



FOTO: IMAGO IMAGES

Diese Region in Kroatien erinnert an die Toskana

Sanfte Weinberge, Zypressen, historische Orte und Schaumwein: Für ein bisschen Toskana-Feeling musst du nicht nach Italien reisen. Rund 30 Kilometer von Zagreb entfernt liegt Plešivica, eine hügelige Weinregion, die Weingüter und regionale Spezialitäten bietet.

Du willst einen Hauch von Toskana, aber in Kroatien? Kannst du haben, und zwar nur rund 30 Kilometer von der Hauptstadt Zagreb entfernt. Die Region Plešivica wird auch als „kleine Toskana Kroatiens“ bezeichnet, was vor allem an der hügeligen Landschaft liegt, die gleichzeitig eines der bekanntesten Weinanbaugebiete des Landes ist.

Die sanft geschwungenen Hügel, die Zypressen und die Landgüter machen es an diesem Ort leicht, direkt an die italienische Region zu denken. Plešivica erstreckt sich an den südlichen Ausläufern des Žumberak-Gebirges rund um die Stadt Jastrebarsko. Die Weinberge liegen hier auf einer Höhe bis zu 400 Metern über dem Meeresspiegel.

DIE „KROATISCHE TOSKANA“ IST BEKANNT FÜR IHREN SCHAUMWEIN

Das Mikroklima unterscheidet sich deutlich von der kargen Adriaküste: Warme Sommertage, kühle Nächte und lehm- sowie kalkhaltige Böden bieten beste Voraussetzungen für den Weinbau. Durch die Ausrichtung der Hänge nach Süden und Südosten erhalten die Reben ausreichend Sonneneinstrahlung, aus denen am Ende guter kroatischer Wein hergestellt wird.

Die Region ist vor allem für ihren Schaumwein bekannt: Sie gilt sogar als das Zentrum der kroatischen Schaumweinproduktion. Zahlreiche Erzeugerinnen und Erzeuger verarbeiten die Trauben nach der klassischen Methode der Flaschengärung. Neben klassischen Rebsorten wie

Chardonnay, Pinot Noir und Rheinriesling setzt die Region verstärkt auf Orange Wines und den Ausbau in Tonamphoren (Kvevri). Weingüter wie Tomac, Šember oder Korak haben dafür schon international auf sich aufmerksam gemacht. Der Portugizac, ein junger Rotwein, ist ebenfalls eine traditionelle Spezialität, die du im Herbst frisch probieren kannst.

WAS DIE „KROATISCHE TOSKANA“ MIT DEN HABSBURGERN ZU TUN HAT

Nicht nur die Vegetation erinnert an ein anderes Land, auch die Architektur ist für Kroatien eher ungewöhnlich und unterscheidet sich architektonisch und kulturell grundlegend von der venezianisch geprägten Adriaküste Kroatiens. Die Region um Samobor und Jastrebarsko gehörte jahrhundertlang zum habsburgisch geprägten politischen Raum, was bis heute im Stadtbild, in der Kultur und in den kulinarischen Traditionen sichtbar ist.



Plešivica wird auch als „kleine Toskana Kroatiens“ bezeichnet.

Foto: imago images/Panthermedia



Ein Blick in die Altstadt von Samobor.

Foto: imago images/ Pond5 Images

Das fällt vor allem in Städten wie Samobor und Jastrebarsko auf: Barocke Fassaden in Pastelltönen, filigrane Stuckarbeiten, gusseiserne Laternen und mit Blumen geschmückte Holzbrücken über kleine Flüsse erinnern an mittel- und osteuropäische Kurorte des 18. und 19. Jahrhunderts.

Unter der habsburgischen Herrschaft entwickelte sich die Region zu einem beliebten Rückzugsort für den Adel, Bürgerliche und Künstler aus Zagreb und Wien. Der kroatische Komponist Ferdo Livadić empfing in seinem Anwesen in Samobor prominente Gäste wie Franz Liszt. Heute ist in dem Gebäude das Stadtmuseum untergebracht. Auch der Weinbau erhielt in dieser Zeit ent-

scheidende Impulse. Auch einzelne Winzerfamilien sind mit der Habsburger Geschichte verbunden: Die Familie Ivancić erhielt nach eigenen historischen Unterlagen 1759 von Maria Theresia einen Adelstitel und ein Wappen.

Gleichzeitig prägte die österreichische und slowenische Kaffeehauskultur die Region. Die berühmte Samoborska Kremšnita, eine Art Cremeschnitte, entstand im 20. Jahrhundert: Der Konditor Duro Lukacić entwickelte sein heute typisches Rezept in den 1920er-Jahren.

Obwohl die Küste nur eineinhalb Autostunden von Plešivica entfernt ist, gehören Fischgerichte hier nicht zur typischen Kulinarik. Stattdessen ist sie von der Habsburger Vergangenheit der

Region sowie der ländlich-bäuerlichen Tradition geprägt.

Das wohl bekannteste Gebäck der Region ist die Rudarska greljica, ein dünner, herzhafter Teigkuchen aus dem nahe gelegenen Bergbauort Rude. Die Füllung besteht traditionell aus Frischkäse und Zutaten wie Walnüssen, Karamell oder Kräutern. Das Gebäck besitzt mittlerweile einen geschützten geografischen Status innerhalb der EU.

Eine enge Verwandte ist der Plešivicki Copanek, ein ebenfalls mit Frischkäse und Kräutern gefüllter, herzhafter Teigkuchen. Der Überlieferung nach wurde er früher den Arbeitern als Verpflegung für den Tag im Weinberg mitgegeben. Das gastronomische Angebot reicht von einfa-

chen Lokalen, in denen hausgemachte Wurstwaren, lokaler Käse und traditionelle Fleischgerichte serviert werden, bis hin zur gehobenen Gastronomie. Das Restaurant der Familie Korak führt einen Michelin-Stern und setzt auf eine saisonale Menüführung mit Zutaten von regionalen Erzeugern.

WIE DU PLEŠIVICA IN KROATIEN AM BESTEN ERREICHST

Wenn du in Zagreb bist, bietet sich die Region Plešivica als Tagesausflug oder Ziel für ein Wochenende an. Dann wirst du auch auf viele Einheimische aus der Hauptstadt treffen, für die Plešivica ebenfalls ein beliebtes Ausflugsziel ist. Mit dem Auto sind es von Zagreb aus rund 30 Kilometer bis Samobor. Außerdem fährt mehrmals täglich ein Bus vom Hauptbahnhof in Zagreb nach Samobor. Die Fahrt dauert nicht länger als eine Dreiviertelstunde.

Die Plešivicka vinska, also die Weinstraße, ist ein gut ausgeschildertes Netz aus Straßen und Wegen und verbindet über 30 Weingüter miteinander. Die meisten Betriebe bieten Verkostungen im eigenen Keller oder auf Panoramaterrassen an. Eine Voranmeldung ist vor allem unter der Woche ratsam.

Wenn du den Aufenthalt mit Aktivitäten im Freien verbinden möchtest, findest du im angrenzenden Naturpark Žumberak zahlreiche markierte Wander- und Mountainbike-Routen durch Buchen- und Eichenwälder. Ein beliebtes Etappenziel ist die romanische Burgruine Okučine. Sie thront auf knapp 500 Metern Höhe über den Hängen und bietet einen freien Panoramablick über die geplante Route der Weinberge bis hin zum Kontinentalgebiet um Zagreb.

➔ Weitere Informationen unter: www.reisereporter.de/kroatien-toskana

Trinkgeld auf Kreuzfahrt automatisch einberechnet – muss ich das zahlen?

Viele Kreuzfahrt-Reedereien buchen automatisch Trinkgeld für die Crew vom Bordkonto der Reisenden ab. Einige Anbieter haben diesen Betrag 2026 deutlich erhöht. Aber müssen Reisende die automatische Gebühr überhaupt akzeptieren?

Trinkgeld geben ist normalerweise freiwillig. Doch auf Kreuzfahrten ist das anders. Viele Reedereien haben eine automatische Trinkgeld- und Servicegebühr, mit der das Bordkonto täglich belastet wird.

Die US-Reederei Holland-America Line hat Anfang Juni 2026 ihre sogenannte „Crew-Wertschätzungsgebühr“ erhöht, auch andere Reedereien sind diesen Schritt 2026 gegangen. Aber müssen Reisende diesen Betrag wirklich bezahlen?

HOLLAND-AMERICA LINE MIT AUTOMATISCHEM TRINKGELD

Die Gebühr wird gesammelt und nach Angaben der Reederei zur Vergütung zahlreicher Crewmitglieder eingesetzt, darunter sichtbare Servicekräfte und Beschäftigte hinter den Ku-

lissen. Wie sie zwischen einzelnen Tätigkeitsgruppen verteilt wird, legt die Reederei nicht im Detail offen. Für das Personal sind Trinkgelder oft essenziell und die Servicegebühr macht einen großen Teil des Einkommens aus.

„Die Anerkennungsgebühren für die Crew gehen zu 100 Prozent direkt an unser Schiffsteam“, zitiert „Fox News Digital“ einen Sprecher von Holland-America. Die Gebühren würden den wettbewerbsüblichen Standards der Kreuzfahrtbranche entsprechen. Reisende in Standardkabinen zahlen 18 US-Dollar pro Tag, Reisende in Suiten 20 US-Dollar. Umgerechnet sind das rund 15 Euro beziehungsweise 17 Euro pro Tag.

DIESE REEDEREIEN HABEN DAS AUTOMATISCHE TRINKGELD EBENFALLS ERHÖHT

Bei MSC Cruises, Celebrity Cruises und Carnival existiert eine ähnliche Gebühr bereits seit längerem, die dieses Jahr erhöht wurde. Für Buchungen ab dem 11. Mai 2026 zahlen MSC-Reisende für Standardkabinen auf Karibik- und Alaska-Kreuzfahrten ein automatisches Trinkgeld pro Person und Nacht

von 17 US-Dollar (etwa 14 Euro). MSC-Yacht-Club-Reisende zahlen nun pro Person und Nacht 23 US-Dollar (20 Euro).

Carnival Cruise Line erhöhte im Frühjahr die täglichen Trinkgelder auf 17 US-Dollar für Standardkabinen und 19 US-Dollar für Suiten.

Der Betrag summiert sich auf dem Bordkonto und wird am Abreisetag fällig. Celebrity Cruises hat seit Ende Juli die automatischen Trinkgelder erhöht. Diese betragen 19,50 US-Dollar für Innen-, Außen- und Verandakabinen, 20,50 US-Dollar für Kabinen der Concierge- und der Aqua-Klasse sowie 24,50 US-Dollar für die Suitenkategorie „The Retreat“.

KREUZFAHRTREISENDE KÖNNEN AUTOMATISCHES TRINKGELD STORNIEREN

Komplett bezahlen müssen Reisende die Servicegebühren aber nicht, sie können den Betrag an der Rezeption auch anpassen oder stornieren – in den meisten Fällen.

Zumindest nach deutscher Rechtsprechung ist das automatische Abbuchen der pauschalen Gebühr ohne ausdrückliche Erlaubnis der Passagierin



Trinkgeld ist auch auf Kreuzfahrten ein großes Thema. Einige Reedereien belasten das Bordkonto täglich automatisch mit Trinkgeld für die Crew.

Foto: imago images/ Martin Wagnerr

oder des Passagiers unzulässig. Das hat das Oberlandesgericht Koblenz in einem Urteil (Az.: 2 U 1260/17) entschieden.

In dem verhandelten Fall buchte der Reiseanbieter automatisch eine „Trinkgeldemp-

fehlung“ von 10 Euro pro Person und Nacht vom Bordkonto der Reisenden ab. Eine entsprechende Regelung stand zwar in den Geschäftsbedingungen. Auch in einem Reiseprospekt wurde darauf hingewiesen,

das die Zahlung an der Rezeption gekürzt oder gestrichen werden könne. Dennoch verstieß das Unternehmen nach Ansicht des Richters gegen das Gebot der Ausdrücklichkeit, wonach die Zustimmung von

Urlaubenden ausdrücklich nötig ist. Ohne gesonderte Zustimmung dürfen derartige Zusatzentgelte nicht abbekassiert werden, darauf weist der Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv) hin. Bereits 2017 hatte das Landgericht Koblenz (Az.: 15 O 36/17) im gleichen Fall zugunsten des Klägers entschieden.

BEI TUI CRUISES UND AIDA SIND TRINKGELDER IM REISEPREIS INKLUSIVE

Bei den deutschen Reedereien Tui Cruises und Aida sind die Trinkgelder bereits im Reisepreis inklusive – es werden keine zusätzlichen Trinkgelder berechnet. Wer möchte, kann natürlich trotzdem der Crew ein persönliches Trinkgeld geben.

Bei Aida gibt es dafür Trinkgeldumschläge, die Reisende an der Rezeption abgeben können. Bei Tui Cruises können Reisende den Trinkgeldumschlag in der Kabine mit Geld füllen und ihn dort liegen lassen oder an der Rezeption abgeben.

➔ Weitere Informationen unter: www.reisereporter.de/trinkgeld-kreuzfahrt