



Regionalküche 1.01: Fischmahlzeit am Skadar-See

Essen und Trinken

Die Montenegriner essen gerne, oft und dann auch viel. Entsprechend hat sich die Gastronomie entwickelt: Die Möglichkeiten zur Verpflegung außer Haus sind zahlreich, man isst qualitativ ansprechend, serviert werden große Portionen für recht schmales Geld. Das handwerkliche Grundniveau ist erstaunlich hoch, ausgeklügelte Raffinesse ist natürlich nicht die Stammdomäne der Küche einer immer noch bäuerlichen Gesellschaft.

Auch in kulinarischen Dingen ist die landschaftliche und kulturelle Binnendifferenzierung Montenegros deutlich wiederzuerkennen bzw. herauszuschmecken. In den katholisch geprägten Gegenden im nördlichen Küstenverlauf dominiert die mediterrane Küche mit deutlichen italienischen Einflüssen, nach Süden hin wird das türkische Erbe auf dem Speisezettel immer deutlicher – man merkt das vor allem am immer lebhafteren Süßspeisenangebot. Im Landesinneren überwiegt die alpin-herzhafte und sehr pro-

teinreiche Kost der hart arbeitenden Bergbevölkerung. Eine echte Hochküche hat sich in Montenegro aufgrund der Herrschaftssituation und der relativen Armut der Bevölkerung nicht entwickeln können, die Zubereitungsarten sind generell eher der Einfachheit verpflichtet – bei der Qualität und Frische der Produkte, vor allem natürlich aus dem Meer, ist das sicher kein Nachteil.

Auch das Angebot an Obst und Gemüse auf den Märkten ist ausgesprochen groß, die Speisekarten reflektieren das aber nur in erstaunlich geringem Maß. Ein wirkliches Mysterium umgibt die Pilze: Obwohl in Montenegro mehr Pilze als sonst wo in Europa wachsen, werden sie nirgendwo angeboten, nicht frisch auf den Märkten und auch nicht zubereitet in den Restaurants – der Export scheint alles zu absorbieren. Auch die Kräuterwälder, die manche Berghänge fast in Duftwolken hüllen, finden den Weg in die professionell betriebenen Küchen nur selten.

Preisangaben im Buch

Die Preisangaben bei den Restaurants im Buch sind in vier Kategorien gestaffelt. Sie beziehen sich jeweils auf ein Hauptgericht für eine Person ohne Getränke.

€	bis 10 Euro
€€	über 10 bis 25 Euro
€€€	über 25 bis 60 Euro
€€€€	über 65 Euro

Wann isst man?

Frühstück (doručak): Morgens zeigt sich der Montenegriner als echter Südländer, ein Kaffee, ein Hörnchen – fertig. Ein typisches montenegrinisches Frühstücksgericht ist die *popara*, ein Käse-Brot-Auflauf, der auch den Kalorienbedarf emsiger Holzfäller stillt und deshalb ziemlich aus der Mode gekommen ist. Frühstück bedeutet denn zu meist Hotelfrühstück, besondere Ansprüche sollten da nicht entwickelt werden; hier dürfte wahrscheinlich die einzige Gelegenheit für dünnen Filterkaffee in einem ansonsten kaffeebewussten Land bestehen.

Mittagessen (ručak): Nachdem es morgens ja nichts Anständiges gab, wird mittags dann schon gerne kräftiger zugeht. Das Mittagessen ist eine vollwertige Mahlzeit, auch in getränketechnischer Hinsicht: Bier oder Wein als Begleitung sind ebenso selbstverständlich wie der *rakija* hinterher. Vollpension ist deshalb auch ein ziemlich selbstverständliches Angebot in Hotels und wird auch häufig wahrgenommen. Die Aufpreise für Vollverpflegung liegen selten über 2–3 € – das spiegelt dann aber auch die Qualität des Aufgetischten wider.

Abendessen (večera): Bei 35 Grad unter fast senkrechter Sonne hat nicht jeder so richtig Hunger: Die Hauptmahlzeit in einem im Sommer heißen Land ist, wie überall am Mittelmeer, das Abend-

essen. Spätestens ab 18 Uhr haben alle Restaurants geöffnet, und weil Personalkosten ja keine Rolle spielen, bekommt man zur Hochsaison auch problemlos bis 23.30 Uhr etwas zu essen, meistens auch noch später. Wer allerdings wirklich bereits um 18 Uhr auf der Matte steht, wird zwar nett bedient, speist dafür aber wahrscheinlich allein. Die für die Einheimischen übliche Zeit fürs Nachtmahl beginnt nämlich erst ab ca. 20.30 Uhr.

Wo isst man?

Ob *restoran*, *konoba* oder *kafana* – die Einteilung in bestimmte Gattungen unterliegt in den meisten Fällen eher Marketingüberlegungen des Betreibers als spezifischen Kriterien und ist als Selektionsmittel bei der Wahl des richtigen Gastronomiebetriebs von nebensächlicher Bedeutung. Auch die offiziellen besternten Plaketten, die einige Restaurants stolz Gelb auf Blau im Eingangsbereich präsentieren, sind nur ein schwach anzeigender Indikator für die Qualität der Küche.

Aber gleichgültig, welcher Kategorie sie zugehören – die Speiselokale in Montenegro leiden fast durchgängig unter ziemlich niedriger Auslastung, besonders gilt das für die etwas teureren Restaurants. Ursache ist natürlich die scharfe Wirtschaftskrise in Serbien (woher ja das Gros der Urlauber stammt) und Montenegro, die die Kaufkraft der Haushalte und damit auch die Urlaubskassen stark trifft. Da viele etablierte Betriebe noch über die großen Kapazitäten goldener Vorbürgerkriegszeit verfügen, kann man sich manchmal zwischen all den leeren Tischen doch ein bisschen einsam fühlen.

Restaurants: Überall, wo man im Sitzen eine warme Mahlzeit verspeisen kann, ist die Bezeichnung *restoran* angebracht. Ein gewisser Rückschluss auf die Preisgestaltung lässt sich an manchen Zusatzbezeichnungen ablesen:

Ein *riblji restoran* ist ein spezialisiertes Fischrestaurant und meistens etwas nobler und auch teurer. Dasselbe gilt für *nationalni restorani*, nur dass diese eine besonders authentische Küche und Innenausstattung für sich reklamieren – geschützt ist die Bezeichnung aber nicht. *Brzi hrane* hingegen sind, ganz nach der Wortbedeutung, „schnelle Essen“, es hat sich hierfür auch das alte serbische Wort *Fastfood* eingebürgert. Ein Sonderfall sind die *mlečni restorani* in muslimischen Gebieten, in denen es ausschließlich süße Molkereiprodukte gibt, noch nicht einmal Kaffee, ganz zu schweigen von Alkohol.

Konoba: Ursprünglich sind *konobe* Weinkeller. Irgendwann kam ein geschäftstüchtiger Kellereigner auf den Gedanken, die kühlen Weine aus dem Fass glasweise auf der Straße zu verkaufen, ein anderer Erwerbssinniger (wahrscheinlich sein Nachbar) bot kleine Häppchen dazu an. Die *konoba* ist also das Pendant zur fränkischen Kellerwirtschaft und dem italienischen *grotto*. Der Begriff hat sich heute vom Ursprung entfernt, und so ist eine *konoba* ein Ort, an dem man Wein und

warme Mahlzeiten bekommt und wo sich der Wirt (der *konobar*) auf alte Traditionen der Gastlichkeit beruft. Letzteres tun natürlich auch renommierte Restaurants sehr gern, und deswegen firmiert auch das berühmteste Gasthaus Montenegros, die *Catovica Mlini* in Morinj, als *konoba*.

Pizzerija: Wenig erstaunlich gibt es hier Pizza. Ganz brauchbar sind sie immer, richtig gut aber nur selten. Das rote Zeug, das da im Saucenkännchen den belegten Teigling begleitet, ist tatsächlich Ketchup, und den kippen sich die Exjugoslawen gerne auf die Pizza. Auch deutsche Kinder finden's toll.

Kafana: Eigentlich ein Kaffeehaus (*kafa* = Kaffee), sind *kafane* heute auch ganz normale Speiserestaurants.

Pivnica: Die kleine Bierkneipe, Snacks oder einen Kaffee bekommt man aber auch, Gleiches gilt für das **bife** (= Buffet).

Poslastičarnica: Sahneberge, Cremetürme, Schokoladenträume – hier gibt's so richtig was auf die Figur. Die populärste Order in *poslastičarnice* sind allerdings die eimergroßen Eisbecher. Besonders achten sollte man auf die Vornamen der Betreiber: Altin, Sadik oder Xhedil lassen auf würdige Vertreter der großartigen albanischen Patisserie-traditionen hoffen, für die die Kosovo-Albaner in ganz Ex-Jugoslawien berühmt waren.

Buregdinica, Pljeskavica, Kukuruz: So bezeichnete Imbissstände sind auf jeweils ein Produkt spezialisiert. In Ersteren gibt es *burek*, ein sehr reichhaltiges, salziges Blätterteiggebäck; *pljeskavica* ist die serbische Variante des Hamburgers; und *kukuruz*-Stände verkaufen gegrillte (Vorsicht, klebt mörderisch zwischen den Zähnen!) oder gekochte Maiskolben.

Platzwahl Auch in weniger noblen Läden wird man platziert (ein Relikt aus sozialistischen Zeiten), steuert man aber eigeninitiativ einen freien Tisch an und lässt sich nieder, wird man auch nicht verscheucht. Kein freier Tisch bedeutet zumeist die Suche nach einem ande-



Alter Wein vom Meeresboden

Musik beim Essen: ein echter cultural gap

Musik, ob aus der Konserve oder live, gehört nach südosteuropäischem Verständnis zu einem gelungenen Essen einfach dazu. Viele Westeuropäer tun sich damit etwas schwer, besonders wenn Live-Darbietungen ein gehobenes Lautstärkelevel erreichen (und das tun sie oft) und die Tischgespräche dagegen anschreien müssen. Man wird Beschwerden gerne entgegennehmen und für – leichte – Dämpfung sorgen, aber spätestens nach dem übernächsten Titel ist es genauso laut wie vorher.

Es kann aber auch passieren, dass Ihre Beschwerde missverstanden wird – die sprachlichen Hürden sind ja bisweilen hoch – und das Personal glaubt, Sie möchten es gern lauter haben. Dem wird gern entsprochen. Da hilft nur: das Beste draus machen und mitsingen.

ren Restaurant, denn so gesellig die Ex-Jugoslawen auch sind: dazusetzen ist ziemlich unüblich. Meistens belegen ohnehin große Familienverbände ihren Tisch restlos.

Speisekarte (jelovnik/menu) In den populären Küstenorten gibt es immer eine lateinische Version, englische und deutsche Übersetzungen des Angebots sind nicht selten. Sich über die manchmal ungelungenen Übersetzungen zu amüsieren ist nicht nett, aber manchmal unvermeidlich („altbacken Brot abgeschmalzt“). Nur in wirklich abgelegenen Gebieten im Binnenland kann man Pech haben und auf ausschließlich kyrillisch gedruckte Speisekarten stoßen. Mit lebhaftem Gestikulieren, Raten und dem Deuten auf die Teller an anderen Tischen lässt sich aber schließlich immer etwas bekommen.

Zahlen/Tipping Mit einem knappen *Račun, molim!* (Die Rechnung bitte!) signalisiert man dem Kellner seine Zahlungsbereitschaft, wortreicher und höflicher ist *Ja mogu-li platiti!* (Ich möchte bitte bezahlen!). Auf der Rechnung findet sich neben dem, was verzehrt und getrunken wurde, häufig noch eine Gedeckpauschale (*kuver*, 1–2 € pro Esser); auf der Karte ist sie nicht immer oder nur sehr versteckt ausgewiesen. Trinkgeld gibt man in Montenegro nur wenig, einfaches Aufrunden auf den übernächsten vollen Euro genügt. Es spricht aber nichts dagegen, die eigenen Trinkgeldsitten zu importieren und 10 % des Rechnungsbetrags zuzuschlagen, der durchschnittliche Gastronomieangestellte geht mit 20 € Tagesverdienst nach Hause und freut sich über jede Draufgabe.

Was isst man?

Fleischgerichte: Egal, wie nah das Meer auch liegt: Die Montenegriner essen gerne, oft und viel Fleisch. Auf jeder Speisekarte gibt es die auch in Deutschland längst sozialisierten *ražnići* (Fleischspieße) und *ćevapčići* (gegrillte Hackfleischröllchen), Letztere kommen hier meist als ausgewachsene *ćevape* daher: *-ići* bedeutet eben *-chen*, und mit so fipsigem Kleinkram auf dem Teller gibt man sich hier nicht ab. Zum weiteren Standardangebot gehören *šnicla* (Schnitzel), *kobasica* und *vršla* (beides Würstchen) sowie *pljeskavica* (Hamburger, gelegentlich auch in der ziemlich scharfen Variante *leskovačka pljeskavica* erhältlich). Etwas von allem gibt es bei der gemischten Platte *jela mesa* (wörtl. „Fleisch essen“) – auf einem Berg von Pommes ist dann liebevoll ein toter Zoo angeordnet, speziell in der Variante für zwei oder mehr Personen ein echtes Erlebnis und mengenmäßig kaum zu bewältigen. Ein Doggy Bag gehört zum Standard-service.

Wird auf der Karte nach verschiedenen Tieren unterschieden, z. B. *govedina* (Rind), *teletina* (Kalb), *svinjetina* (Schwein), handelt es sich stets um



Im Vegetarierhimmel: der grüne Markt in Ulcinj

irgendein Stück, eine konventionalisierte Teilung existiert nicht – beim Metzger wird auf Handlichkeit geschnitten – der Wunsch z. B. nach einem Filet wird nur in wenigen gehobenen Hotelküchen überhaupt verstanden werden. Lämmer werden in der Regel recht spät geschlachtet, das Fleisch (*jagnetina*) kann also gelegentlich sehr kräftig schmecken.

Eine Spezialität des Berglandes, mittlerweile aber auch in Touristenorten an der Küste zu finden ist die Zubereitungsmethode *ispod sača*: Dabei wird direkt im Feuer gegart, für schonende und gleichmäßige Hitze sorgt eine Metallglocke, die über das Gargut gelegt und mit Glut und heißer Asche bedeckt wird. Mit dieser Methode wird bevorzugt Lammfleisch zubereitet, aber auch sehr schmackhaftes Brot, andere Fleischarten, Kartoffeln und – selten – Fisch.

Fisch und Schalentiere: Es gibt wieder reichlich Fisch im Meer vor Montenegro, und so ist die Auswahl groß. Auf Speisekarten werden sie zumeist nicht

namentlich aufgeführt, sondern in verschiedenen Kategorien angeboten. Diese Klassifizierung erklärt sich allein aus der Häufigkeit des Fangs (und damit des Marktpreises), frisch sind sie alle. Typische *riblija I. kategorija* (Fische der ersten Kategorie) sind *zubatac* (Zahnbrasse, Zackenbarsch), *brancin* (Seewolf) und *list* (Seezunge); in der zweiten Kategorie findet sich meist *cipol* (Meeräsche) und *orade* (kleine Doraden – gut, aber grätenreich). Zubereitet werden die Fische eigentlich immer *pečenje*, d. h. im Ganzen auf dem Grill oder in der Pfanne gebraten. Die montenegrinischen Köche haben große Erfahrung mit dieser schwierigen Methode und treffen die optimalen Garpunkte meist sehr genau.

Preisgünstigstes Fischgericht auf der Karte sind *lignje*, kleine Tintenfische. Sie werden zum einen gebraten serviert (im Ganzen oder in Ringe geschnitten), kommen aber auch als *punjene lignje* (gefüllt) mit einer Reis-Mangold-Farce oder *buzara* (gekocht) auf den Tisch. Der größere und teurere Bruder *hobot-*

nica (Oktopus) wird meistens kalt als Salat verarbeitet.

Die häufigsten Süßwasserfische sind *pastrmka* (Forelle), *šaran* (Karpfen) und *jegulja* (Flussaal), auch sie werden meistens gebraten angeboten, in spezialisierten Restaurants sind sie gelegentlich aber auch *dimljen*, heißgeräuchert, zu haben.

Miesmuscheln heißen auf den Karten *skolkje*, *dagnje* oder auch *mušulje* – je nachdem, wo man sich befindet (auch die Namen der Speisefische können regional ganz erheblich differieren!); wer sie bestellt, bekommt sie *buzara* (in Brühe gekocht) in einer großen Schüssel. Ebenfalls aus Zucht bzw. heimischen Gewässern stammen *kamenice* (Austern) und *sandak* (Jakobsmuscheln), beide natürlich mehrfach teurer als ihre schwarzen Verwandten und ziemlich selten in Restaurants zu erhalten. Fast immer gibt es *škampje* (große Garnelen), bevorzugt natürlich vom Rost, aber manchmal auch gekocht. Königin der Schalentiere ist die Languste (*jastog*), die im recht tiefen und nicht zu warmen Wasser vor der felsigen Küste gute Lebensbedingungen vorfindet. Mit 50–80 € pro Kilo markiert sie das oberste Ende der Preisskala in den Fischrestaurants.

Beilagen und Gemüse: Neben den meist sehr üppig portionierten Fisch- oder Fleischstücken fristen die Beilagen leider nur ein wenig beachtetes Schattendasein. Sie sind auf den Speisekarten in der Regel separat aufgeführt und müssen auch gesondert geordert werden. Standard sind *krompir* (Kartoffeln), die entweder als Salzkartoffeln oder *pomfrit* den Weg auf die Teller finden. Immerhin sind die heimischen Kartoffelsorten ausgesprochen schmackhaft – die aus der Gegend um Kolašin sind sogar regelrecht berühmt –, und auch die international allfälligen Pommes sind keine vorkonfektionierten Stärkestangen, sondern handgeschnitten und von echtem Kartoffelgeschmack. Ganz besonders gut sind zusammen mit Lammfleisch *ispod sača* gegarte Kartoffeln.

Noch stiefmütterlicher wird mit dem Gemüse umgegangen. Außer gekochtem *blitva* (Mangold), der eher aus farblichen als aus geschmacklichen Gründen dazugereicht wird, gibt es selten etwas. *Paprika* ist entweder sauer eingelegt oder gebraten, ist in jedem Fall aber eine kalte Beilage. Bei *pečurka* (Pilzen) handelt es sich leider fast ausnahmslos um Zuchtchampignons, die Hoffnung auf frische Waldpilze, die in

Montenegro für Vegetarier

Der Verzicht auf Fleischprodukte macht die Speisenauswahl manchmal ziemlich schwierig. Fischesser haben am Meer natürlich kaum Einschränkungen, und in den vielen klaren Flüssen in den Bergen gibt es Mengen von Süßwasserfischen. Wenn auch die Wasserbewohner geschont werden sollen, wird es etwas einseitig, aber mit Käse und Omeletts entgehen Ovo-Lakto-Vegetarier sicher der Auszehrung. Schwierig wird es beim Totalverzicht: Strikte Veganer sollten darauf achten, sich mit Kochgelegenheit einzuquartieren, um das üppige Angebot auf den grünen Märkten selber zubereiten zu können. In Restaurants werden sie meistens nur Kopfschütteln und auch ein wenig Unglauben ernten – das Bekenntnis zu einer solchen Ernährungslehre ist auf dem Balkan sehr, sehr ungewöhnlich.

den Wäldern Montenegros so überreichlich wachsen, erfüllt sich äußerst selten.

Vorspeisen: Das berühmteste kulinarische Produkt ist *njeguški pršut*, der Schinken aus einem kleinen Bergdorf am Fuß des Lovćen oberhalb von Kotor. Relativ dick geschnitten und mit ein paar Oliven als Beigabe gibt es ihn fast überall in den Gasthäusern des Landes. Einem Vergleich mit anderen europäischen Spitzenprodukten halten diese recht kräftigen und gut geräucherten Schinken spielend stand.

Auch aus Njeguši stammt *neğuški sir*, ein bekannter Käse, der ebenfalls oft als Vorspeise angeboten wird. In seiner Basisausführung – gut gereift und leicht säuerlich – erinnert er an den italienischen Taleggio, man findet ihn auch mit Kräutern, Nüssen oder Paprika. In Würfel geschnitten und mindestens drei Monate in Olivenöl eingelegt, wird er als *sir iz ulje* angeboten. Ansonsten gibt es in Montenegro vorwiegend Frischkäse von allem, was Milch gibt. Eine echte Spezialität schließlich ist *kajmak*, ein leicht fermentiertes Milchprodukt, das aus dem abgeschöpften Rahm der frischen Milch hergestellt wird. Der beste und kräftigste kommt von den Hochweiden im Durmitor-Gebirge und heißt dort *skorup*, Supermarktqualitäten liegen geschmacklich irgendwo bei Sauerrahm. Vorsicht: Unter dem Eintrag *predjela* (Vorspeisen) finden sich in Gasthäusern in den Bergen häufig *kačamak* (ein Kartoffel-Frischkäse-Auflauf), *cicvara* (eine Polentazubereitung) und die schon erwähnte *popara* (→ Frühstück). Wer auch nur ein bisschen etwas für Mehlspeisen übrig hat, wird diese Gerichte zwar mögen, für einen Hauptgang ist man danach aber mit Sicherheit zu satt!

Salate: Bei den einfachen Salaten ist meistens nur die Hauptzutat aufgeführt, entsprechend ist *paradajz* ein Tomaten-, *krompir* ein Kartoffel-, *zele-*

na ein grüner und *kupus* ein Kohl-, also Krautsalat. *Srbska* ist eine Mischung aus Kohl, Tomaten und *crni luk* (Zwiebel), *šopska* dasselbe mit darüber gehobeltem Frischkäse. Wenn Essig und Öl auf dem Tisch stehen, sorgt der Esser selber für die Würzung, ansonsten kommt der Salat fertig mit Vinaigrette; Salatsaucen mit Sahne werden nicht angerührt. Ein echtes Schmankerl ist der am Meer häufig angebotene *riblja salata*, der aus abgezapftem gekochtem Fisch, Tintenfischteilen und anderem gegartem Meeresgetier in Essig-Öl-Dressing besteht; ganz ähnlich der *hobotnica salata*, für den die Beine des Oktopus angemacht werden (mit 8–10 € meist recht teuer).

Süßspeisen: Bei einheimischen Urlaubern geht am besten *sladoled* (Eiscreme) – gerne auch in großen Kelchen mit Obst zum *vočni cup* (Früchtebecher) aufgetürmt –, und deshalb gibt es das auch überall. Die Grundeinheit für ein Eis in der Waffel oder Becher ist die *kugla* (Kugel). Außerdem sehr populär sind *palačinke* (Crêpes), die entweder mit *džem* (Marmelade) oder *eurokrem* (eine Art zweifarbige Nutella), gefüllt werden. Viele andere Süßigkeiten sind erkennbar türkischen Ursprungs: *baklava* z. B. besteht aus vielen Schichten Filo-Teig, die mit einer Walnussfarce gefüllt sind, für Süße sorgt der reichlich applizierte Zuckersirup.

Südländisch süß sind auch die anderen Kuchen und Torten, mit denen die *poslastičarnice* in den Kühlvitrinen locken. Typischerweise nimmt man hier oder in Eiscafés auch den Nachtschiff zu sich – die paar Schritte sind nach den landesüblich gigantischen Portionen auch nötig, um wieder etwas Platz zu schaffen.

Snacks: Es muss nicht unbedingt ein Restaurant sein, um den Hunger zu stillen. Gerne essen die Montenegriener auch schnell etwas aus der Hand, für gar nicht so wenige Touristen aus Serbien und Bosnien ist das angesichts

knapper Mittel sogar der wichtigste Gastronomiezweig. Auch hier darf es vor allem Fleisch sein, der serbische Hamburger, die *pljeskavica*, wird an vielen Grillstationen zubereitet. Der Hackfleischfladen kommt nackt in ein aufgeschnittenes Fladenbrot und wird vom Kunden mit den ausgelegten Gemüsen, Salaten, Saucen und *kajmak* (→ Vorspeisen) zu einem ziemlich reichhaltigen Schnellimbiss ergänzt (manchmal sind die Additiva auch in einer Vitrine und müssen geordert werden). Vorsicht: Manche der Saucen sind papillenlähmend scharf! Alternativ hauen einem die Grillmeister auch gerne *kobasice* (Würstchen) oder *piletina* (Hähnchenbrust) auf den Rost.

In der *burekđinica* oder beim *pekar* (Bäcker) gibt es *burek*, ein salziges Blätterteiggebäck, das reichhaltig genug ist, auch eine üppige Mahlzeit zu ersetzen. Es gibt *burek s mesom* (mit Hackfleisch) und *sa sirom* (mit Frischkäse).

Die Pizzabuden sind kaum zu zählen, und auch nach fliegenden Verkäufern von *kukuruz* (Maiskolben) und *palacinke* muss man nicht lange suchen.

Was wird getrunken?

Alkohol wird in Montenegro zu jeder Tageszeit getrunken. Die traditionellste Darreichungsform ist der *rakija*, der Obstschnaps, der als hochprozentig-flüssiger sozialer Kitt in zahlreichen Männlichkeits- und Gastfreundschaftsritualen die Kehlen hinunterrinnt. In privaten Haushalten, kleinen *konobe* und Restaurants wird fast immer Selbstgebrannter ausgeschenkt – das ist legal, der Staat kennt kein Branntweinmonopol, und so hat jede, aber wirklich jede Familie ein Mitglied oder sehr engen Freund, der eine Brennblase in der Garage betreibt. Das Know-how ist beträchtlich, schlechter Sprit ist uns eigentlich nie untergekommen. Allerdings erlaubt der Brennerstolz (manche nennen es *Machismo*) offensichtlich



In den Gassen von Koto

nicht, das Destillat auf die bei uns übliche Trinkstärke von 40–45 % herunterzuverdünnen, und so verliert sich viel vom feinen Geschmack der Brände hinter der Schärfe des Alkohols. Am häufigsten verarbeitet werden *šljive* (Pflaumen), das Produkt nennt sich dann *šljivovic*; auf den Plätzen folgen *lozovača* (Trauben- oder Tresterschnaps), *kajsjevača* (Aprikosenbrand) und der Rest des vergeistigten Obstgartens. Der renommierteste Schnaps ist die *Kruna* (Krone) aus dem Biotechnischen Institut in Podgorica, von dem jährlich nur 6000 Liter gebrannt werden. Ob dieser Traubenschnaps seinem Ruf gerecht wird, weiß ich nicht – er war immer schon ausverkauft.

Auf den kargen Böden Montenegros gedeiht **Wein** nicht in großen Mengen, Ausnahme ist die fruchtbare Tiefebene im Südosten Podgoricas. Dort bewirtschaftet die Großkellerei *Plantaze* den angeblich größten Weinberg (na ja, Berg: Da ist es so heiß und sonnig, dass

die Trauben auch in der platten Ebene wachsen) der Welt: Sagenhafte 2310 Hektar zusammenhängende Rebfläche! Damit ist der Staatsbetrieb praktisch Monopolist, andere montenegrinische Weine sieht man in den Läden des Landes nur selten. Aber die önologische Szene Montenegros ist erwacht. Vor allem am sehr stillen Ufer des Skadar-Sees verspricht eine Initiative von Kleinwinzern einen echten Qualitätsschub. Die erste Versuch der unabhängigen Erzeuger, in einer konzertierten vinologischen Aktion eine Qualitätsinsel im riesigen Platanen-See aufzuschütten, ist aber leider gescheitert: Das Vermarktungsprojekt *vinski put crne gore* („Montenegrinische Weinstraße“) wurde leider nicht weiterverfolgt.

Die einzige Alternative zum Massenprodukt bleiben oft die *domaći vini* – Weine aus häuslicher Produktion, typischerweise in leere Plastik-Softdrinkflaschen gefüllt, die in Kleinstmengen von Nebenerwerbsbauern gekeltert werden. Einheimische Rebsorten sind *Vranac*, ein *crno vino* (Rotwein, wörtl. „schwarzer Wein“), und *Krstac*, ein gefälliger chardonnayartiger Weißwein – aber vielleicht entdecken die traditionsbewussten Winzer am See ja noch ein paar alte autochthone Rebsorten neu!

In Montenegro gebrautes **Bier** kommt fast immer aus Nikšić; das ist kein Unglück, denn das Bier ist ausgesprochen trinkbar. In den Bars der Küstenorte gibt es vermehrt auch Importbiere, diese unterscheiden sich aber vom *nikšićko pivo* vor allem preislich, mit etwas Glück findet sich aber auch das sehr süffig-elegante Paun aus der (meines Wissens) ersten Craft-Brauerei in Montenegro.

Andere Getränkepezialitäten sind *medovina* (Honigwein) und – endlich einmal was ohne Alkohol – in muslimischen Orten *boza*. Na ja, fast ohne Alkohol: Bei der Fermentation von Getreide durch massiven Hefezusatz entsteht

ein dickflüssiges Getränk mit 1–4 % Alkoholgehalt – da drückt der Imam schon mal ein Auge zu. Geschmacklich ist *boza* etwas gewöhnungsbedürftig, spätestens das dritte Glas der säuerlichen Flüssigkeit finden aber fast alle toll.

Bei den **Heißgetränken** hat es nur ein Teil des türkischen Erbes geschafft: *Kafa* (Kaffee) wird in den verschiedensten Formen ständig und überall in großen Mengen getrunken. Aus den modernen Maschinen der schicken Cafés in Kotor, Budva und anderswo am Meer rinnt starker *espresso* und schäumt der Dampf für *capučino* und andere Verwandten des *kafa s mlijekom* (Milchkaffees), nur der Caffè Latte ist bis jetzt noch nicht angekommen. In abgelegeneren Gegenden ist die Standardzubereitung hingegen *turska* (türkisch). Hierzu wird Wasser zusammen mit sehr fein gemahlenem Kaffee und evtl. Zucker zusammen aufgekocht und häufig noch im Messing-Kochgefäß serviert, erst am Tisch füllt man den Kaffee in kleine Tässchen. Nicht sofort trinken, sonst hat man die Krümel zwischen den Zähnen! Die Kaffeeprüfung hat außerdem nicht bestanden, wer seine Tasse bis zur Neige austrinkt, der Effekt ist der Gleiche. Auch in Privathaushalten wird Kaffee ausschließlich so gekocht. Eine andere geläufige Bezeichnung für diese Methode ist *domaća kafa* (Kaffee auf hiesige/häusliche Art). Falls man sich daran gar nicht gewöhnen kann, bleibt nur der Rückgriff auf *kafa nes* (löslichen Kaffee), der in Bars in einer eigentümlich aufgeschäumten Variante und recht mild temperiert serviert wird. Schlechten Kaffee oder deutschen Filterkaffee findet man eigentlich nur im Umfeld von Hotelfrühstücksbuffets.

Čaj (Tee) spielt nur eine unbedeutende Nebenrolle in vertrockneten kleinen Beuteln, allenfalls in den Bergen werden frische Kräuter für Aufgussgetränke getrocknet.