

Montenegro lockt als facettenreiches Entdeckerland mit Traumküste

Von der Alm in die blaue Meereshöhle



Die berühmte Kotor Bucht liegt wie ein Fjord zu Füßen der Berge.

FOTOS MAYRING

Der Ausblick von 1800 Metern Höhe hat etwas Friedvolles, Beruhigendes. Im sanften, aber kühlen Bergwind zittern die langen, dünnen Grashalme, die von den Schafen verschmäht wurden. Von hier, Katum Vranjak, kann man weit über die kahlen Gebirgszüge bis zum Horizont sehen und die Freiheit fühlen. Auf der holprigen Schafweide, die auch von sieben Kühen benutzt wird, stehen ganz verstreut einzelne, gedrungene Holzhütten.

„Für je zwei Personen bieten sie Platz“, erklärt Andri Stanović, der montenegrinische Guide und öffnet die Tür zu einer der rustikalen „Holzsuiten“, in der es würzig nach Harz duftet. Zwei sauber, weiß bezogene Einzelbetten wirken richtig heimelig.



In Herceg Novi wird gerne a capella gesungen und dazu musiziert. Die 19-jährige Azorrina ist stolz auf ihre selbst gebackene Baklava. Ebenfalls eine Spezialität: Kacamak. Der Schwarze See vor dem Durmitor Bergmassiv.

Von Mai bis Oktober sind Katarina und Darko Bulatović seit zehn Jahren auf der Sommerweide zusammen mit den Schafen, Kühen, Pferden und einem Rudel Berg-hunden. „Katun Vranjak ist ein beliebter Ausgangspunkt für Wanderer, Mountainbiker und Menschen, die hier oben die reine Bergluft und Almatmosphäre genießen wollen“, sagt Darko.

Inzwischen bereitet seine Frau Katarina alles für das Abendessen vor, eine montenegrinische Spezialität namens Kacamak steht auf dem Speiseplan. Das kalorienreiche Gericht besteht aus Bergkäse, zubereitet aus der Milch der Almkühe, Kartoffeln und Maismehl. In einer langwierigen Prozedur wird der Käse von Katarina unter anderem gepresst und gefaltet. Dann

kommt das fertige Gericht dampfend auf den Tisch und wird mit Holzlöffeln gegessen.

Vom Berg geht die Fahrt hinunter nach Zabljak, wo sich nach dem Grand Canyon die zweit tiefste Schlucht mit 78 Kilometern Länge und 1300 Metern Tiefe der Fluss Tara durch die Felsen gegraben hat. Im Schutz des Nationalparks Durmitor ist Lebensraum für über 1300 Pflanzen- und 130 Vogelarten. Nur mit einer Zipline für ganz mutige Höhenfreaks lässt sich im blitzschnellen Lauf die mörderische Tiefe der Schlucht erspüren.

Der Durmitor Nationalpark, benannt nach dem gleichnamigen Bergmassiv im Norden von Montenegro, steht auf der Liste des UNESCO-Weltkulturerbes. An einem von 18 Gletscherseen, genannt Bergaugen, liegt der smaragdene Schwarz See mit dem mächtigen Durmitormassiv im Hintergrund. Zu seinen Füßen erstrecken sich bis zur Baumgrenze dichte, dunkle Nadelwälder. „Vor Hunderten von Jahren nannten die Römer wegen der dicht und dunkel bewaldeten Berge das Land Montenegro (Schwarze Berge). Hier gibt es noch heute Braunbären, die sich in den geschützten Wäldern wohlfühlen“, versichert Andri. „Und die besten Waldbeeren, Steinpilze und Pfifferlinge wachsen im Durmitor Park.“ Zahlreiche Händler bieten am Wegesrand für ein paar Euro die schmackhaften Schätze des Waldes an.

Mediterranes Flair an der Küste

Statt kühler Bergwinde und glitzernder Gletscherseen im Norden präsentiert sich die Küstenregion von Montenegro sonnig und mediterran. Man sagt, sie hätte im Land das mildeste Klima mit den meisten Sonnenstunden. Bei einem schmackhaften Mittagessen wärmen die wohlthuenden Sonnenstrahlen und ein Blick auf das Städtchen Perast mit seinen Palästen aus venezianischer Zeit setzt ganz neue Akzente. Denn die Küstenstädte wie Kotor waren bereits im 3. Jahrhundert v. Chr. griechische Kolonie. Allesamt liegen sie an der naturschönen Bucht von Kotor, die sich majestätisch wie ein nordischer Fjord im Mittelmeer präsentiert.

„Beides zusammen mit dem beeindruckenden Architektur-En-

semble aus Sakralbauten, Privathäusern und Palästen als Schatzkammer aus vielen Jahrhunderten und der einmaligen Lage der 28 Kilometer langen Bucht gehören zum UNESCO-Weltkulturerbe“, erklärt Andri und führt die begeisterte Reisegruppe durch die engen Gassen und über die Plätze, wo bereits Griechen, Römer und Venezianer sich aufhielten.

„Die romanische Basilika des hl. Triphon aus dem Jahr 1166 zerstörte leider im 16. Jahrhundert ein schweres Erdbeben. Die heutige Kathedrale wurde dann im Stil der Renaissance und des Barock wieder aufgebaut“, erzählt Andri.

In Kotor kann es schon mal eng werden

Im Hafen von Kotor legen jetzt auch die großen Passagierschiffe an. Denn die reizvolle Küstenstadt steht ganz oben auf dem Besichtigungsprogramm. Dann kann es im Städtchen Kotor schon mal etwas eng werden. Wenn die Souvenir- und Modeläden, die Cafés, Bistros und Restaurants innerhalb von ein paar Stunden Kasse machen wollen. Um so angenehmer, wenn man in der historischen Hafendstadt wieder unter sich ist. Dann genießen die Kotorianer ihren Feierabend.

Herceg Novi gilt ebenfalls als sehenswertes Kleinod am Meer. Das Städtchen besitzt zwei große Vorteile: Es steht noch nicht auf der Programmliste der großen Pötte und gilt als mediterraner, botanischer Garten. Neben Agaven, Kakteen und Magnolien schmücken prächtige Palmen den Ort. Und wenn man Glück hat, tritt so mir nichts dir nichts eine vierköpfige Sängergruppe auf und singt zur Gitarre auf der Piazza montenegrinische Volkslieder mit viel Wehmut und Herzschmerz.

Hier sind die Künstler Zuhause, Maler und Schriftsteller fühlen sich wohl im charmanten Städtchen in der Bucht von Kotor, das von oben, wegen der engen Serpentinstraßen, fast etwas Märchenhaftes hat. Zwischen den mächtigen Gebirgszügen ruht unberührt die tiefblaue Wasserfläche, gerahmt von schmalen Küstenstreifen, an denen sich ziegelgedeckte, alte Steinhäuser am steilen Berghang platzieren.

In dieses Ambiente passt das Weingut Vinarija Savina in Herceg Novi. Die traumhafte Kotorbucht

im Blick, kredenzt Natascha verschiedene Weinsorten, die an den sonnengetränkten Weinbergen bestens gedeihen. „Der Rosé Grenache in der typischen Lachsfarbe schmeckt nach exotischen Früchten und bildet eine geschmackliche Balance von eleganter Frische und milder Säure. Der lang gelagerte Savina Travarica hingegen setzt Akzente mit seinem würzigen Geschmack nach Lavendel und Thymian. Und der rote Merlot aus dem Barrique enthält Aromen von Blau- und Brombeeren.“ So beschreibt die Besitzerin des Weinguts Maria Obradović ausführlich die edlen Tropfen und kredenzt dazu kleine Köstlichkeiten.

Wein aus der Höhle, angebaut im größten, durchgehenden Weingarten Europas, nämlich auf 2300 Hektar, ist im Besitz der größten montenegrinischen Winzerei namens Plantae. Seit 1963 werden die Weine in einem ehemaligen, riesigen Hangar gut temperiert gelagert. Sommelier Bojan Brancanović erklärt dazu, dass die beiden dominierenden Sorten der rote Vranjac und der weiße Krstać sind. Beide gedeihen hervorragend auf dem Karstboden und werden jeweils in 23 Länder exportiert.

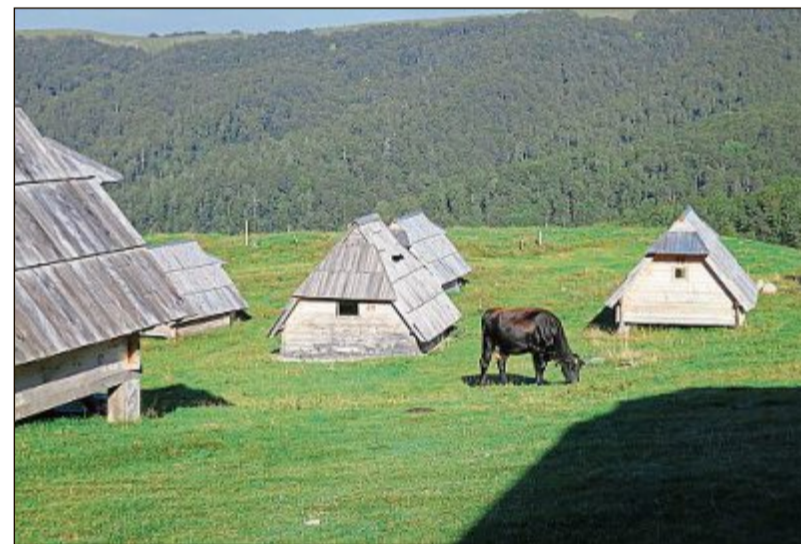
Bevor Andri weitere kulinarische Schätze seines Landes offenbart, geht es zunächst bei einer Bootstour mit viel Speed übers Meer zur viel besuchten Blauen Grotte. Nach einem mutigen Sprung ins glasklare, stark salzhaltige Wasser macht es Spaß, sich in der angenehm warmen Adria in Richtung Blaue Grotte zu bewegen, die durch die Reflexion von Sonnenstrahlen ihre leuchtend azurblaue Farbe erhält.

Auf dem Skadarsee mit seinen 350 Quadratkilometern geht es schon viel gemütlicher zu. Er ist der

größte See des Balkans, der unterirdisch von 40 Quellen gespeist wird. „Mehr als 280 Vogelarten, wie der dalmatinische Krauskopfpelikan, und 48 Fischarten leben ungestört im Naturidyll“, so Andri. Hier heißt es für die Bootsinsassen Ruhe bewahren und den Fotoapparat stets griffbereit halten, um seltene Tiere, Pflanzen oder sogar einen Pelikan vor die Linse zu bekommen.

Fotogen und sehenswert ist in jedem Fall der wahrscheinlich älteste europäische Olivenbaum in Bar. Das uralte, knorrige Naturdenkmal mit seinen 2000 Jahren in seinen Stammringen steht vor der historischen Altstadt. Innerhalb eines gut erhaltenen Mauerrings erinnern am steilen Berghang mittelalterliche Steinruinen an das 11. und 12. Jahrhundert. Im türkischen Teil von Bar laden kleine Cafés zum Verweilen ein. Vildana und ihr Lehrling, die junge Azorrina, sind im Ort schon bekannt für ihre schmackhafte Baklava. Freundlich verrät die Bäckerin ihr Erfolgsrezept: „Ein dünner Teig aus Wasser, Mehl und Butter auf drei Schichten verteilt, mit Sonnenblumenöl bestrichen und statt Feigen und Pistazien nehme ich nur Walnüsse“, erklärt sie und schaut dabei Azorrina immer genau auf die Finger. Das köstliche Ergebnis ist nicht zu süß, aber ganz besonders knusprig mit feinem Nussgeschmack. Bei sommerlichen Temperaturen gibt es dazu einen eisgekühlten, frischen Granatapfelsaft.

Wer Montenegro erleben möchte, sollte Badehose, Berg- und Radmontur im Gepäck haben. Ansonsten genügt der Sinn für Kultur, landschaftliche Schönheit und kulinarische Genüsse, um das facettenreiche Land am Balkan zu entdecken. > EVA-MARIA MAYRING



Die Übernachtungshütten auf der Katum Vranjak. Der 2000 Jahre alte Olivenbaum und die historische Altstadt von Bar.