

# KOBAŠ IST EINEN UMWEG WERT

Die Traumbucht abseits des nautischen Trampelpfades hat viel zu bieten.  
Drei Konobas, herzliche Gastfreundschaft – und Sandras 500 Jahre alte Olivenmühle.  
Hier beschreibt sie ihre besondere Bucht.

Text und Fotos: Sandra Stibor-Milovcic

Nautischer Steckbrief: Kobaš 42°48,20' N 017°44,70' E, liegt am südlichen Ausläufer der Halbinsel Pelješac. Läuft man in den Stonski-Kanal ein, sieht man nach ein paar Minuten backbord eine Bucht – Kobaš. Sie begeistert schon seit vielen Jahren Nautiker aus der ganzen Welt mit ihrem bezaubernden Charme und dem glasklaren Wasser. In der Bucht liegt man bei jedem Wetter sicher, nur starke Bora kann (besonders an der Nordseite) unter Umständen unangenehm werden. Beim Anlegen sollte man genügend Abstand zur Mole halten, denn in der Hochsaison kann es vorkommen, dass vorbeifahrende Motor-yachten einen unangenehmen Schwell erzeugen. Da der Ankergrund vor allem aus Seegras besteht, sollte man die vorhandenen Mooringleinen nutzen.

Als kroatische Österreicherin kam ich mit einem besonderen Erbe auf die Welt – Grund und Boden und ein paar Ruinen in einem kleinen romantischen Fischerdorf in Süd-Dalmatien. Seit meiner Kindheit verbindet mich ein besonderes Band mit dieser Bucht. Hier verbrachte ich all meine Sommerferien, lernte schwimmen, segeln, fischen, kroatisch und vor allem erfuhr ich, was es bedeutet, geschützt und dennoch frei in einer kleinen Gemeinschaft zu leben. In der Zwischenzeit ist doch

einige Zeit vergangen, und Kobaš hat sich gewandelt – heute gibt es drei hervorragende Konobas (Kneipe, Taverne, Beisl) und meine mit viel Liebe restaurierte Ölmühle, in der ich unser sortenreines, kalt gepresstes, extra natives Olivenöl und Olivenöl-Pflegeprodukte anbiete.

**Konoba „Ribarska Kuća:** Wenn man in die Bucht einläuft, fällt der Blick sofort auf das Ribarska Kuća mit seiner wunderschönen Terrasse am Meer und seinem großen Anleger für ca. 20 Yachten – Mooringleinen, Wasser und Strom vorhanden – Wassertiefe ca. fünf Meter. Die Brüder Ante und Niko Bilić führen dieses Lokal schon seit mehr als zehn Jahren und ihr hoher Anspruch an Qualität und Dienstleistung macht diese Konoba zu einem Ort, an dem sich Genießer aus der ganzen Welt treffen, um sich an fangfrischen Fischen, Langusten, Scampi, Muscheln, Austern und anderen Köstlichkeiten (exzellent zubereitet von Ante) zu erfreuen. Im Winter träume ich oft von den am Holzkohlegrill zubereiteten Fischen oder einer Portion Spaghetti mit Langusten oder Scampi, die ich zu jeder Tageszeit essen kann. In der Hochsaison ist es ratsam, sich ein Plätzchen zu reservieren: Tel.: 0038520/754774

**Luka's Taverna:** Liegt etwa 200 m neben der Ribarska Kuća. Es ist ein Anleger für ca. fünf Yachten mit ausreichender Wassertiefe vorhanden, für einige weitere Boote gibt es die Möglichkeit am Ufer anzulegen. Auch bei Luka sind Mooringleinen, Wasser und Strom vorhanden. Die Taverne unterscheidet sich vom Ribarska Kuća, da sie kleiner ist und einen besonderen, urigen Charme hat. So haben sich schon viele Boote und Crews an der Steinwand von Luka's Taverna verewigt. Fische, Muscheln, Austern und andere exquisite Schätze des Meeres werden hier auf typisch dalmatinische Art zubereitet. Auch für Luka's Taverna gilt: in der Hochsaison einen Platz reservieren: Tel: 0038520/754771

**Gastromare:** Das jüngste Lokal in Kobaš liegt an der Nordspitze der Bucht. Vor dem Lokal können ca. vier Yachten anlegen – Wasser und Strom vorhanden. Tony, der Chefkoch, verwöhnt seine Gäste mit vielgängigen Menüs, die er in der offenen Küche vor den Augen der Gäste zubereitet. Reservierung unter: 0038599/2007111

**Olivum Kobaš:** Die Olivenmühle, mehr als 500 Jahre alt, ist Teil des großen Herrenhauses, das weithin sichtbar im Zentrum der Bucht liegt. Der Eingang liegt etwas versteckt hinter drei Palmen. Vor fünf Jahren haben wir sie gemeinsam mit Freunden restauriert und damit eine imposante Sehenswürdigkeit geschaffen. Es freut mich, wenn in der Hochsaison Gäste aus der ganzen Welt in die Mlinica (Ölmühle) kommen und ich ihnen erzählen darf, wie man einst Olivenöl hergestellt hat und sie meine Produkte probieren können. Nachdem wir die Olivenmühle renoviert hatten, wollten wir natürlich auch unser eigenes Olivenöl produzieren und so begann ich, unsere alten Olivenbäume zu kultivieren.

Unglaublich schön ist es, im November die Oliven händisch zu ernten. Die Luft ist so samtig, es ist tagsüber noch angenehm warm und man steht den ganzen Tag in den Olivenhainen und fühlt die Fülle des Lebens mit jeder Olive. Am Ende eines Erntetages werden die Früchte sofort kalt gepresst, was für die Qualität des Öls unentbehrlich ist.

Unser Öl verarbeite ich auch zu Pflegeprodukten – Energieöle, Körperbutter, Energie-Roll-Ons – in die jahrhunderte altes Wissen und modernes Know-how einfließen. Alle meine Produkte ebenso wie das fruchtige Olivenöl kann man online das ganze Jahr über unter [www.olivum-kobas.at](http://www.olivum-kobas.at) beziehen.

Dieser kleine Ort, an dem Fremde wie Freunde aufgenommen werden und dessen bewegte Geschichte man in jedem Winkel erfüllen kann, ist ein besonderes Juwel in einer Region, die mit so vielen Natur- und Kulturschätzen gesegnet ist. ★

**1 GESCHMACKVOLL.** Unsere Oliven vor der Ernte.

**2 AUSBLICK.** Blick auf die Traumbucht.

**3 BEWÄHRT.** Die Olivenmühle aus dem 16. Jahrhundert.

**4 AUSWAHL.** Ein Querschnitt meiner Olivenöl-Pflegeprodukte.



## SANDRA STIBOR-MILOVCIC

erweckte die alte Olivenmühle zu neuem Leben.

[www.olivum-kobas.at](http://www.olivum-kobas.at)