



Šibenik – mit Blick aufs Geschehen speist man am Domplatz

## Essen und Trinken

Die kroatische Küche ist von der österreichisch-ungarischen, italienischen und natürlich regionalen Kochkunst beeinflusst, ebenso die Binnenlandküche. Nach Omas Rezepten garen aber auch heute noch die unterschiedlichsten Gerichte in den Töpfen und am kroatischen Meer wird frischer Fisch köstlich zubereitet. Serviert wird dazu weißer oder roter Landwein.

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 vor allem die leckeren, saftigen Scampis, u. a. aus dem Velebit-Kanal, ebenso die im Novigradsko more und nahe der Krka-Mündung gezüchteten Muscheln und Austern. Ein besonderer kulinarischer Genuss ist Hummer, der auf dem Kornaten-Archipel angeboten und 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, zudem gibt es fast überall zartes 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 *Trüffeln (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 Pilze, z. B. mit *gnocchi*, *fuzi* oder *surliče* oder zu Fleischspeisen. Generell werden seit Jahrhunderten die Speisen, ob kalt oder warm, mit *Olivemöl* zubereitet – gut für den Cholesterinspiegel!

Und auch Naschkatzen kommen auf ihre Kosten – sie haben die Wahl zwischen Pfannkuchen (*palačinke*), Strudel, Krapfen (*fritule*) oder Eiercreme (*rošata*), inzwischen gibt es aber auch die beliebten italienischen oder französischen Desserts. Zudem werden leckere regionale Torten und Kuchen angeboten.

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 mit Produkten aus der Umgebung und bieten zudem eine Auswahl an vegetarischen, veganen oder auch laktosefreien Gerichten (in kleinen Lokalen am besten nachfragen).

Die **Preise** sind auch in Kroatien stark gestiegen. Folgende Preise gelten für normale Restaurants/Konobas, in exklusiveren Lokalen oder Top-Touristenzielen zahlt man gut das Doppelte.

Kalte und warme **Vorspeisen** wie Schinken (pršut), Salat aus Meeresfrüchten, **Reis- und Nudelgerichte** gibt es ab ca. 12 €, **Steaks** ab 20 €, Gerichte mit **Meeresfrüchten** ab 14 €. **Fisch** ist eingeteilt in Klasse I (z. B. fangfrische Goldbrasse, ca. 80 €/kg, gezüchtete Goldbrasse ab 30 €) und Klasse II (z. B. Makrelen, ca. 12–18 €/kg).

**Getränke:** Espresso ab 1,50 €, Cappuccino ab 2 €, Tafelwein ab ca. 12 €/Liter, Barriqueweine ab 20 € für die 0,75-Liter-Flasche, Grappa ab ca. 2 €. Einheimische Biere ab 2 € für die 0,33-Liter-Flasche.

## Die Lokale

**Restoran** (Restaurant): Ein gehobeneres Speiselokal mit großer Auswahl an Vor- und Nachspeisen, Fisch- und Fleischgerichten.

**Ribljí restoran** (Fischrestaurant): Hier gibt es Meeresspezialitäten, vorwiegend Adria-fische. 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 modernen Ausstattung. In kleineren Gasthäusern beschränkt sich die Auswahl auf wenige preiswerte Fleisch- und Fischgerichte.

**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 den Fleischgerichten. Jedoch wird in den Pizzerien, 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 Weine, Grappa und Hochprozentiges verkosten und kaufen.

**Samoposluzni restaurant:** Selbstbedienungsrestaurant, meist in Städten und größeren Feriensiedlungen an der Küste zu finden – ein preiswertes Esslokal.

**Slastičarna:** Eisdiele/Café – hier werden Espresso, Cappuccino, Kuchen, Torten und Eis serviert.

**/meinTipp** Zur Zeit der **Marenda**, der Mittagspause in Büros (ca. 10–14 Uhr), erhält man in vielen Lokalen preiswerte und gute warme Gerichte für ca. 8–12 €.

## Vorspeisen und Snacks

Als Vorspeise kennt man luftgetrockneten Schinken (*pršut*), der landesweit hergestellt wird, zudem *šokol*, einen geräucherten Schweinenacken (Region Nin) und Käse (*sir*), meist vom Schaf oder von der Ziege. Berühmt ist der Schafskäse von der Insel Pag (*paški sir*) mit seinem würzigen Aroma, aber überall gibt es regional zubereiteten Käse. Im etwas kühleren Landesinneren, z. B. um den Nationalpark Krka, isst man gerne auch milden Quark oder Frischkäse als Vorspeise, aber auch der Hartkäse aus dem Velebit schmeckt vorzüglich sowie der salzige, weichere Käse (*mišina*) aus der Region Drniš. Dazu werden oft Oliven oder eingelegte Zwiebeln (*kapulica*), auch Paprika und Weißbrot gereicht.



Eingesalzener Fisch (*usoljena riba*) ist eine ebenso beliebte Vorspeise wie Zwischenmahlzeit. Vor allem die kleinen Sardellen und Anchovis, in gutem Öl eingelegt, sind beste Sushi-Gerichte! Gerne werden auch rohe Sardinen verwendet, die, in Öl und Essig mit Lorbeerblättern eingelegt, ein paar Wochen durchziehen. Auch Tintenfischsalat, *bakalar* (gekochter Stockfisch) 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 und 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 Lammsuppe (*jagječa čorba*).



## Gerichte mit Fisch und Meeresfrüchten

Charakteristisch für die Küste und die Inseln sind die Fisch- und Krustentiergerichte, die auf vielfältigste Art zubereitet werden. Gängig sind Drachenkopf, Gold- und Zahnbrasse, Petersfisch, Seezunge, Meeresspinne, Scampi, Langusten, Hummer, Tintenfisch, Thunfisch, Muscheln und Austern (aus der Krka-Region).

*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.



**Zucht- oder Wildfisch?** Durch die Überfischung in der Adria werden überall Fische (auch Muscheln und Thunfisch) gezüchtet (*iz uzgoja*), diese schmecken natürlich anders als der Wildfisch. Gerade Goldbrassen stammen meist aus der Zucht. Wer Wildfisch (*divlja riba*) möchte, muss vor allem auch nach dem Tagesfang fragen (*sviježa riba*). Einige Fische wie u. a. Zahnbrassen können nicht gezüchtet werden. Ein Zuchtfisch ist natürlich auch wesentlich billiger als ein Wildfisch.

Für den gekochten Fisch (*na lešo*) müssen Drachenkopf, Zahnbrasse oder Hechtbarsch 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. *Fischpaprikasch* heißt der leckere Binnenlandfischeintopf (→ Eintöpfe und Aufläufe).

Eine Delikatesse sind die gedünsteten Fische, z. B. Langusten (*škampi 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.

Schalentiere sind ein etwas teurer Genuss: Hummer (*jastog*) wird gekocht und überbacken in Weißwein und Kräutern mit hausgemachten Nudeln 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*).

Neben Seefisch gibt es natürlich auch Süßwasserfische, u. a. Forellen oder Flussaale, die frisch zubereitet entlang der Zrmanja im Nationalpark Krka gegessen werden, aber auch Welse, Karpfen oder Meeräschen am Vransko jezero.

## Fisch- und Fleischgerichte aus der „Tonglocke“

Sehr beliebt und in vielen Lokalen erhältlich sind die am Holzofengrill unter der *Peka* gegarten Fisch- und Fleischgerichte (jedoch nur nach Voranmeldung, meist 1 Tag im Voraus). Die *Peka*, auch *Cripnja* genannt, ist eine Ton- oder Stahlglocke, die über eine Ton- bzw. Edelstahlkasserolle gestülpt und dann mit Glut und Asche bedeckt wird. Dieses langsame und schonende Garen garantiert ein saftiges und 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 manchmal noch hinzugefügt.



## 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 Pag, aber auch im Hinterland. 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).

Fleischspeisen vom Holzkohलगrill stehen überall auf der Karte und gelten als Nationalgerichte Ex-Jugoslawiens und des Balkans. Die bekanntesten und verbreitetsten sind *cevapčići*, Fleischröllchen aus gehacktem Schweine-, Hammel- oder Kalbfleisch, *ražnjići*, gemischte Fleischspieße, und *pljeskavica*, eine Art Hamburger. *Mixed Grill* ist eine Grillplatte mit verschiedenen Fleischarten – *cevapčići*, *ražnjići*, Lamm- und Schweinekotelett sowie Leber.

Eine Spezialität aus dem Süden Dalmatiens ist *pašticada*, Rindfleisch, gespickt mit Lorbeerblättern, Speck und Pflaumen, gekocht in Weißwein; dazu werden Gnocchi (Kartoffelklößchen) serviert.

*Wildgerichte* bieten vor allem die binnenländischen 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.

*Froschgerichte* findet man am Vransko jezero oder um den Nationalpark Krka, sie werden gegrillt oder gekocht und mit verschiedenen Saucen oder zu Polenta oder Pilzen gereicht. Auch *Schneckengerichte* sind eine Spezialität, die in Benkovac mit einem Gastroevent gefeiert werden.

## 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 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

Reisgerichte (*rižoto*) werden an der Küste mit Tintenfischen (schwarz oder weiß), Muscheln oder Langusten zubereitet. Spaghetti gibt es ebenfalls in allen Varianten: mit Tomatensoße, Hackfleischsoße oder, besonders wohlschmeckend, mit Hummer, Muscheln oder Trüffeln; auch *gnocchi* (zarte Kartoffelmehlkloßchen) mit Gorgonzola oder Trüffeln stehen oft auf der Karte. Eine beliebte Gemüsesorte ist Mangold (*blitva*), der gekocht und mit Olivenöl abgeschmeckt vor allem zu Fisch gereicht wird. Im Frühjahr sehr beliebt ist der grüne Wildspargel (*šparoge*). Weißkraut wird v. a. im Hinterland verwendet, u. a. für *arambašići*, eine Art Krautwickel, Paprika werden oft mit Hackfleisch gefüllt.

## Beilagen

Neben Kartoffeln und Reis gibt es in Norddalmatien Maisbrot (*pura* oder *po-*

*lenta*), der zu Fischesud oder frischem Tintenfischfleisch und Makrelen gegessen wird. Die zarten *gnocchi* sind auch eine leckere Beilage zu Fleischgerichten. Zudem gibt's *ajwar*, 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

Neben den durchaus leckeren, aber gängigen Pfannkuchen muss man in guten Lokalen auf Tiramisu, Halbgefrorenes mit Früchten, Zabaione und saftige Kuchen aus Feigen oder Schokolade, mit Zitronen oder Orangen, nicht mehr verzichten. Zudem gibt es überall auch Spezialitäten, u. a.:

**Palačinke** – Pfannkuchen mit Marmelade, Schokolade, Walnüssen oder auch mit Eis und flambiert.

**Štruklji** – die gängigste Variante ist Apfel- oder Topfenstrudel. Es gibt die Strudelfüllung aber auch mit Mohn, Walnüssen, Heidelbeeren oder Pflaumen, vor allem im Landesinneren.

**Režanči smakom** oder **sorasima** – Mohn- oder Nussrollen aus Hefeteig.

**Sladoled** – Eiscreme.

**Kremšnite** – eine beliebte Nascherei: ein mit Creme oder Vanillepudding gefüllter Blätterteig, manchmal unter einem Schokoladenüberzug versteckt.

**Fritule** – diese Süßspeisen-Spezialitäten werden aus Hefeteig zubereitet, in Öl (wie Krapfen) ausgebacken und mit Zucker bestreut.

**Rožata** – eine Art Crème Caramel aus Eiern, Zucker und Milch, die mit Rosensirup oder -likör übergossen wird.

**Skradinska torta** – aus Skradin, eine saftige Torte aus Mandeln, Walnüssen, Schokolade, Rosenlikör, Zitruschalen und Honig (→ S. 277).

## Getränke

**Wein:** das kroatische Nationalgetränk. Wir empfehlen die offenen Weine der Region, in der man sich gerade aufhält, aber gute Restaurants verfügen auch über Spezialitäten aus allen Landesteilen. Angeboten werden Weiß-, Rot- und Roséweine.

Landesweit kommen in guten Restaurants der rote *Teran* und der weiße *Mal-*

## Die Skradinska torta, eine Spezialität aus Skradin



*vazija* aus Istrien sowie der goldgelbe *Žlahtina* (Insel Krk) auf den Tisch; von der Halbinsel Pelješac der berühmte, schwere rote *Dingač* und auch der *Postup*. Die leichten, süffigen slawonischen Weine *Graševina*, *Traminer* und *Rajnski Rizling* findet man in guten wie auch in einfacheren Lokalen.

### Mini-Weinlexikon

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

Aus der Region Norddalmatien kommt der goldgelbe *Žutica* (Insel Pag), aus dem Raum Šibenik der Roséwein *Opol*. Im Raum Primošten wird der ökologische rote *Babić* gekeltert. Angebaut

werden in der gesamten Region v. a. der weiße *Maraština* und *Debit*, der rote *Plavina*, *Shiraz* und auch *Pošip*.

Gegen Durst hilft gut Gespritzter (halb Wein, halb Wasser), *bevanda* (mit stillem Wasser), *gemišt* (mit Mineralwasser) oder *Mussolini* (Rotwein mit Fanta). Osteuropäische Gäste lassen sich gerne auch mit *Champagner* international bekannter Marken bewirten.

**Spirituosen:** Der Dessertwein *prošek* ist als „vinum sanctum“ (heiliger Wein) seit römischer Zeit bekannt. Eine Spezialität aus Zadar ist der *Maraschino*, 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 Mirabelen, Feigen, Honig und auch vom Johannisbrot. Aus Vodice kommt der Dessertwein *Maraština*. An härteren Sachen findet man Spezialitäten wie den Grappa (*ložovačva*, kurz *loza*), die Kräuterschnäpse (*travarica*), u. a. *Pelinkovac* (aus Wermut) oder *Vlahovac* (verschiedenste dalmatinische Kräuter), 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.

**Biere** (*pivo*): Es gibt viele einheimische Biere, z. B. aus Karlovac, aber auch gute slowenische, bayerische und eine bekannte Marke aus dem hohen deutschen Norden.

**Kaffee:** Traditionell wird er 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. Der Kaffee, der in preiswerteren Hotels angeboten wird (falls es keinen Espressoautomaten gibt), entspricht nicht unserem Geschmack.





Viel Spaß und eine eindrucksvolle Kulisse bietet ein Rafting-Ausflug auf der Zrmanja

## Sport

**Canyoning:** wird vor allem auf der Zrmanja (Zadar-Region) angeboten – eine Kombination aus Klettern, Erkunden von Schluchten sowie Überspringen und Hinabrutschen von Wasserfällen.

**Fahrradfahren:** Vor allem die Inseln sind bestes Mountainbike-Revier – vielerorts wurden ausgewiesene Fahrradwege angelegt. Mehr dazu → „Unterwegs mit dem Fahrrad“ und im Reisetil/Sport. Infos und **Fahrradkarten** gibt es bei den Tourismusverbänden.

**Fischfang:** Das im Norden bis auf 50 m und im Süden bis auf 200 m Tiefe klare adriatische Meer lädt zum Fischfang ein – 365 verschiedene Fischarten soll es hier geben. Die *Fangmittel* sind gesetzlich festgelegt.

*Für das Meer gilt:* Mit Ausnahme des Angels vom Ufer aus braucht man eine Genehmigung der zuständigen Gemeinde. Am Ufer ist ein Fang von bis zu 5 kg täglich erlaubt. In Häfen und Naturschutzparks ist der Fischfang verboten – auch Muscheln und Krebse sind geschützt.

*Fischfanggebiete* sind die Gewässer rund um die Küste und die Inseln. Gefangen werden von Nord nach Süd hauptsächlich Tintenfisch, Makrele, Goldbrasse, Brauner Serran, Thunfisch, Drachenkopf, Meeräsche, Aal, Zahnbrasse, Gelbstriemen, große Geisbrasse, schwarzer Schattenfisch, Muräne, Sackbrasse, Seebarbe und Rotbrasse.

*Für Süßwasser:* Auch der Vranko jezero, die Krka und Zrmanja in ihren Oberläufen sind beliebte Angelgebiete.

**Sportfischereiverband Kroatischer Verband für Sportfischerei auf See** (HŠSRM), Matje Gupca 2A, 51000 Rijeka, ☎ 051/212-196, hssrm.hr (nur auf Kroatisch). Infos über Genehmigungen etc.

**Joggen:** Läufer finden überall beste Bedingungen in aromatischer Luft und auf schönen Wegen.

**Kanu, Kajak, Rafting:** Kajak- und Rafting-Angebote gibt es u. a. auf dem Fluss Zrmanja. Sehr beliebt ist auch Meerkajaking, d. h. per Kajak entlang der Küste paddeln (Infos über die Tourismusverbände).