

Stadtbummel

Samstag 13.10.2018

44° 50,61 N 013° 50,58 E Log 3122,8 0 sm

W 20° L 21° Betr. Std. 505,5 StegMarina Veruda Steg

Dieses Wochenende sind zehn Eigner von unserem Steg angereist um ihr Schiff für den Winter vorzubereiten, danach werden wir uns wahrscheinlich erst nächstes Jahr wiedersehen. Hoffentlich bei bester Gesundheit.

Da wir die letzten Tage so fleißig waren, hatten wir so richtig viel Zeit um noch mal nach Pula zu fahren.

Da die Messe von letzter Woche bereits abgebaut wurde, können wir den Parkplatz wieder nutzen. Etwas irritiert hat uns allerdings die geöffnete Parkschranke und wir konnten kein Parkticket kaufen. Ein paar Autos standen hier auch, also was sollen wir tun? Wenn wir später aber nicht mehr herausfahren können? Wolfgang meint wir lassen es mal darauf ankommen, denn der Kassenautomat ist mit einem Gitter abgeschlossen und ein Elektriker arbeitet daran.

Also marschieren wir erst mal los Richtung Innenstadt. Auf den Weg dorthin, in der beginnenden Autofreien Zone findet wieder ein Flohmarkt statt, da sind wir schon öfter durchgelaufen. Meist werden sehr, sehr alte Sachen, Kriegsorden, Schallplatten und Bücher angeboten. Für uns war auch diesmal nichts dabei.



Wir schlendern weiter zum Markt, der findet hier jeden Tag statt. Den finde ich so herrlich, dass ich am liebsten von all den Obst und Gemüsesorten etwas einkaufen möchte. Habe mich dann aber auf Mangold beschränkt, denn wir müssen es ja morgen lange Zeit nach Hause im Auto transportieren.

An einem Stand bleibe ich aber noch hängen, denn hier gibt es Chili-Knoblauchsträuße mit Lorbeerblattgrün. Man kann ihn auch das ganze Jahr über verwenden, erklärt mir die Marktfrau. Ich entscheide mich erst mal nur für ein kleines Gebinde. Zwetschgen gibt es auch noch in Hülle und Fülle, doch ich habe die nächsten Tage leider keine Zeit sie zu verarbeiten. Wie schade.



Dafür setzen wir uns in eine der vielen Kaffeebars und genießen bei sommerlichen Temperaturen ein Eis.



Marco und Maria von unserem Nachbarboot grüßen beim Vorbeilaufen, sie schlendern auch ein bisschen durch die Stadt. Beim Eis essen reift bei mir die Entscheidung, doch

noch mal zurück zum Markt zu gehen. Dort kaufe ich noch einen Knoblauchzopf, ein Chilisträußchen und frisch getrocknete Lorbeerblätter.

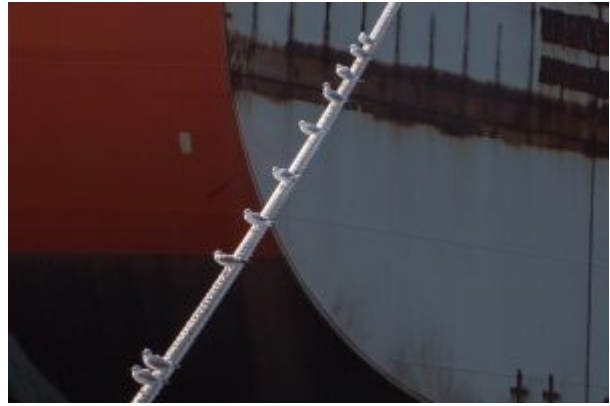
Auf dem Rückweg zum Auto, kommen wir an einem Jeansladen vorbei, hier hatte Wolfgang schon mal eine Hose gekauft und war sehr zufrieden. Er schaut mich fragend an. Ich meine nur, lass uns rein gehen, zu hause hast du ja doch wieder keine Zeit. Nach kurzer Zeit verlassen wir wieder mit einer Einkaufstüte in der Hand den Laden.

Da Wolfgang noch am Kai entlang laufen möchte, bringen wir unsere Habseligkeiten erst mal zum Auto.

Unterwegs fällt uns in einer Seitenstraße ein Banner mit Werbung für das Olivenölmuseum auf. Da könnten wir später, wenn es noch geöffnet hat, mal rein gehen. Aber erst mal sind die Fischerboote dran. Bei einem der Großen wird gerade der frische Fang in einen LKW verladen, danach wird das große Netz über eine Rolle wieder fein säuberlich bereit gelegt. Die Mannschaft muss dabei recht ordentlich zupacken.



Noch ein Stück weiter am Kai entlang ist eine Werft, in der ein großes Stahlschiff liegt. Auf seinen dicken Festmacherleinen, sitzen viele Möwen aufgereiht wie Perlen an der Schnur.



Dem ganzen Kai entlang liegen Schiffe.



Von einem Ausflugsboot, kommt ein Mann über die Straße zu uns herüber und will uns einen Bootsausflug verkaufen. Wir müssen leider ablehnen. Wobei ein Ausflug nach Brijuni schon interessant wäre, denn diese Inselgruppe wurde zum Nationalpark erklärt und man darf nur mit dem Ausflugsboot hineinfahren. Heute sind die Ausflugsboote schon weg und wir morgen.

So, jetzt suchen wir die Seitenstraße mit dem Olivenölmuseum. Es hat noch geöffnet. Als wir eintreten stehen wir in einem Verkaufsraum mit allen möglichen Sachen. Verschiedenes Olivenöl wohin man schaut, aber auch Keramikwaren und vieles aus Lavendelblüten. Beim umschaun, werden wir von einer Mitarbeiterin gefragt, ob wir das Museum auch besuchen wollen und wenn ja, ob mit oder ohne Audioguide und ob es mit verkosten des Olivenöls sein darf. Ja das wollen wir. Im Museum selbst sind fast nur Informationstafeln mit Fotos und Plakaten, seit wann, durch wen und wie das Olivenöl in Istrien angebaut wurde.



Zwischendurch kam die Junge Frau und nahm uns mit in einen Raum zur Verkostung des Öls. Sie hielt in englisch und deutsch einen sehr interessanten Vortrag darüber, wie man gutes Olivenöl erkennt und über einiges mehr. Wir durften gutes reines und Discounter Öl probieren und so die Qualität riechen und schmecken lernen. Öl braucht etwa 28° um den Geruch voll entfalten zu können. Es sollte leicht, bis bitter und würzig bis scharf nach Gras, Apfel, Tomate, Essig usw. schmecken, aber nicht ölig, oder gar ranzig.

Der Vortrag war das Beste am ganzen Museum und wir sind jetzt deutlich klüger. Unser Olivenöl aus unserer Ölmühle in Banjole ist eines der besten in ganz Istrien. Das freut uns ganz besonders. Ich erwerbe im Laden noch eine Keramikschale. Jedes Teil wurde in Handarbeit hergestellt und ist somit ein Unikat, so versichert mir es die Dame aus dem Laden.



Ein Paar Stufen weiter unterhalb des Museums ist ein Lokal, das uns schon beim vorbeilaufen aufgefallen ist und da setzen wir uns jetzt außen hin, trinken etwas und verzehren einen Burger, der schmeckt noch besser als der letzte Woche auf der

Messe. Dazu wurden noch kleine Kartoffelspalten mit Schale in einem kleinen Zinkeimerchen gereicht. Das Essen war hervorragend.

Satt und etwas schlapp machen wir uns nun auf den Weg zu unserem Auto. Es stand noch immer auf seinem Platz unterhalb der Arena. Vom Parkplatz rausfahren konnten wir auch und gekostet hat das Parken diesmal nichts.



Beim zurückfahren zur Marina, haben wir uns zuerst etwas verfahren. So konnten wir gleich einen neuen Teil von Pula kennenlernen.

Am Schiff wurden die restlichen Sachen erledigt und verstaut. Frisch geduscht haben wir uns am Abend auf dem Weg zum Škuža gemacht. Dort haben wir in dem ziemlich leeren Restaurant, Orada bestellt. Wieder bekam jeder von uns zwei Fische, wie auch schon im vergangenen Jahr zu Saisonende. „Weil sie nicht so groß sind“ sagt der Kellner. Nach dem Essen brachte er uns auch noch einen Schnaps. Im Hochsommer wird man nicht so verwöhnt.

In zwei Wochen wird das Škuža bis März für seine Gäste wieder die Türen schließen.