



Serbien auf der Internationalen Grünen Woche 2012 in Berlin

Vorstellung des touristischen Schwerpunktthemas 2012 „Soulfood Serbia“

Serbien wird wie in den Vorjahren auf der Grünen Woche 2012 präsent sein. In diesem Jahr allerdings aus besonderem Anlass: die Nationale Tourismus-Organisation stellt ihren thematischen Schwerpunkt für 2012 vor, „Soulfood Serbia - Nahrung für die Seele“. Dabei geht es nicht nur darum, die kulinarischen Reize Serbiens zu präsentieren. Auch die Beziehung zwischen der Land- und Ernährungswirtschaft, die große Teile des Agrarlandes Serbien prägt, und gesundem organischem Essen soll verdeutlicht werden.

Das Ministerium für Landwirtschaft, Handel, Forst- und Wasserwirtschaft der Republik Serbien und die Nationale Tourismusorganisation werden dieses Jahr gemeinsam am serbischen Stand in Halle 18 eine Reihe von Früchte- und Gemüsespezialitäten aus organischem Anbau vorstellten. Neben Ajvar und anderen Köstlichkeiten aus Paprika, Tomaten und Auberginen, können Besucher auch viele süße und aromatische Spezialitäten des Landes probieren. Dazu gehören Trockenfrüchte, eingelegtes Obst und Marmeladen, die aus handverlesenen Früchten auf traditionelle Weise hergestellt werden. Die organische Produktion wird von der Deutschen Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit durch das GIZ Access Projekt in Serbien unterstützt.

Die Landwirtschaft in Serbien ist eine tragende Kraft der ländlichen Entwicklung und wirkt sich positiv auf die Außenhandelsbilanz des Landes aus. Dank der guten Anbindung Serbiens, der Klimabedingungen, der guten Bodenqualität und der günstigen Handelsbedingungen, gilt sie als ein wichtiger Pfeiler der serbischen Wirtschaft. So ist Serbien beispielsweise der zweitgrößte Himbeerexporteur der Welt. Zugleich erfüllt sie auch für den Tourismus des Landes eine wichtige Funktion und ist prägend für viele Landstriche.

Mit der Idee, eine Landschaft zu entdecken und zugleich ihren einzigartigen Charakter zu erschmecken, entstand die Vision von „Soulfood Serbia“. Jedem Serbien-Besucher werden Anblicke wie der traditioneller Fischerboote auf der Donau, ausgedehnter Kürbispfelder in der nördlichen Provinz Vojvodina oder Pflaumenplantagen an den Hängen des Gledic-Gebirges in Erinnerung bleiben. Auch das unmittelbare Erleben der Geschmäcker, Gerichte und traditionellen Zubereitungsweisen einer jeden Region sind ein wichtiges Element einer Serbienreise. Durch sie erschließt sich die Seele eines Landes, das als Brücke zwischen Ost und West über Jahrtausende von den verschiedensten Völkern erobert und bewohnt wurde, die alle ihre Spuren in der serbischen Küche hinterlassen haben.

Gerade der ländliche Tourismus in Serbien bietet ideale Voraussetzungen, um in die Welt von „Soul Food Serbia“ einzutauchen. Dieser ermöglicht es, an der traditionellen Verarbeitung und Zubereitung von Spezialitäten wie Käse aus dem Balkengebirge Stara Planina, Honig aus Homolje, Wein aus Pimnice oder Paprika aus Leskovac teilzuhaben und vor Ort ein frisch zubereitetes, organisches und gesundes Mahl zusammen mit den Einheimischen zu genießen.

Nähere Informationen sind vom 20. – 29. Januar auf der Grünen Woche in Berlin, auf dem Serbien-Stand in Halle 18, Stand 126 erhältlich.

Allgemeine Serbien-Informationen sind erhältlich bei der
NATIONALEN TOURISMUS ORGANISATION SERBIENS (NTOS)
Cika Ljubina 8, 11000 Belgrad, Serbien Telefon: 00381/11/6557134 · Telefax: 00381/11/2632233
E-Mail: office@serbia.travel oder im Internet unter www.serbia.travel 3495 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