



Geheimquelle. In der Hochsaison kann es schwierig sein, fangfrischen Fisch zu finden. Umso wichtiger ist es, die richtigen Adressen und Telefonnummern zu kennen. Der Speiseplan wird mit den Gästen abgesprochen, hochwertige lokale Produkte spielen dabei die Hauptrolle



FOTOS: FABIO SIMICEV

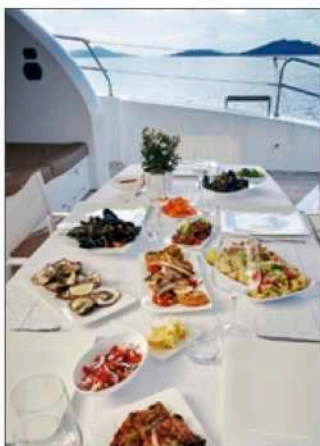
meist kennt er auch die Besitzer. Stets ist er auf der Suche nach neuen Adressen, Experimente kann er sich allerdings nicht erlauben. Die Toleranz der Kundschaft ist beschränkt...

Es war Zufall, dass Tomislav Škunca, der selbst begeisterter Segler ist, vor acht Jahren in diese Branche rutschte. Er erkannte eine Marktlücke mit Potenzial und baute sein Service sukzessive zu einem Komplettpaket aus. Der Erfolg gibt ihm recht. Mittlerweile ist die Nachfrage so groß, dass er mit zwei Kollegen zusammenarbeitet um die Buchungen abdecken zu können. Seine Gäste kommen aus aller Welt, neulich hatte er eine Gruppe aus Singapur an Bord. Sie hätten sich nie erholt und gesünder gefühlt, strahlten sie am Ende der Woche, das aromatische Olivenöl und die typischen Gewürze der Region würden ihnen offensichtlich gut tun – Lob, das Škunca freut und ihn auf seinem Weg bestätigt.

„Ich liebe meine Arbeit“, sagt er, „bin am Wasser und an der frischen Luft, lerne entspannte Menschen kennen, die gerne wiederkommen und mit denen ich mich manchmal sogar anfreunde. Und ich kann meine wunderschöne Heimat im besten Licht zeigen. Das macht mich glücklich.“ ■

Info:

Yachting 2000, St. Gotthard/Linz, Tel.: 07234/845 45, E-Mail: office@yachting2000.at, www.yachting2000.at. Das Unternehmen betreibt Stützpunkte in Šibenik (Marina Mandalina) sowie Sukošan/Zadar (Marina Dalmacija). Der Koch Tomislav Škunca kann um 160 € pro Tag und auf Yachten ab 50 Fuß gebucht werden.



Verwöhnprogramm. Wer mit Koch unterwegs ist, muss sich auch an Bord nur zu Tisch setzen