



Sliwowitz – ein „Schluck Serbien“ mit Tradition

Serbiens Pflaumenschnaps Sliwowitz ist weltbekannt – Obstbrände haben lange Tradition – Rakia Bar in Belgrad bietet Einblick in die Welt der serbischen Spirituosen

Ohne Rakija geht in Serbien nichts. Rakija sind Brände, vorwiegend aus Obst hergestellt, die im gesamten Land produziert und angeboten werden. Der Pflaumenschnaps Sliwowitz ist ohne Zweifel der berühmteste dieser serbischen Obstbrände. Im Volksmund „Šljivovica rakija“ genannt, gilt er als Nationalgetränk und erfreut sich auch in vielen weiteren Ländern großer Beliebtheit. Besucher können einen „Schluck Serbien“ als Aperitif zu traditionellem serbischem Essen oder gemischt als Drink genießen.

Die Herstellung von Rakijas geht in Serbien auf das 19. Jahrhundert zurück. Die Obstbrände werden aus heimischen Äpfeln, Birnen, Aprikosen, Himbeeren und weiteren Früchten, sowie aus Honig oder Nüssen hergestellt. Besonders die Städte Užice und Valjevo in Westserbien sind für ihre Obstbrennereien bekannt.

Der Pflaumenbrand Sliwowitz wird vor allem in der Region Šumadija im Zentrum Serbiens produziert. Aufgrund der vielen Pflaumengärten gilt diese Frucht als Markenzeichen und Symbol der Gegend. Hier findet man die süße Sorte Pozegaca, die bereits im vierten Jahrhundert von Alexander dem Großen in den Balkan importiert wurde und sich besonders gut zur Herstellung des berühmten hochprozentigen Getränks eignet. Etwa 70 Prozent aller in Serbien geernteten Pflaumen – das sind jährlich mehr als 400.000 Tonnen – werden zu Sliwowitz verarbeitet.

Die Rezepte variieren und sind meist Stolz und Geheimnis der Brennereien. Allen gemeinsam ist der Duft nach Pflaumen, eine goldene Farbe und die berauschende Kraft eines starken Schnaps: Die Lagerung in Eichen- oder Maulbeerefässern verleiht der Spirituose eine gelbliche Färbung und am Ende des Brennvorgangs liegt der Alkoholgehalt eines Sliwowitz in der Regel bei etwa 47 Prozent Alkohol.

Probieren kann man Serbiens Sliwowitz und Obstbrände in fast jedem Restaurant des Landes. Wer eine große Auswahl und eine besondere Atmosphäre sucht, der ist in der Rakia Bar in Belgrad richtig. Sie bietet eine gelungene Kombination aus über 130, überwiegend serbischen, Spirituosen und authentischem Essen, die jeweils zusammen gereicht werden. Auf einer Rakija-Tour durch Belgrad mit Erklärungen und Stops in weiteren Bars, kann noch mehr zu diesem Thema erfahren werden. Weitere Informationen finden Sie unter www.rakiabar.com.

Informationen zum Sliwowitz und anderen Köstlichkeiten der serbischen Küche finden Sie unter www.mascontour.de/serbien-pr/download/soulfood_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 oder im Internet unter www.serbia.travel

2900 Anschläge

Pressekontakt:

mascontour, Jara Schreiber, 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