



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.

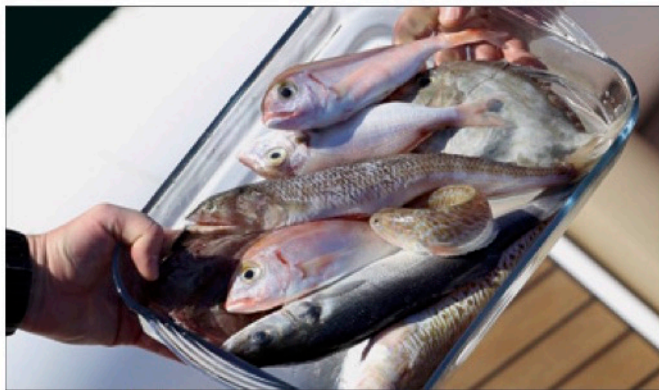
Tomislav Škunca ist so ein Koch, gelernt und erfahren, mit Liebe zum Meer und zu

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,



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