



ZADAR
TOURIST
BOARD

Entdecke.
Fühle.
Erkunde.



Zadar



REGION **ZADAR!**

Zadar auf dem Gaumen, Zadar im Herzen

Das Angebot der Zadarer Gastronomie begeistert mit seiner Vielfalt, Genuss und Harmonie. Diese Stadt ist das Zentrum der Region, die grün und blau ist: im Hinterland ist die Region reich an fruchtbarem Flachland und vielen Gemüsegärten, Obstgärten, Weinbergen und Olivenhaine. Vor der Stadt sind zahlreiche Inseln und Inselchen vorgelagert. Dieser Teil der Adria ist besonders reich an Fisch und anderen Meeresfrüchten. Auf den Zadarer Markt kommen aus allen Ecken seiner Region eine Vielfalt von Aromen und Geschmäcken, und unsere Küche ist durch ihre Produkte vor allem mediterran aber manchmal hat sie auch kontinentale Merkmale. Aus diesem Grund haben Sie eine grosse Auswahl. Unsere Teller passen sich leicht an die Jahreszeiten an, wir lieben Fleisch und Fisch, Obst und Gemüse aber auch Süssigkeiten und unsere Speisen werden immer mit erstklassigen Olivenöl und Weinen aus dieser Gegend serviert. Egal zu welcher Jahreszeit Sie Zadar besuchen, Sie werden eine Vielfalt der reichen mediterranen und dalmatinischen Küche und Gastronomie entdecken.

Reisen Sie durch die Genüsse und Aromen Zadars und seiner Gegend, erforschen Sie, fragen Sie, riechen Sie, probieren Sie, beißen Sie rein, geniessen Sie ... es soll Ihnen Zadar im Herzen und auf dem Gaumen bleiben.

Spazieren wir durch die Aromen und Genüsse der Speisen und Getränke Zadars seiner Produkte, Speisen und Zubereitungsart in denen Sie in Zadar geniessen können.







Meeresfrüchte aus der Adria

Die Adria ist reich an hunderten von Fischarten, fast alle sind essbar und schmackhaft. Der Fisch, der tiefe Wurzeln in der gastronomischen Tradition Zadars hat, wird auf unzählig unterschiedliche Arten zubereitet. Zadar ist von allen Regionen in Kroatien das Fischzentrum mit der grössten Anzahl an Fischern und Kuttern, aber auch mit den meisten Fischzuchtstellen. Ausgezeichneter Fisch, dann der Tunfisch, welcher nach seiner Qualität nicht nur auf dem japanischen, sondern auch auf den Weltmärkten bekannt ist. Oder die Miesmuschel; Fischgerichte sind in Zadar das Erste was Sie probieren sollten „must taste and must eat“. Und egal ob es sich um den erstklassigen Fisch wie den Petersfisch, Drachenkopf oder die Dorade handelt oder um die Sardine, Makrele oder Tunfisch oder die allen beliebten Tintenfischarten - Calamaris oder Tintenfisch oder die bekannteste und häufigste Krabbe in der Adria, der Kaisergranat. In Zadar bereitet man den Fisch meistens ganz einfach vor, gekocht oder gegrillt, denn die Genüsse der Fische aus der Adria verlangen keine allzu grosse kulinarische Eingriffe.



Gerichte „unter der Glocke“ – Ascheglocke (Peka)

Peka ist ein Bestandteil der alten dalmatinischen Küche, eine grosse kuppelförmige Glocke aus Ton oder Schmiedeeisen unter die man eine ebenso grosse flache Schale, die aus demselben Material besteht, legt und in dem die Zutaten also das Fleisch oder Tintenfischarten sogar den Kabeljau mit Kartoffeln und Gemüse schmort. *Peka* wird mit heisser Asche und Glut eines offenen Feuers bedeckt, damit das Essen drunter im Topf gart. Beim Garen wird der Dampf abgefangen und die Säfte gelangen danach wieder zurück. So bleibt das Bratgut wunderbar saftig und wird butterzart. Daher kann man sagen, dass *Peka* mehr eine Zubereitungsart vieler Spezialitäten als eine Speise selbst ist.







Lammfleisch

Das Fleisch des jungen dalmatinischen Schafes Pramenka, so die Art, das gierig das aromatisierte Gras und schmackhafte Kräuter zwischen dem salzigen Gestein sucht und frisst, hat in der dalmatinischen und Zadarer Küche einen besonderen Status. Es wird leicht zubereitet, am Spieß gebraten und nur gewürzt mit Salz oder gekocht was man dann „*na lešo*“ nennt.



Pager Käse

Der Pager Käse von der Insel Pag wird von der Schafsmilch nach der alten Art und traditionell hergestellt, bekannt ist der Käse in der ganzen Welt. Auf vielen Zadarer Festen ist er obligatorisch als Zwischensnackes oder als Teil eines sehr feinen Sandwiches.



Gerichte die man mit „dem Löffel“ isst

Das ist ein gemeinsamer Begriff für eine grosse Auswahl an Gerichten wie z.B. *maneštruna* (maneschtruna), die man aus verschiedenen Gemüsearten, ohne oder mit Fleisch, Pasta, Reis u.a. zubereitet. Aber auch der Fleischgulasch von dem der bekannteste aus Lammfleisch und Innereien ist. Diese Gerichte sind sehr beliebt und gewöhnlich in Zadar und ihre Verschiedenheit ist nur begrenzt durch die Kochfantasie...



Die Miesmuschel aus Novigrad

Es wurde wissenschaftlich bewiesen, dass das Fleisch der Miesmuschel gezüchtet im Novigrader Meer, in der Nähe von Zadar, das köstlichste und nährstoffreichste Fleisch in der ganzen Welt hat. Diese Muschel ist bei vielen Zadarer Restaurants und Konobas auf der Speisekarte, und man bereitet sie ganz einfach vor. Wir nennen die Art „*na buzaru*“ (*na busaru*), aber sie wird auch gern in Risotto oder Pastagerichten verwendet.



Olivenöl

Olivenöl ist neben dem Fisch und dem Wein ein Teil der heiligen Dreifaltigkeit in der mediterranen Ernährung. Oliven sowie kleinere und grössere Olivenhaine sind Teile der natürlichen Umgebung der ganzen Zadarer Region und das Extra Virgin Olivenöl ist ein Bestandteil jedes Essens in Zadar und vom Esstisch kaum wegzudenken. Die Auszeichnungen, welche die Olivenöle bei angesehenen Manifestationen in der ganzen Welt bekommen, sprechen von ihrer erstklassigen Qualität.





Weine der Zadarer Gegend

Viele Weingärten aus dem Zadarer Hinterland liefern den Restaurants ausgezeichnete Weine rote, weisse, süsse... und hergestellt sind sie aus heimischen dalmatinischen Rebsorten, doch es gibt auch importierte Rebsorten aus anderen europäischen Weinregionen besonders französische, welche sie in dieser Gegend äusserst gut gedeihen und ausgezeichnete Weine daraus gemacht werden. In Zadar sind einige sehr angenehme und erstklassig ausgestattete Weinkeller eröffnet worden, suchen Sie sie auf und verlangen Sie immer von Ihren Gastgebern im Restaurant, dass er Ihnen Weine aus der Zadarer Region anbietet.



Saisonale Gerichte und essbare Wildpflanzen, Pilze

Die Zadarer Gastronomie hat sich den Jahreszeiten und vielen Gemüsearten, welche in den hiesigen Gemüseärten wachsen, angepasst. Zum Beispiel die Artischocke. Wenn Sie im Frühling in Zadar sind, suchen Sie auf jeden Fall Gerichte zubereitet mit diesem Gemüse auf. Gerichte aus verschiedenen aromatischen und essbaren Wildpflanzen wie z.B. Spargel, Löwenzahn oder wilder Fenchel, sind ein wichtiger Bestandteil der Zadarer Speisekarten. In den Eichenwäldern im Zadarer Hinterland wachsen zehn verschiedene, essbare und sehr genusshafte Pilze, davon ist rar auch der Trüffel aus dem Zadarer Hinterland.





Sauerkirsche maraška und Maraschino

Das wohl bekannteste Obst in unseren Obstgärten ist die weltbekannte *maraska*. Von dieser Sauerkirsche aus Zadar werden fruchtige Säfte und Liköre hergestellt, von denen der *Maraschino*, der „König der Liköre“ ist. Er wird nach einem geheimen Rezept produziert und hinter ihm liegt eine jahrhundertelange Geschichte. Bekannt ist er wortwörtlich in der ganzen Welt und Sie genießen in ihm gerade in der Stadt seiner Entstehung.





Fine Dining Restaurants

In Zadar werden Sie einige erstklassige Restaurants finden, welche mit dem Michelin-Stern ausgezeichnet sind und deren kreative Chefs mit ihren Teams die Welttrends unkonventioneller Küche verfolgen. Dabei lehnen sie sich an die gastronomische Tradition von Zadar und der Umgebung an und gebrauchen Lebensmittel von heimischen Herstellern und kreieren herausragenden Gerichte in fabelhaften Gängen.



Pizzerien, Pasta Restaurants, Fast Food

In Zadar werden Sie in vielen Stadtvierteln ausgezeichnete Pizzerien und Pasta Restaurants finden, was nicht ungewöhnlich ist - die Küche des Nachbarlandes Italien und die mediterranen Ernährungsangewohnheiten der Einwohner aber auch die mega Popularität der Pizza und der Pastagerichte, welche man hier ganz einfach *paštašuta* (paschtaschuta) nennt, sind aus dem gastronomischen Angebot unserer Stadt nicht wegzulassen. Die Trends in der Welt haben die Eröffnungen vieler ausgezeichneter Restaurants mit Schnellgerichten (*fastfood*) und Bistros beeinflusst, seien Sie daher nicht überrascht, wenn Sie in Zadar einen ausgezeichnet reich vorbereiteten *Burger* mit heimischen Zutaten finden.



Stadtmarkt

Beginnen und beenden Sie jede Ihre gastronomische Forschung in Zadar auf dem bekanntesten Zadarer Stadtmarkt – *Pijaca* im Zentrum der Stadt Zadar auf der Halbinsel. Das ist metaphorisch gesehen unser „Bauch der Stadt“, das Spiegelbild unserer gastronomischen Angewohnheiten, eine lebendige Ausstellung von allem, was wir kultivieren und essen von Obst, Gemüse, Fisch, Fleisch, Käse ...





**Zadar, fühle
dich lebendig!**

www.zadar.travel

KROATIEN
Voller Leben