



Organisches Essen in Serbien

Serbien setzt verstärkt auf die organische Produktion von Lebensmitteln.

Seit 2012 präsentiert Serbien seine traditionelle, von den verschiedenen Landesregionen geprägte Gastronomie unter dem Motto „Soulfood Serbien“. Dieses Jahr geht das Agrarland Serbien einen Schritt weiter und stellt gesunde Nahrungsmittel aus organischem Anbau vor.

Serbien ist ein seit Jahrhunderten landwirtschaftlich geprägtes Land. Die Produktion organischer - also gesunder und nahrhafter Produkte – ist trotz immer noch unzureichender Verbreitung schon längst zur Realität in Serbien geworden. Ein Streifzug durch die Regionen veranschaulicht dies:

Vojvodina

Die „Kornkammer Serbiens“, wie diese nördliche Provinz auch genannt wird, verfügt über ideale Voraussetzungen für den biologischen Anbau. So wird in Subotica, dem Geburtsort der organischen Produktion in Serbien, alljährlich das Biofest gefeiert, auf dem organische Produkte vorgestellt werden und zugleich die umliegenden landwirtschaftlichen Betriebe und Gehöfte besucht werden können. Subotica verfügt als erste Stadt im Land über eine Produktkennzeichnung für organische Produktion.

Westserbien

Dies ist das Land der Himbeeren und der Waldfrüchte. In Arilje, der „Hauptstadt der Himbeeren“, liegt das Hauptverarbeitungszentrum des „roten Goldes“, das ein serbischer Exportschlager ist. Die „Himbeere von Arilje“ ist mittlerweile eine geschützte Marke. Sie wächst in den milden Gebirgsregionen, durch die die beiden sauberen Bergflüsse Rzav und Moravica fließen. Die Himbeere hat zwischenzeitlich die Vorherrschaft von der Pflaume übernommen, die früher als das traditionelle Exportprodukt Serbiens galt. Auf der Pflaumenmesse in Osečina wird für die Idee der organischen Pflaumenproduktion und Verarbeitung geworben. In dieser Region gibt es Unternehmen und Genossenschaften mit zahlreichen Kleinproduzenten, die organisches Obst anbauen.

Zentralserbien

Diese vom höchsten Gebirge Serbiens, Kopaonik, geprägte Region ist für ihre Fülle an heilsamen Gewässern und dichten Waldbeständen bekannt. Hier wird nach traditioneller Art Gelee aus Waldbeeren zubereitet. Aus Waldfrüchten wie Steinpilzen, Morcheln, Pfifferlingen und anderen Pilzen werden verschiedene Variationen organischer Produkte hergestellt: Pilze in Öl, getrocknete, frische und tiefgefrorenen Pilze. Auch viele Beerenfrüchte und Obstarten werden hier organisch angebaut.

Südöstliches Serbien

In diesem noch recht unberührten Gebiet hat sich eine ursprüngliche Artenvielfalt erhalten. Die Pflanzenarten, die auf dem Stara Planina Gebirge heranwachsen, sind derart verschiedenartig, dass sie allein über ein Drittel der Gesamtfloora Serbiens ausmachen. Bemerkenswert sind auch die Tierarten, die in dieser Gegend noch vorkommen, wie etwa das fast ausgestorbene Buša-Rind oder das Karakachan-Schaf. In Dimitrovgrad findet jedes Jahr die Messe der Balkan-Agro-Biodiversität statt, auf welcher alte und in Vergessenheit geratene Rassen von Schweinen, Ziegen, Pferden und anderen Zuchttieren ausgestellt werden.

Weitere Informationen unter: www.mascontour.de/serbien-pr/download/OrganicFood-Serbien.pdf

Allgemeine Serbien-Informationen sind erhältlich bei der
NATIONALEN TOURISMUS ORGANISATION SERBIENS (NTOS)

Čika Ljubina 8, 11000 Belgrad, Serbien Telefon: 00381/11/6557134 · Telefax: 00381/11/2632233

E-Mail: office@serbia.travel Web: www.serbien.travel www.facebook.com/serbientourismus 3420 Anschläge

Pressekontakt:

maslcontour, Hendrik Wintjen, Postfach 171 137, D-10203 Berlin
Tel. +49 (0)30 / 3472 5989, Fax +49 (0)3212/ 1157 280, Skype serbien-pr, E-Mail serbien-pr@mascontour.de,
Internet www.mascontour.de/serbien-pr