



Zoran Markovic

Cesarica Tavern: Muo, the Tavern and Rino

TRADITIONAL AND FORGOTTEN TASTES

TRADITION UND VERGESSENER GESCHMACK

Die Konoba - das Restaurant „Cesarica“ hat während der fünf Jahre seines Bestehens Ansehen erlangt und dank dem gemütlichen Ambiente, der traditionellen Küche der Bucht von Kotor und den populären Preisen seinen Platz auf der gastronomischen Karte von Montenegro gefunden. „Cesarica“ befindet sich in der Altstadt, in einer schmalen Straße, die die Einheimischen Kaleta nennen. Das Restaurant ist in der Nähe des Konzertsaales zum **Hl. Geist**, der für seine außerordentliche Akustik bekannt ist, und in dem viele Meister der klassischen Musik aus Ex-Jugoslawien, Europa und den USA im Rahmen des „KotorArt“ Festivals aufgetreten sind. In diesem Saal hat auch der bekannte Starpianist **Ivo Pogorelić** gespielt.

Russen, Engländer, Iren, Japaner, die alten Einwohner von Kotor, Schauspieler, Musiker, Schriftsteller, Cineasten, Maler und angesehene Universitätsprofessoren besuchen dieses Restaurant, in dem eine Harmonie zwischen Tradition und vergessenen Gaumenfreuden geschaffen wurde. Auf zahlreichen lokalen und internationalen Internet-Seiten und Portalen können Sie Lob über dieses Restaurant finden, sogar die angesehene „Financial Times“ schrieb über das gastronomische Angebot von „Cesarica“. Der Besitzer des Restaurants, **Petar - Rino Janović**, hat sich bemüht, die Inneneinrichtung von „Cesarica“ dem Ambiente des alten Kotor anzupassen, so dass in dieser Konoba natürliche Materialien wie Stein, Ziegel und Holz vorherrschen. Der mittlere Teil des Restaurants, wo sich die Gäste am liebsten aufhalten, befindet sich unter einem kreuzförmigen Gewölbe, ein charakteristischer mediterraner Innenraum. An den Wänden dominieren schwarzweiß Photos der Ahnen von Rino, Fischer und Seefahrer, und Photos von Steinhäusern, wie sie typisch sind für seinen Geburtsort Muo.

In the five years of its existence, the Cesarica tavern - restaurant, has gained a fine reputation and found its place on the gastronomic map of Montenegro, thanks to its cosy atmosphere, traditional Boka cuisine and popular prices. Cesarica is located in the Old Town, in a narrow Kotor street called "kaleta" by the locals. The restaurant is in the vicinity of the **Holy Spirit** concert hall, known for its supreme acoustics, which hosts the masters of classical music from ex-Yugoslavia, Europe and the USA performing at the Kotor Art Festival. **Ivo Pogorelic**, the great pianist, has been among the performers.





Russians, English, Irish, Japanese, local Kotor people, actors, musicians, writers, filmmakers, as well as prominent university professors all frequent this restaurant where traditional and forgotten tastes blend in harmony. You can find praise for this restaurant on many local and foreign websites and portals; even the prominent Financial Times wrote about its gastronomic offerings. The owner of the place, **Petar – Rino Janovic** made sure the interior of Cesarica suits the traditional Kotor environment, and that is why natural materials such as stone, tile and wood dominate in this tavern - restaurant. The middle part, which is the favourite area of the guests lies under a cross vault, characteristic of Mediterranean interiors. Old black and white photos of Rino's ancestors - fishermen and sailors as well as stone houses typical of Muo, his hometown dominate the walls.

Although Andrija Maurovic, the father of Yugoslav and Croatian comics, was born in his hometown, what really marked life for the owner of the Cesarica were fishing and seafaring. Nothing unusual. "I live by the sea, for the sea and from the sea. My first pocket money was made by fishing when I was almost twelve. Of course, there have been much richer catches later on. On some occasions, we would catch more than two tons of grey mullet with the fishing net called "sabakun" in our area. This type of net is used when a larger school of fish arrives,

Obwohl im Geburtsort von Rino auch der Pionier des jugoslawischen und kroatischen Comicstrips **Andrija Maurović** geboren wurde, haben der Fischfang und die Seefahrt das Leben des Besitzers vom „Cesarica“ gekennzeichnet. Nichts Ungewöhnliches. „Ich lebe am Meer, ich lebe fürs Meer und ich lebe vom Meer. Mein erstes Taschengeld habe ich beim Fischfang verdient, als ich knapp 12 Jahre alt war. Später gab es viel reichhaltigere Fänge. Es ist schon vorgekommen, dass wir mehr als zwei Tonnen Breitstirn-Meeräschen mit dem Zugnetz fangen, das in meinem Ort „šabakun“ genannt wird. Wenn ein größerer Schwarm Fische vorbeikommt, versenkt man dieses Netz von zwei Barken aus ins Meer und zieht es zum Ufer“, erzählt uns Rino Janovi, Kapitän der Hochseefahrt, ein erfahrener Seebär, der zehn Jahre lang auf den Meeren und Ozeanen gefahren ist, ferne Häfen und Metropolen kennengelernt hat und selbstverständlich die Gastronomie exotischer Länder. Obwohl er gern Fische trocknet und von der Weise fasziniert ist, wie die Japaner Fische zubereiten, hat Rino entschieden, wenn er „Anker wirft“, ein Restaurant zu eröffnen, das die traditionelle Küche seiner Heimat fördern wird. Vor „Cesarica“, hatte Rino in der Gegend der heutigen Konoba den ersten Laden für Fischereiausrüstungen in Kotor eröffnet. Es war der logische Weg eines erfahrenen Seefahrers und Fischers, dessen Fertigkeiten nicht nur im Navigieren und Netze werfen liegen, sondern auch in der Kochkunst. Diese Arbeit übt er mit Liebe aus.



„Eine gute mediterrane Küche erfordert einen guten Fischkenner. Wer sich entschließt, ein Restaurant zu eröffnen, auf dessen Speisekarte Fischsuppe, Brodetto, Frittiertes, Muscheln, Risotto und andere Meeresfrüchte und Meeresdelikatessen dominieren, muss wissen, wie er frische Fische auswählen und sie frisch erhalten kann. Es ist auch wichtig, dass jeder zubereitete Fisch seinen erkennbaren Geschmack behält. Deshalb soll man mit dem Gebrauch von Gewürzen zurückhaltend sein. Ich glaube, dass das Geheimnis des Restaurants „Cesarica“ darin liegt, dass die Fische auf alte traditionelle Weise

by sinking it into the sea from two boats and dragging it towards the shore.” - Rino Janovic says. He is an ocean-going captain, an experienced sea dog, who sailed the seas and oceans for a decade, tasting distant ports and capitals, and of course, the gastronomy of exotic countries. Even though he loves sushi and greatly admires the way the Japanese prepare fish, Rino decided to start a restaurant business promoting the traditional cuisine of his own native area when he stopped sailing. Before Cesarica, and at the same location, Rino kept a fishing supply store, the first of its kind in Kotor. It was a logical choice of path for the experienced sailor and fisherman, skilful not only in navigation and lowering the net, but also in culinary art, and loving what he does.



„Good Mediterranean cuisine requires a fish expert. Whoever decides to open a restaurant and have fish soups, stews, mixed fried fish, clams, risottos and other sea food and fish specialties dominate its menu, has to be familiar with the secrets of choosing the freshest fish and preserving its freshness. Also, it is important to be able to preserve the distinctive taste of every fish when prepared. That is why one has to be careful when using spices. I think that the secret of Cesarica is in the traditional method of preparation, still used by fishermen, in the way it is prepared by my mother, and once by my grandmother, and it is the two of them who instilled this gastronomic passion in me. I have always dreamed of being able to give back the forgotten tastes and scents of my childhood to people, and to offer these fish specialties at an acceptable price. The satisfaction of the customers and their praises are the greatest reward for me“ - Rino Janovic says.

The big secret lies in the fact that the fishermen, **Rino** once used to work with, are still supplying their friend with fresh high quality fish. As long as their nets are full, the number of satisfied Cesarica guests will grow. Besides good fish, the restaurant boasts an excellent choice of Montenegrin, Croatian, South African, Italian, French and the increasingly popular Chilean wines.



zubereitet werden, so wie die Fischer sie zubereitet haben, wie sie meine Mama und Oma zubereiten, die die Liebe zur Gastronomie auf mich übertragen haben. Mein Wunsch war immer, den Menschen den vergessenen Geschmack und die Gerüche der Kindheit zurückzugeben und ihnen Fischspezialitäten zu einem akzeptablen Preis anzubieten. Die Zufriedenheit der Gäste und ihr Lob sind für mich die größte Belohnung für die eingesetzte Bemühung“, sagt Rino Janović.

Das Geheimnis liegt natürlich auch darin, dass die Fischer, mit denen **Rino** einst die Netze geworfen hat, ihren Freund auch weiterhin mit frischen Fischen guter Qualität versorgen. Solange die Netze derjenigen voll sind, die auf die Fischertradition stolz sind, wird es immer mehr zufriedene Gäste in der Konoba „Cesarica“ geben, wo außer guten Fischen auch eine hervorragende Auswahl von montenegrinischen, kroatischen, südafrikanischen, italienischen, französischen und immer populäreren chilenischen Weinen angeboten wird.

Muo

Muo ist ein Fischerdorf mit Steinhäusern, direkt am Meer gelegen, und nur zwei Kilometer von Kotor entfernt. Von 1895 bis 1910 hatte das Dorf eine Fischverarbeitungsfabrik, die bei einem Brand vernichtet und nie mehr aufgebaut wurde. Das Archiv in Kotor besitzt ein Dokument aus dem Jahr 1331, in dem Muo erwähnt wird. Es ist die erste Aufzeichnung über den Fischfang und Fischfangregeln an der Ostküste des Adriatischen Meeres. Nach diesem Dokument teilen die Besitzer der Barke und die des Fischnetzes die Einnahmen vom Fischfang und -verkauf. Die eine Hälfte gehörte den Fischern, die andere Hälfte den Besitzern der Barken. Dieses Gesetz wird respektiert in Rinos Geburtsort, dessen Patron der **Selige Gracija** (1438 - 1508) ist, der in Muo geboren wurde und in Venedig als Angehöriger des Ordens des Hl. Augustinus gestorben ist. Der Selige Gracija war Fischer und Seefahrer. Im Jahr 1889 hat **Papst Leo XIII.** die Seligsprechung von Gracija bestätigt, obschon 1888 die Fischer aus diesem Ort eine ihrem Schutzpatron geweihte Kirche erbaut haben.



Muo

Muo is a fishing village with traditional stone houses built next to the waterfront, located just two kilometres away from Kotor. In the period between 1895 and 1910, it had a fish processing plant that was destroyed by fire and never rebuilt. The Kotor Archives treasures a document dating back to 1331, which mentions Muo for the first time. This is the earliest manuscript from the eastern side of the Adriatic Sea dealing with fishing regulations. According to the document, the boat and net owners had to share with the fishermen the income made from the catch and sale of fish, fifty - fifty. This regulation was observed in Rino's birthplace, Muo, whose patron was the **Blessed Gratia** (1438 - 1508), who was born in Muo and died in Venice, as an Augustinian friar. He was also a fisherman and a sailor. In 1889, **Pope Leo XIII** beatified Gratia, but the village fishermen had already built a church in honour of their patron in 1888.

The Tavern

In the old fishing homes, the tavern was the coldest room on the ground floor, where fishermen kept their nets and salted their fish. After returning from the sea, they would gather together in a tavern, with salty anchovies, wine and a song. They would sing traditional a cappella songs about the sea, love and fishing. At the seaside, the restaurants with the air of the old taverns are nowadays becoming increasingly popular. Such restaurants in Italy are known as *cantina del pescatore*.

Adventure Montenegro

Besides running the Cesarica tavern, Rino Janovic has also started a travel agency offering excursions for tourists. **Adventure Montenegro** offers kayaking through the Bay of Kotor; rafting on the Tara river; hiking along a footpath going through the Vrmac hill, with superb views overlooking the Bay of Kotor, excursion to Lovcen, and Ulcinj and Bojana river touring. ■

Konoba

Die Konoba war in alten Fischerhäusern der kühlsche Raum im Erdgeschoss, wo die Fischer ihre Netze aufbewahrten und die Fische salzten. Nach der Rückkehr verbrachten die Fischer die Zeit zusammen in der Konoba bei Salzsardellen, Wein und Gesang. Man sang *a cappella* traditionelle Lieder über das Meer, die Liebe und den Fischfang. Heute gibt es an unserer Küste immer populärere Restaurants, die dem Ambiente nach an die alten Konobas erinnern. In Italien sind solche Restaurants unter dem Namen Fischerkantinen bekannt.



REZEPTE VON RINO

Marinierte Heringe

Die Heringe, eine Art von blauen Fischen, werden von den Gräten gereinigt und in dünne Filets geschnitten. Die rohen Filets werden in Zitronensaft oder Weinessig gelegt. Bevor sie serviert werden, sollen sie mindestens fünf Stunden im Saft oder Essig liegen. Sie werden mit Olivenöl Extra Vergine, Rosmarin, Knoblauch, Petersilie, Meersalz und Pfeffer gewürzt und so serviert. Der auf diese Weise marinierte Fisch kann bis zu sieben Tagen frisch erhalten werden.

Bonito in Kapernsauce

Erforderlich ist ein größerer Bonito (800 - 1000g), der in stärkere Stücke geschnitten und gegrillt wird. Die in Weinessig marinierten Kapern werden in jungem Olivenöl gebraten. Wenn sie Saft auslassen wird Chilipaprika, Knoblauch, Petersilie und Weißwein hinzugefügt. Dann gibt man den gebratenen Bonito in die Sauce und dünstet das ganze noch 10 - 15 Minuten auf kleinem Feuer. Es ist eine Spezialität der Familie von Rino und wird in der Konoba „Cesarica“ serviert.

Buzara mit Scampi

Für diese Speise braucht man frische Scampi. Die Scampi sollen gewaschen und ihre Fühler gekürzt werden, dann mit Zwiebeln im Olivenöl dünsten. Wenn die Scampi ihre Farbe verändern, werden Salz, Pfeffer, Knoblauch, Weißwein, ein wenig roter Paprika und kleingeschnittene Tomaten hinzugefügt, und Brösel, um die Sauce dicker zu machen. Danach die Scampi noch ein wenig dünsten lassen. Sofort servieren und nicht warten, bis sie kalt werden.



RINO'S RECIPES

Anchovies in marinade

Anchovies, a type of oily fish, are deboned and sliced into thin fillets. The raw fillets are covered with lemon juice or vinegar. The fish has to soak in it for at least five hours. It is served with extra virgin olive oil, garlic, parsley, sea salt and pepper. When marinated this way, fish can stay fresh for up to a week.

Atlantic bonito in caper sauce

A larger Atlantic bonito fish (800 – 1000 grams) is cut into large pieces and grilled. The capers, marinated in vinegar, are fried in virgin olive oil. When they release their juice, the chilli pepper is added, along with garlic, parsley and white wine. The grilled slices of fish are put into the sauce and simmered for 10 to 15 minutes. This is a specialty from Rino's family, served in the Cesarica tavern.

Prawns in sauce

The prawns for this dish need to be fresh. Wash the prawns, cut their antennas and cook them with onions and olive oil. When they change colour, add salt, pepper, garlic, parsley, white wine, bit of red pepper and finely chopped tomatoes. Breadcrumbs are added to the sauce to achieve the proper thickness. After that, the prawns should be cooked for a little while longer. Serve immediately, without waiting to cool.

MENU

Anchovies in marinade.....	10
Atlantic bonito in caper sauce.....	9
Prawns in sauce.....	9
Mixed fried fish.....	9
Stuffed squid.....	9
Grilled squid.....	9
Fried sprats.....	9
Black risotto.....	9
Fish and chips.....	9
Anchovy stew.....	9
T-bone steak.....	9

Adventure Montenegro

Außer der Konoba „Cesarica“ hat Rino Janovi eine Agentur eröffnet, die Touren für Touristen organisiert. **Adventure Montenegro** bietet Ausflüge mit dem Kajak in die Bucht von Kotor an, Rafting auf dem Fluss Tara, Wanderungen auf gepflegten Fußwegen auf den Berg Vrmac mit wunderschönem Ausblick auf die Bucht von Kotor, Ausflüge auf den Lov en und Besichtigungstouren nach Ulcinj und dem Bojenafluss. ■

MENÜ

Marinierte Heringe.....	9
Bonito in Kapernsauce.....	9
Buzara mit Scampi.....	9
Mixed Fish gebacken.....	9
Gefüllter Tintenfisch.....	9
Gegrillter Tintenfisch.....	9
Gebackene Spratten.....	9
Schwarzes Risotto.....	9
Fish and chips.....	9
Brodetto mit Heringen.....	9
T-bone Steak.....	9



EXPLORER

visitor's guide



MONTENEGRO

Wild Beauty.



www.montenegro.travel