

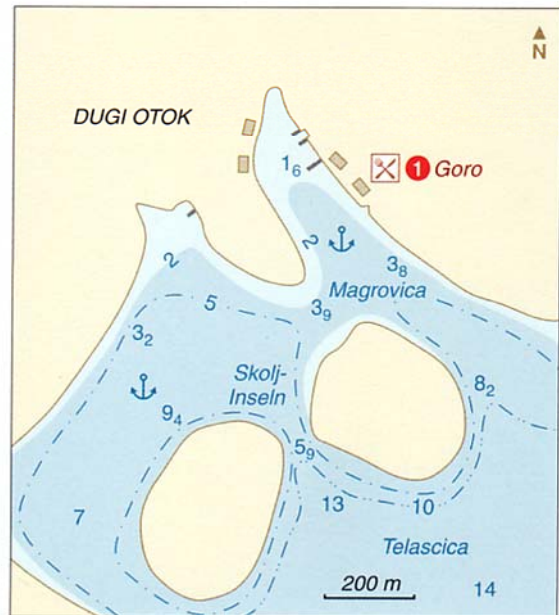
Telascica (Magrovica) / Dugi Otok

Die Bucht Magrovica im äußeren Norden der Telascica gilt noch als Geheimtipp. Da ist einmal der ringsum geschützte Ankerplatz auf 2 bis 5 Metern Wassertiefe. Selbst bei Bora, wenn Fallböen aus Osten von den Bergen stürzen, bildet sich hier kein Schwell. Sollte der Ankerplatz im Sommer voll sein, kann man auf benachbarte Buchten, die ebenso geschützt sind, ausweichen und mit dem Dingi in die Magrovica fahren.

1 Taverna Goro

43°56'N 015°09'E

Highlight der Bucht ist die „Taverna Goro“ (Tel. 098-85 34 34), benannt nach ihrem Besitzer Goran Rogulj. Goran hat am Ostufer ein altes Anwesen wieder aufgebaut. Von der Ter-



Blick auf die Taverna Goro, links im Bild.





Ambiente, Speisen, Getränke und vor allem Gorans unterhaltsamer Charme sind kaum zu überbieten. Man beachte aber, dass die „Taverna Goro“ nicht unbedingt preiswert ist. In der „Taverna Goro“ kann man sich zweisitzige Motorroller leihen und über eine schmale Asphaltstraße (die zu einer Radarstation des Militärs führt) hinauf zur berühmten Steilklippe von Dugi Otok fahren. Die 166 m hohe, senkrechte Felswand zählt zu den

rasse, die völlig mit Weinlaub überdeckt ist, blickt man auf den Ankerplatz.

Wer hier anlegt, darf all die Gerätschaften bewundern, die Goran im Laufe der Jahre zusammentrug: alte Tongefäße, Bottiche, Fässer – ländliches Gerät zur Herstellung und Lagerung von Wein, Likör oder Olivenöl. Zu jedem Stück weiß Goran eine Geschichte zu erzählen, und je länger der Abend, desto amüsanter die Story. Goran pflegt die alte dalmatinische Küche, z. B. die Pekka: Das Mahl für die ganze Crew wird in eine große gusseiserne Kasserolle gegeben, also Fleisch oder Fisch, Gemüse, Kräuter, Beilagen und ein Schuss Wein.

Die Kasserolle wird ins offene Feuer geschoben und komplett mit brennender Holzkohle zugedeckt. Nach drei Stunden kommt der schwere Topf auf den Tisch. Gorans Pekka zählt zu den höchsten Gourmet-Freuden, die man auf Dugi Otok erleben kann. Weil die Zubereitung schon drei bis vier Stunden vorher beginnt, sollten Crews vorab anrufen.



höchsten Steilklippen am Mittelmeer. Auf der Klippe kann man einen eindrucksvollen Sonnenuntergang erleben.

Die Bucht Telascica gilt als Naturpark, ist aber nicht Bestandteil des Kornati-Nationalparks. Es wird ein Besucherentgelt von ca. 6 Euro pro Person erhoben. Die Gebühr schließt ein Festmachen an den Bojen sowie die Entsorgung von Müll mit ein. Das Entgelt gilt für zwei Tage Aufenthalt.

Vela Proversa / Katina

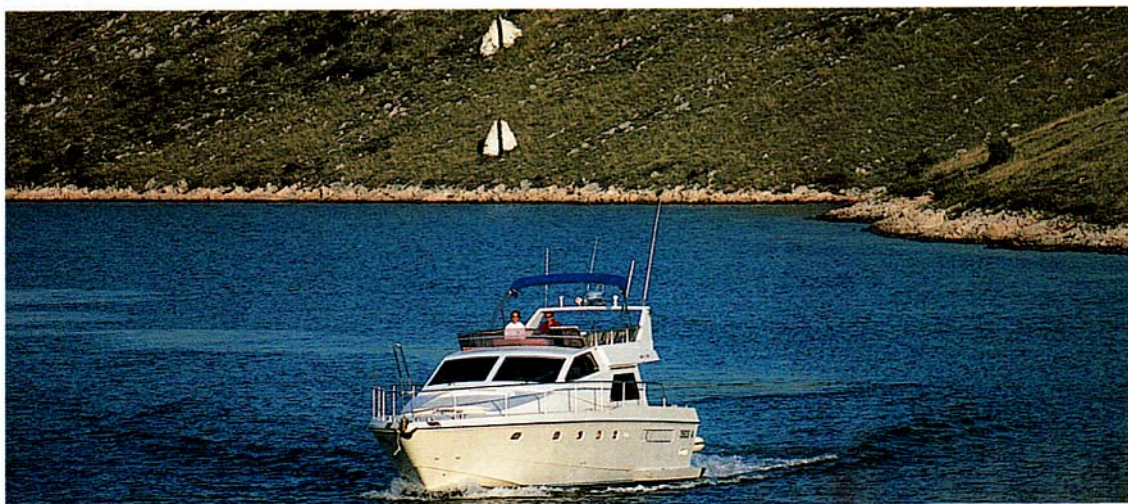
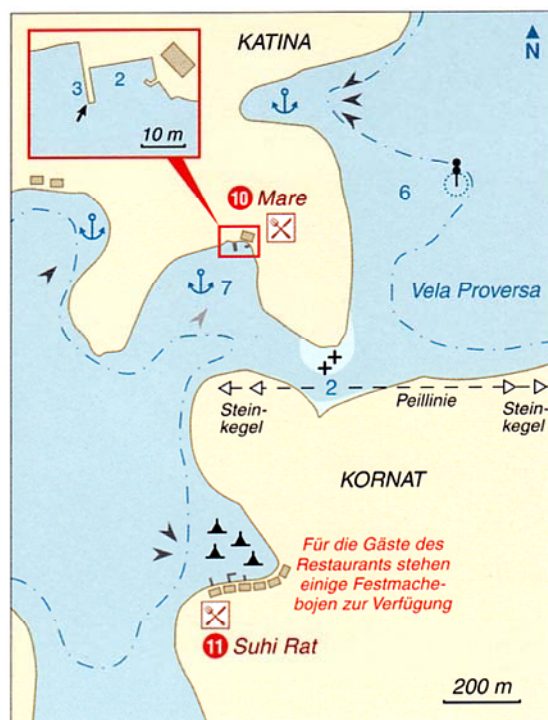
10 Mare

43°53'N 015°014'E

An der Durchfahrt Vela Proversa zwischen den Inseln Kornat und Katina liegt am Nordufer in einer Bucht das Restaurant „Mare“ (Tel. 099-47 26 56).

Vom Westen kommend, ist der Anleger leicht anzusteuern. Aus Richtung Osten ist die Durchfahrt jedoch nur 2,0 m tief. Kielyachten bis 1,8 m Tiefgang fahren dennoch durch die Passage. Bedingung ist Windstille, glattes Wasser und ein absolut genaues Navigieren auf der Peillinie zwischen den am Ufer stehenden vier Steinkegeln. Man beachte, dass in der Passage ein Strom bis zu 3 Knoten stehen kann.

Vor dem „Mare“ wurde eine neue Betonpier gebaut, an der man in der Nebensaison entwe-



Vier Steinkegel weisen den Weg: genaues Navigieren auf der Peillinie ist ein absolutes Muss.



Das Restaurant ist nicht nur wegen der zentralen Lage eine gute Adresse.



Anschlüsse für Strom und Wasser sind vorbereitet. Das Restaurant „Mare“ (Tel. 099-47 26 56) kennen ältere Skipper vielleicht noch unter dem Namen „Schmutzige Marie“. Die heutigen Besitzer Maria und Vjekoslav Seselja waren mit dem Namen nicht glücklich, denn schmutzig ist es bei ihnen wirklich nicht. Sie benannten darum ihr Lokal um in „Mare“. Das Restaurant ist nicht nur wegen der zentralen Lage eine gute Adresse. Es gibt hier stets frischen Hummer

der längsseits gehen kann oder aber bei viel Betrieb rechtwinklig mit Murings festmacht.

und ein reichhaltiges Angebot von Fleisch- und Fischgerichten.