

Liegeplätze:  
An den beiden  
Molen des Hafens  
Volosko, in unmittelbarer Nähe

# Klischeefrei

**Restaurants.** Acht Lokale, die eines gemeinsam haben: Sie sind wohltuend anders. Von Luis Gazzari



## Le Mandrač und Plavi Podrum

**Volosko.** Im Schatten von Opatija und Aug in Aug mit der Konkurrenz

Dass in einem Fischerdorf wie Volosko, einem Vorort von Opatija, zwei Restaurants in unmittelbarer Nähe eine sensationelle Küche zelebrieren, ist ungewöhnlich. Dass sie sich noch dazu ähneln, erstaunlich – aber damit sind die Gemeinsamkeiten ausgeschöpft. Das gläserne Le Mandrač ist ein wunderbares Beispiel, wie moderne Architektur mit dem Ambiente eines alten Hafens harmonisieren kann. Die Küche von Alma und Deniz Zembo, der lange in London gekocht hat, ist spannend, experimentell,

leicht französisch angehaucht und wurde zuletzt mit zwei Hauben (16 Punkte) ausgezeichnet. Große Küche in der kroatischen Oberliga zu dementsprechenden Preisen sowie phantastische Desserts, mit denen Zembo seinen Ruf begründet hat.

Einen Glasvorbau hat auch der Plavi Podrum, weshalb der Name „Blauer Keller“ kaum passt. Lokal und Küche sind um einen Hauch bodenständiger und „dalmatinischer“, aber ebenfalls auf der Höhe der Zeit. Die Sauce der Scampi Buzara hab ich noch

nirgendwo besser erlebt, und das will was heißen; über Frische und Qualität der wilden Fische gibt's ohnehin keine Diskussion. Die einheimische Klientel zieht jedenfalls den Keller dem Mandrač vor. An einem Samstagabend Mitte März 2009 war das Le Mandrač praktisch leer, während im Podrum kaum Plätze zu bekommen waren.

**Le Mandrač,** O. Supila 10, Tel.: 051/701 357,  
[www.lemandrac.com](http://www.lemandrac.com)

**Plavi Podrum,** O. Supila 12, Tel.: 051/701 223