



WILLKOMMEN IN RAB, INSEL DER LIEBE

EDWARD VIII. UND WALLIS SIMPSON HABEN DIE PERLE
DER KVARNER-BUCHT BERÜHMT GEMACHT

GIUSEPPE CASAGRANDE
PHOTO ENTE TURISTICO RAB

Willkommen in Rab, der mythischen Felix Arba der Römer. Die Kvarner Perle wurde zur „Insel der Liebe“ umgetauft, nachdem (am 11. August 1936) Edward VIII. von England mit seiner späteren Ehefrau Wallis Simpson an Bord der Yacht „Nahlin“ vor Banjol den Anker auswarf. Der König von England wurde von den lokalen Behörden empfangen, besichtigte die Stadt und erhielt - auf seine Anfrage hin - die Genehmigung, zusammen mit seiner Geliebten im klaren Wasser einer winzigen Bucht namens Kandarola auf der Halbinsel Frkanj im Adamskostüm zu baden. Ein Skandal? Absolut nicht! Heute würde man vielmehr von Weitblick sprechen, denn das Jawort der damaligen Behörden war der erste Schritt hin zum Naturismus, der in den darauf folgenden Jahren vor allem unter den britischen, deutschen und skandinavischen Touristen großen Anklang fand. Sie lieben es nämlich das Meereswasser und die Sonne „hüllenlos“ zu genießen. Wie dem auch sei, fest steht, dass bereits lange Zeit vor der Ankunft Edwards VIII., der aus Liebe zu Wallis Simpson auf den Thron verzichtete, die ersten Besucher auf die Insel kamen, angezogen vom außergewöhnlich milden Klima, von der reichen Vegetation und der unberührten Schönheit des Meeres. Ende des 19. Jahrhunderts wurden dann die ersten Hotels gebaut (das Imperial, zum Beispiel) und die ersten Badeanstalten eingerichtet. Unter den berühmten Gästen sei Prinz Alois von Liechtenstein erwähnt, der im Mai 1910 auf der Insel weilte. Er war von ihrer Schönheit und insbesondere vom Park Komrcar so angetan, dass er die Park-„Promenade“ anlegen ließ. Rab (im Italienischen Arbe) bildet zusammen mit Krk, Cres, Losinj und Pag die Inselgruppe der Kvarner-Bucht. Die Insel ist vom Festland bzw. vom Hafen Jablanac-Misnjak aus mit der Fähre in wenigen Minuten zu erreichen. Lassen Sie sich nicht trügen, wenn sich beim Nähern der Fähre der Anblick einer kahlen und steinigen Landschaft darbietet. Charakteristisch für Rab ist der Gegensatz zwischen der felsigen Ostküste und den zahlreichen, immer wieder durch dicht bewaldete Abschnitte unterbrochenen Sandstränden. Hauptort der Insel ist Rab mit seiner entzückenden

BENVENUTI A RAB L'ISOLA DELL'AMORE

RESA FAMOSA DA EDOARDO VIII E WALLIS SIMPSON,
LA MITICA ARBA FELIX È OGGI LA PERLA DEL QUARNARO

Benvenuti a Rab, la mitica Arba Felix dei Romani, perla del Quarnaro, ribattezzata “isola dell'amore” da quando (era l'11 agosto 1936) Edoardo VIII d'Inghilterra con la sua futura sposa Wallis Simpson approdò sull'isola a bordo dello yacht “Nahlin” gettando l'ancora davanti a Banjol. Il re d'Inghilterra, accolto dalle autorità locali, dopo aver visitato la città, chiese e ottenne di poter fare il bagno in costume adamicco assieme alla sua amata nelle limpide acque di una minuscola insenatura chiamata Kandarola, sulla penisola di Frkanj. Scandalo? Nemmeno per sogno. Oggi si direbbe lungimiranza, poichè il sì degli amministratori dell'epoca costituì il primo passo verso la nascita del turismo naturista che tanto successo avrà negli anni successivi soprattutto tra le popolazioni britanniche, tedesche e scandinave desiderose di vivere “senza veli” il piacere dell'acqua marina e del sole. È acclarato, comunque, che ben prima dell'arrivo di Edoardo VIII, che per amore della Simpson rinunciò al trono, l'isola ospitò i primi visitatori, attratti dal clima straordinariamente mite dell'isola, dalla fitta vegetazione e dalla bellezza incontaminata del mare, mentre alla fine dell'Ottocento risale la costruzione dei primi alberghi (l'Imperial ad esempio) e dei primi stabilimenti balneari. Tra gli ospiti illustri va ricordato il principe Alois del Liechtenstein che soggiornò sull'isola nel maggio del 1910. Egli fu talmente colpito dalla sua bellezza, in particolar modo dal parco Komrcar, che finanziò la costruzione della “Promenade” nel parco. Rab (Arbe in italiano) costituisce assieme a Krk (Veglia), Cres (Cherso), Losinj (Lussino) e Pag (Pago), il gruppo delle isole del Golfo del Kvarner (Quarnaro) ed è facilmente raggiungibile in pochi minuti con un traghetto che fa la spola dal porto di Jablanac-Misnjak. Non fatevi ingannare dall'aspetto brullo e roccioso che vedrete mentre in traghetto vi avvicinerete all'isola. Rab è caratterizzata dal contrasto tra il paesaggio tutto scogli del versante orientale e una serie di spiagge sabbiose intervallate da boschi lussureggianti. Capoluogo dell'isola è Rab con il suo splendido centro storico, le chiese e i campanili, ma altrettanto suggestivi ed idilliaci sono i paesini







Altstadt, seinen Kirchen und Glockentürmen, doch genauso bezaubernd und malerisch sind die an der Küste gelegenen Dörfer: Lopar, Mundanije, Supetarska Draga, Kampor, Barbat und Banjol. Wunderbare Strände, atemberaubende Buchten, glasklares Meer und viel Grün machen Rab zu einer der vielen paradisiischen Adria-Inseln. Rab ist aber auch wegen ihrer Küche mit Spezialitäten von Land und Meer bekannt. Unverfälschte und gesunde Gerichte, für die ausschließlich frische und hochwertige Zutaten verwendet werden. Fisch isst man hervorragend in Barbat im „Ristorante Leut“ (00385-51721074): köstlich der Seewolf vom Grill genauso wie der Risotto mit verschiedenen Meeresfrüchten, die gratinierten Jakobsmuscheln, die Fischsuppe nach Seemannsart, ganz zu schweigen vom Drachenfisch (Scarpina) mit Kartoffeln im Ofen gebacken, Oktopus (Mrkaci) mit Polenta, Scampi alla buzara (ein Leckerbissen). Für Lamm-Liebhaber ist die richtige Adresse in Mundanije das „Ristorante Dionis“ (00385-51724024) von Marco Josip Dionis, der sich seinen Namen als Lammespezialist wahrhaftig verdient. Ob vom Spieß, gebraten mit Kartoffeln, unter der Glocke zubereitet, gekocht mit Erbsen, geschmort mit Fusi und Spargeln: da fällt die Wahl wirklich schwer. Das Lammfleisch der Insel Rab ist bei Feinschmeckern wegen seines unverwechselbaren Geschmacks nach Heilkräutern besonders begehrt. Bekanntlich sollen sich die auf der Insel wild lebenden Lämmer von über dreihundert verschiedenen Heilkräutern ernähren. Da es an Trinkwasser mangelt, stillen sie ihren Durst mit dem von der Bora auf die Wiesen gespülten Meereswasser. Die Bora kann hier

che si affacciano sul mare: Lopar, Mundanije, Supetarska Draga, Kampor, Barbat e Banjol. Spiagge bellissime, insenature mozzafiato, mare pulitissimo e tanto verde: questo le caratteristiche che fanno di Rab una delle isole-paradiso dell'Adriatico. Ma Rab è famosa anche per la sua cucina di mare e di terra. Una cucina schietta e genuina fatta di ingredienti sempre freschissimi e di primissima qualità. Tra i ristoranti di pesce segnaliamo a Barbat il “Ristorante Leut” (+385 51721074): squisito il branzino ai ferri al pari dei risotti ai frutti di mare, delle capesante gratinate, del brodetto alla marinara per non parlare della scarpina (scorfano) al forno con le patate, dei polpi (mrkaci) con la polenta, degli scampi alla buzara (una bontà). Per chi ama l'agnello l'indirizzo giusto è a Mundanije il “Ristorante Dionis” (tel. +385 51724024) di Marco Josip Dionis che gode di meritata fama per le sue specialità a base di agnello. Allo spiedo, arrosto con le patate, sotto la campana, lessato con i piselli, in guazzetto con i fusi e gli asparagi: non c'è che l'imbarazzo della scelta. La carne di agnello dell'isola di Rab è amata dai buongustai per quel suo inconfondibile sapore di erbe aromatiche. Si dice che gli agnelli che vivono sull'isola allo stato brado si nutrono con oltre trecento specie di erbe aromatiche e quando hanno sete, in mancanza di acqua dolce, bevono l'acqua marina scaraventata sui prati dalla bora che qui in certi periodi dell'anno soffia anche ad oltre 100 chilometri orari. Pecore e agnelli mangiano queste erbe salate, il che si riflette non solo sul gusto della carne, ma anche sul sapore del latte e quindi dei formaggi prodotti sull'isola, formaggi pecorini che vengono



in bestimmten Monaten eine Windstärke von über 100 km/h erreichen. Nicht alleine der Geschmack des Schaf- und Lammfleisches, sondern auch jener der Milch und der Käsesorten wird durch den Verzehr der salzigen Kräuter beeinflusst. Schafskäsesorten werden entweder frisch verkauft oder in Olivenöl aufbewahrt und genauso wie Honig (außergewöhnlich sind Lavendel- und Rosmarinhonig) und einheimischer Wein zum Kauf angeboten. Besonders empfehlenswert ist das Weingut Ovbitelji Juresa, das zwei hervorragende Rotweine herstellt: den Plavac Mali Kagic (ein Zinfandel in Reinheit) und einen Merlot, der den großartigen Merlots vom Festland in Nichts nachsteht. Und schließlich hat sich die Insel Rab auch durch ihre Süßspeisen einen Namen gemacht, insbesondere dank der Honig-Mandel-Torte, die sich einer über 800-jährigen Geschichte rühmen kann. Bekanntlich wurde sie 1777 bei der Einweihung der Kathedrale von Arbe (der Himmelfahrt der Jungfrau Maria geweiht) auch Papst Alexander III. aufgetischt. Bereits unter venezianischer Herrschaft galt diese Bäckerei als Spezialität und fehlte auf den Tafeln der reichen Patrizier niemals. Zuerst wurde sie von den Nonnen des Klosters Sant'Antonio Abate gebacken, später hingegen von den Benediktinerinnen des Klosters Sant'Andrea. Das ursprüngliche Rezept war nur wenigen Frauen auf Rab bekannt, deren Aufgabe darin bestand, es an die Nachfahren zu überliefern. Die Süßspeise für besondere Anlässe, die einst nur den Adligen vorbehalten war, ist heute zum Mitbringsel aus der Insel Rab geworden: Sie soll nicht nur den Gaumen erfreuen, sondern auch einen Hauch an Inseltradition und -kultur in die Welt hinaus tragen.

venduti freschi o conservati nell'olio d'oliva e che si possono acquistare assieme al miele (straordinari quelli di lavanda e rosmarino) e ai vini locali. A proposito di vini, segnaliamo l'azienda vinicola Ovbitelji Juresa che produce due splendidi rossi: il Plavac Mali Kagic (Zinfandel in purezza) e un Merlot che non ha nulla da invidiare ai grandi Merlot continentali. L'isola di Rab è famosa, infine, per i suoi dolci, in particolare per una torta a base di mandorle e miele che vanta più di 800 anni di storia, torta che nel 1777 sarebbe stata servita anche a Papa Alessandro III in occasione della consacrazione della cattedrale di Arbe dedicata all'Ascensione della Vergine Maria. Specialità dolciaria già al tempo della dominazione veneziana, questa torta era sempre presente sulle tavole dei ricchi patrizi locali ed era preparata dalle suore del convento di Sant'Antonio Abate e successivamente dalle suore benedettine del monastero di Sant'Andrea. La ricetta originale era conosciuta soltanto da alcune donne di Rab che avevano il compito di conservarla gelosamente e di tramandarla ai posteri. Dolce delle grandi occasioni, un tempo riservato soltanto ai nobili, oggi la torta di Rab è assurta a souvenir dell'isola ed ha il compito, oltre che di regalare piacere al palato, anche di portare un soffio della tradizione e della cultura isolana in giro per il mondo.

