



Leib und Seele

Kroatien. Törn mit Skipper war gestern, der neueste Trend heißt Urlaub mit eigenem Koch. Das oberösterreichische Charterunternehmen Yachting 2000 hat darauf reagiert und bietet entsprechende Arrangements an

Tomislav Škunca weiß, was seine Gäste lieben. Fangfrische Doraden, vor ihren Augen beim Fischer gekauft. Mediterrane, modern interpretierte Küche. Regionale Weine von ausgezeichneter Qualität. Landestypische Spezialitäten in versteckten Konobas. Was sie scheuen, weiß er auch: Die zeitraubende Mühsal des Einkaufens, schweißtreibendes Hantieren in der Pantry, übertheuerte, Touristenfallen. Yachturlauber sind anspruchsvoller geworden, sie chartern immer größere Schiffe und neigen dazu immer mehr Aufgaben zu delegieren. Erholung steht an erster Stelle; ein Skipper soll von der Last der Verantwortung befreien, ein Koch für gehobene Gaumenfreuden sorgen.

Tomislav Škunca ist so ein Koch, gelernt und erfahren, mit Liebe zum Meer und zu

seiner Heimat Kroatien. Er bietet seine Dienste auf Monohulls oder Kats ab 50 Fuß und über das österreichische Charterunternehmen Yachting 2000 an; als Ausgangsorte stehen Sukošan oder Šibenik zur Wahl (siehe auch Info rechts).

Wer Škunca bucht, wird kulinarisch rundum versorgt. Der Kroatie besorgt und bunkert vor dem ersten Auslaufen die gewünschten Lebensmittel und Getränke, erstellt einen Menüplan, kocht an Bord mit lokalen Produkten, führt unterwegs zu ausgewählten Restaurants, empfiehlt bestimmte Gerichte und Weine. Die Versorgung während eines Törns gestaltet sich nicht immer ganz einfach, erstklassige Lebensmittel und vor allem frischer Fisch sind in der Hochsaison schwer zu bekommen. „Auf den Märkten gibt es jede Menge importierte, minderwer-

tige Ware, besonders in kleinen Ortschaften mit beschränktem Angebot“, warnt Škunca, „aber ich weiß, wen ich fragen und bei wem ich einkaufen kann.“ Oft verabredet er sich telefonisch mit einem Fischer, holt die Ware direkt von seinem Boot oder seinem Haus ab. Seine Gäste können ihn dabei gerne begleiten – ein Ausflug mit authentischem Lokalkolorit, der Touristen üblicherweise verwehrt bleibt. Ist passender Wildfang nicht zu haben, kennt Škunca Züchter, die sich der Qualität verpflichtet fühlen. Und wenn ein schmackhafter Tropfen als Begleitung zum Mahl gewünscht wird, stellt er gerne den Kontakt zu interessanten Winzern in der Umgebung her.

Besuche in einem Restaurant sind optional. Die Lokalitäten, in die Škunca mit seinen Gästen geht, hat er persönlich getestet,