt.

Marinierter Fisch (*marinirana riba*) wird in einem anderen Verfahren zubereitet: Makrelen oder Sardinen werden gebraten, dann in Essig, Öl und Zwiebeln für ein paar Tage eingelegt.

Eine bosnische Spezialität, aber auch in Kroatien eine beliebte Zwischenmahlzeit, an Kiosken und in Bäckereien zu finden, ist *burek*, Blätterteigpasteten mit Fleischfüllung oder auch mit Apfel oder Quark. *Omelettes* mit Pilzen, Käse oder Schinken serviert jedes Restaurant.

Beliebte Vorspeisen sind auch Suppen u. a. die Minestrone (*maneštra*), mit je nach Jahreszeit wechselnden Gemüsesorten, Gulaschsuppe (*gulaš juha*), Fischsuppe (*brodet* oder *riblja juha*) sowie Lammssuppe (*jagječa čorba*). Im Herbst lockt an der Opatija Riviera die leckere *Maronensuppe*.

## Fische – fangfrisch (svježa riba) oder gezüchtet (riba iz uzgajališta)?

Die einst reichen kroatischen Fischfanggründe sind fast leer gefischt. Gute Fischlokale sorgen sich um ihre Existenz, da der Nachschub an fangfrischem Edelfisch im Hochsommer oft rar wird. Das macht sich auch im Preis bemerkbar (Goldbrasse ca. 50–80 €/kg), hinzu kommt wo und in welcher Region man speist. Um Abhilfe zu schaffen, werden die Fische (hier eignen sich v. a. Goldbrassen) z. T. gezüchtet (Goldbrassen dann ca. 30–50 €/kg), manchmal besser, manchmal schlechter (je nach Futter!) – dann ist der Geschmack eher mehlig im Gegensatz zu dem saftigen, zarten frisch gefangenen Fisch; jedoch wurde auch hier die Technologie des Fütterns verfeinert. Einige Fischarten lassen sich aber nicht züchten, u. a. Zahnbrassen. Es ist also in den Fischlokalen besser, nach dem täglichen Fang als nach einer bestimmten Fischart zu fragen!

## Gerichte von Fisch und Meeresfrüchten

Charakteristisch für Küste und Inseln sind die Fischgerichte, die auf vielfältigste Art mit den unterschiedlichsten Kiemenatmern zubereitet werden. Auf den Tisch kommen u. a. Drachenkopf, Zahnbrasse, Goldbrasse, Seebarsch, Tintenfisch und Thunfisch (beste Zeit ab September). Darüber hinaus werden Scampi, Muscheln, Austern (sind am größten im März), Langusten und Hummer serviert.

*Na žaru* heißen die gegrillten Fische, und der Holzofen, geschürt mit Olivenholz oder dem Reisig der Weinstöcke, verleiht Fischen und Schalentieren besondere Würze. Mit Knoblauch gespickte Gold- und Zahnbrassen, Seebarsche, Meeräschen, aber auch Makrelen und Sardinen werden mit Kräutern und Lorbeerblättern gewürzt und gegrillt.

Für den gekochten Fisch (*na lešo*) müssen Drachenkopf, Zahnbrasse oder

Hechtdorsch in den Topf und werden dann in Wasser, Öl, Weinessig und mit Lorbeerblättern, Zwiebeln und Pfefferkörnern gegart.

Besonders lecker schmeckt die Fischsuppe (*brodet*), für die verschiedenste kleine Fische verwendet werden, die mit Wein, Öl, Lorbeerblättern, Zwiebeln, Petersilie und Tomatenmark lange Zeit im Topf garen. Dazu wird Maisgrieß (*pura*) gereicht. *Fischpapr-kasch* heißt der leckerere Binnenlandfischeintopf (→ Eintöpfe und Aufläufe).

Eine Delikatesse sind die gedünsteten Fische, z. B. Langusten (*scampi na buzaru*) oder gefüllte Tintenfische (*punjene lignje*); sie schmoren mit Knoblauch und Zwiebeln gespickt in einem mit Knoblauch ausgeriebenen und mit Öl und Wein gefüllten Topf. Auf ähnliche Weise dünstet man Muscheln in Wein und viel Knoblauch. Dazu wird Weißbrot gereicht, mit dem man die leckere Soße aufsaugt. Auch im Ofen gebackener Fisch mit Kartoffeln wird gern serviert.

## Gerichte aus der Peka

Die Peka (auch Cripnja genannt) ist eine Ton- oder Stahlglocke, die über eine Ton- oder Edelstahlkasserolle gestülpt und am Holzgrill mit Glut und Asche bedeckt wird. Dieses langsame, schonende Garen garantiert ein saftiges, zartes Fleisch. Zubereitet werden mit dieser Garmethode (*meso pod pekom*) u. a. Lamm, Kalb, Huhn, Wildschwein, Oktopus oder gefüllte Tintenfische. Auch Kartoffeln oder Gemüse werden mitunter hinzugefügt. Weil das Garen dauert (Wildschwein ca. 3 Std.), ist außer bei Fisch eine Voranmeldung (ca. 1 Tag) nötig.



Schalentiere sind ein etwas teurer Genuss: Hummer (*jastog*) wird gekocht und überbacken in Weißwein und Kräutern mit Hausnudeln oder Mayonnaise oder nach individuellem Wunsch serviert. Fast immer stehen auch Muscheln, manchmal Austern auf der Karte.

Gebackene und panierte Fische sind eine Variation der österreichischen Küche. Dazu nimmt man Sardinen oder Thunfisch (*pečena tuna*).

Leckerbissen aus dem Cetina- und Neretva-Tal sind Forellen, Aale, Meerärschen, Froschschenkel und Krebs (→ Reisetell).

## Fleischgerichte

Fleischgerichte sind für die Küste eigentlich nicht typisch – eine Ausnahme sind *Lammgerichte*. Inzwischen ist Lamm eine Spezialität und findet sich auf den Speisekarten vieler Inseln, vor allem auf Cres, Pag, Brač und Hvar. Die Variationen reichen von Suppen, Braten, gegrillt, gebacken (unter der Peka/Cripnja), am Spieß bis zum klassischen Kotelett.

Gerichte aus der *Peka* gibt es nach Vorbestellung in vielen Restaurants (→ Kasten).

Eine Spezialität aus dem Süden Dalmatiens ist *paštica*, Rindfleisch gespickt mit Lorbeerblättern, Speck und Pflaumen, gekocht in Weißwein; dazu werden Gnocchi (Kartoffelklößchen) serviert. **Fleischspeisen vom Holzkohlengrill** stehen überall auf der Karte und gelten als Nationalgerichte des Balkans. Die bekanntesten und verbreitetsten sind *čevapčići*, Fleischröllchen aus gehacktem Schweine-, Hammel- oder Kalbfleisch, *ražnjići*, gemischte Fleischspieße, und *pljeskavica*, eine Art Hamburger. *Mixed Grill* ist eine Grillplatte mit verschiedenen Fleischarten – *čevapčići*, *ražnjići*, Lamm- und Schweinekotelett sowie Leber.

**Wildgerichte** bieten vor allem die binneländischen Restaurants, doch ab



und zu gibt es sie auch an der Küste und auf den Inseln. Meist werden Hase und Wildschwein, manchmal auch Fasan serviert.

Auch **Frösche** (*žaba*) stehen an den Plitvicer, um Omiš und um Ploče (Neretva-Delta) auf der Speisekarte; sie werden gegrillt oder gekocht und mit verschiedenen Saucen oder zu Polenta oder Pilzen serviert.

## Eintöpfe und Aufläufe

Eintöpfe werden hauptsächlich in einfachen Gostionas im Binnenland serviert; beliebt ist u. a. *Maneštra* – Minestrone, mit je nach Jahreszeit wechselnden Gemüsezutaten und auch der Lika-Eintopf (*Lički lonac*), der mit Lammfleisch, Gemüse und Kartoffeln zubereitet wird. Auch gefüllte Paprika stehen häufig auf der Speisekarte. Ein besonderes Schmankerl ist der *Fischpaprikasch*, ein Eintopf aus Süßwasserfischen (u. a. Karpfen, Forellen, Wels, Hecht) mit viel süßem und scharfem Paprika gewürzt und in einem Kessel über offenem Feuer gegart. Aus der Balkan-Küche kommt *mučkalica*, zubereitet in vielfältigen Variationen: z. B. Schweinefleischstückchen mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln oder Lammfleischstückchen mit Weißkohl und Knoblauch. Bekannt ist der Eintopf *bosanski lonac* (Bosnischer Topf), eine Mischung verschiedener Gemüse- und Fleischsorten. Serviert wird in einem Keramiktopf. Der *djuveč* ist ein Eintopf mit Lamm, Hammel, Schwein oder Rind, Reis und Gemüse wie Zwiebeln, Tomaten, Paprika.

## Reis-, Nudel- und Gemüsegerichte

Die Venezianer hinterließen Reis- und Nudelgerichte in zahlreichen Variationen mit Meeresfrüchten, Fleisch, mit Gemüse, Pilzen oder Hackfleischsoße.

Reisgerichte (*rižoto*) werden an der Küste mit Tintenfischen (schwarz oder weiß), Muscheln oder Langusten zube-

reitet. Spaghetti gibt es ebenfalls in allen Varianten: mit Tomatensoße, Hackfleischsoße oder, besonders wohl-schmeckend, mit Hummer, Muscheln oder Trüffeln; auch *gnocchi* (zarte Kartoffelmehlkloßchen) mit Gorgonzola oder Trüffeln stehen oft auf der Karte. Überhaupt spielen istrische Trüffeln v. a. in der Kvarner-Küche eine große Rolle. Eine Nudelspezialität aus dem nahen Istrien sind *fuži* (bestimmter Nudelteig) oder *surliče* von der Insel Krk, die zu Fleisch oder Wild gereicht werden. Eine beliebte Gemüsesorte ist Mangold (*blitva*), der gekocht und mit Olivenöl abgeschmeckt, vor allem zu Fisch gereicht wird. Im Frühjahr sehr beliebt, der grüne Wildspargel (*šparoge*).

## Beilagen

Eine Spezialität in der Kvarner-Region, aber auch überall zu finden, ist Maisbrei (*pura* oder *polenta*), der zu Fischsud oder frischem Tintenfischfleisch und Makrelen gegessen wird. Die zarten *gnocchi*, *fuži* oder *surliče* sind auch eine leckere Beilage zu Fleisch- oder Pilzgerichten. Die Nudelfladen *mlinci* und auch die *štrukli*, mit Frischkäse gefüllter Ölteig in Salzwasser gekocht, werden gerne zu Fleisch oder Pilzen gereicht, vor allem im Inland. Neben den auch bei uns üblichen Beilagen findet man *djuveč*, *Reis* mit Gemüse, oder *ajvar*, ein rötliches Mus aus Tomaten, Paprika und Auberginen, das zu Grillfleisch oder *pljeskavica* gegessen wird. Gehackte Zwiebeln dürfen ebenfalls nicht fehlen. An Salaten gibt es u. a. Tomaten-, Gurken-, Kraut-, und Rucolasalat.

## Nachspeisen

Die Auswahl an Nachspeisen hat sich in den letzten Jahren stark erweitert, gab es doch früher nur Pfannkuchen, Eis und Rožata.

*Palačinke*, Pfannkuchen mit Marmelade, Schokolade, Preiselbeeren, Walnüssen oder auch mit Eis und flambiert steht auf jeder Speisekarte, ebenso *Ro-*

*žata*, eine Art Karmellcreme (aus Eiern, Zucker und Milch), die mit Sirup (u. a. Marillen) serviert wird. Manchmal gibt es in Restaurants auch *Štruklji* – Apfelstrudel oder *Jabolčni ali sirov zavitek* – Topfenstrudel, sehr oft werden auch Tiramisú oder Zabaione angeboten.

Dalmatinische Spezialitäten sind auch Kuchen und Desserts aus *rogač* (Johannisbrot) oder mit Lavendel, Feigen oder Zitrusfrüchten, ebenso saftige Schokotorten oder Desserts aus Makaroni (→ Ston). Und natürlich fehlen an Feiertagen, vor allem zur kühleren Jahreszeit, nie die süßen *fritule*; sie werden aus Hefeteig zubereitet, in Öl (wie Krapfen) ausgebacken und mit Puderzucker bestreut.

## Getränke

**Wein:** *Vino* ist das kroatische Nationalgetränk. Wir empfehlen die offenen Weine der Region (*domaće vino*), in der man sich gerade aufhält. Angeboten werden Weiß-, Rot- und Roséweine. Nordkroatien hat eine Reihe sehr guter Weine anzubieten: aus Istrien kommen der rote *Teran* und *Refošk* sowie der weiße *Malvazija*; die Insel Krk ist bekannt für den goldgelben *Žlahtina*, von der Insel Pag kommt der ebenfalls goldgelbe *Žutica*. Daneben werden die Weißweine *Silvanec*, *Pinot*, *Tramincec*, *Chardonnay* und *Šipon* oder an Rotweinen *Refošk* und *Merlot* angebaut.

In Dalmatien stammt aus der Region Šibenik der Roséwein *Opol*; von der Insel der autochthone Rotwein *Dobričić*, von der Insel Hvar der weiße *Bogdanuša* und rote *Faros*. Von der Insel Korčula kommen die Weißweine *Grk*, *Pošip*, *Maraština* und ein aus der *Plavac*-Traube gekelterter Rotwein. Die Insel Pelješac ist berühmt für ihren roten, schweren *Dingač*, gut mundet auch der *Postup*. Die Insel Vis ist bekannt für ihren goldgelben *Vugava* mit dem Honigaroma. Informationen zu den regionalen Weinen Dalmatiens → Reiseteil (v. a. Halbinsel Pelješac, Potomje, Trstenik).



Aus Slawonien kommen übrigens die besten Weißweine des Landes, die im ganzen Land auf der Weinkarte stehen; an den Südlagen des hügeligen Naturparks Papuk gedeihen *Graševina*, *Traminer*, *Chardonnay* und *Rajinski Rizling*.

Gegen Durst hilft gut Gespritzter (halb Wein, halb Wasser), *bevanda* (mit stillem Wasser), *gemišt* (mit Mineralwasser) oder *Mussolini* (Rotwein mit Fanta).

### Mini-Weinlexikon

Crno vino	Rotwein
Bijelo vino	Weißwein
Hrvatica	Roséwein
Pjenusavo vino	Sekt
Stolno vino	Tafelwein
Kvalitetno vino	Qualitätswein
Cuveno vino	Auslese
Desertno vino	Dessertwein
suho	trocken
polusuho	halbtrocken
slatko	süß
poluslatko	halbsüß

**Spirituosen:** Der Dessertwein *prošek* ist als „vinum sanctum“ (heiliger Wein) seit römischer Zeit bekannt. Eine Spezialität aus Zadar ist der *maraskino*, ein klarer süßer Likör aus den Kernen der

Weichselkirsche *Maraska*. *Istra-Bitter* nennt sich ein Aperitif, der ähnlich wie Campari schmeckt. Lecker sind auch die Likör-Raritäten aus Mirabellen und Heidelbeeren, Feigen, Honig und auch vom Johanniskraut. Aus Vodice kommt der Dessertwein *Marastina*. An härteren Sachen findet man Spezialitäten wie den Kräuterschnaps (*travarica*) und Grappa (*lozovača*, *kurz loža*), und überall gibt es natürlich *šljivovica*, den Slibowitz-Pflaumenschnaps. Fast jede Gostiona hat zudem ihren eigenen Hausschnaps, der dem Gast meist auch vor oder nach dem Essen angeboten wird. Es wird sicherlich munden – Živjeli (Prost)!

**Bier** (*pivo*): Es gibt einheimische Biere, z. B. aus Karlovac (hell oder dunkel), *Ožujsko* (normales, helles Bier), beliebt ist auch das slowenische *Laško* (helles Pils aus dem Fass), aber auch bayerische und eine bekannte Marke aus dem Norden Deutschlands. In kroatischen Lokalen auch sehr beliebt ist das sog. *Craft Beer* von lokalen kleinen Brauereien.

**Kaffee:** Traditionell wird er in vielen Privathäusern auch heute noch als süßer türkischer *kava* serviert und in einem langstieligen Kupferkännchen zubereitet. Aber in den Cafés und Café-Bars gibt es überall echten italienischen Espresso, Cappuccino und Latte Macchiato, daneben auch Kakao und Tee (Kroatien ist jedoch kein Teeland!).

Cafébars für tags oder abends gibt es zuhauf

