



FOTOS: LUIS GAZZARI (3)

Slow Food auf Vis

Mala Travna. In einer kleinen Bucht an der Südküste von Vis wird gekocht wie sonst nirgendwo. Wer dort essen möchte, braucht vor allem viel Zeit



Und man braucht eine gewisse Nonchalance, denn Senko Karuza stellt gleich unmissverständlich klar: „Wer hierher essen kommt, ist mir ausgeliefert“. Der 52-jährige Schriftsteller betreibt in seinem steinernen Haus in der Mala Travna, einem schmalen Einschnitt an der Südküste von Vis, eine urige Konoba – urig wie der bärtige Künstler selbst, der sich als Philosoph, Fischer und Koch sieht. Die Lage mit dem Blick über die Bucht ist ebenso großartig wie das, was Karuza auf den Tisch bringt. Aber man darf nicht erwarten, dass man eine Speisekarte zu sehen bekommt, geschweige denn Preise, und man kann sich abschminken etwas Bestimmtes bestellen zu wollen. Ein Vorab-Gespräch, etwa am Vortag oder spätestens am Nachmittag, ist dennoch sinnvoll. Mehr als zwei Crews bringt Karuza nämlich nicht unter, weder platzmäßig noch organisatorisch – Karuza kocht und serviert allein. Und er bestimmt, was auf den Tisch kommt. Man könnte das Menü vielleicht hinterfragen, aber das bringt nicht viel: Sogar ich als Quasi-Dalmatiner habe bei Karuza Sachen zum ersten Mal in meinem Leben gegessen, beispielsweise Motar, in Essig eingelegte Kräuter, die an Steinen wachsen, oder eine Fischsuppe mit Napfschnecken, jenen Muscheln, die halbschalenförmig an

Felsen kleben (Pantalene, Lupari).

Die Gefahr, dass zu viele kommen, ist ohnehin nicht groß: kein Steg, keine Mole (nur für Beiboote), nach Süden völlig offen und ein lausiger Ankergrund mit vielen Felsbrocken. Immerhin kann man Landfeste zu verrosteten Ringen ausbringen.

Kein Tipp für jedermann also, schon gar nicht für hungrige Männercrews, denn Karuza bekennt sich zur Slow-Food-Mentalität, was für genussvolles, bewusstes und regionales Essen steht. Fünf Gänge, fünf Stunden lautete bei uns die Rechnung. Dabei kam es vor, dass der Meister ein Stündchen mit einer anderen Crew plauderte oder zum Meer hinunterstieg, um in Ruhe den Fisch für uns zu putzen, der drei Stunden vorher noch gelebt hatte. Ein kräftiger Roter, ein solider Plavac mit einem von seiner Tochter gezeichnetem Etikett, verkürzte uns die Zeit. Wir warteten nicht, sondern genossen es einfach dort zu sein. Qualität? Außer Diskussion, ich habe selten so gut gegessen. Preis? € 45 pro Person, alles dabei.

Karuzas Konoba ist ein außergewöhnlicher Platz, von dem man sich begeistern lassen kann. Möglich dennoch, dass Karuza nicht bei jedermann gut ankommt. Das muss kein Fehler sein.

L. G.

Senko Karuza, Mala Travna, Südküste Vis, Tel.: 091/733 32 99; 099/352 5803



Motar – schon einmal gegessen?