



Einblicke ins kulinarische Serbien – Soulfood Serbia

Gastronomie ist Themenschwerpunkt 2012 – Nationale Tourismus Organisation Serbiens stellt authentische serbische Küche vor

Der beste Weg, Serbien und seine Menschen kennenzulernen, ist über das Essen. „Soulfood Serbia – Essen mit der Seele Serbiens“ lautet das Motto für das Jahr 2012, unter dem Serbien seine vielseitige Küche präsentiert. Serbische Gerichte und ihre Zubereitung sind eng mit den Bräuchen und der Geschichte der Regionen verflochten und ermöglichen es, sich den einzigartigen Charakter des Landes zu erschmecken.

Essen und Gastfreundschaft bilden das Rückgrat der traditionellen serbischen Lebensart und bieten Besuchern einen tiefen Einblick in die Geschichte des Landes. Hausmannskost und ländlich geprägte Mahlzeiten mit Gemüse, Fleisch und Fisch stehen im Vordergrund. Bunte Straßenmärkte im ganzen Land verlocken mit einem breiten Angebot an frischen Produkten zum Bummeln und Ausprobieren. Schon das Einkaufen an sich ist eine Erfahrung – oft und gern wird geprüft und gekostet, geplaudert und geschert, bevor es an den nächsten Stand geht.

Serbische Mahlzeiten probiert man am besten frisch zubereitet in traditionellen Restaurants, die überall im Land zu finden sind. Die Rezepte werden dort oft über Generationen weitergereicht. Auch eine Weinverkostung bei serbischen Winzern lohnt sich und ergänzt das kulinarische Erlebnis. Ganzjährig stattfindende Gastronomie- und Handwerksfeste in verschiedenen Orten des Landes sind den regionalen Spezialitäten und Traditionen gewidmet und bieten die Möglichkeit, kulinarische Produkte zu kosten und zu erwerben.

Die Landesteile Serbiens unterscheiden sie sich nicht nur in Klima, Topographie und Art der Landwirtschaft, sondern wurden auch von verschiedenen Völkern und Eroberern besiedelt: Habsburger, Ungarn, Türken, Griechen und Venezianer hinterließen Bräuche und Speisen und prägen die Regionen bis heute kulturell und kulinarisch. Jeder Teil Serbiens hat so einen ganz besonderen Charakter, der sich anhand seiner typischen Gerichte, Zutaten und Zubereitungsformen wunderbar erleben lässt.

Entlang der serbischen Flüsse, allen voran der Donau, werden Fischsuppen und Fischeintöpfe aus den heimischen Süßwasserfischen in unzähligen Variationen angeboten. Gerichte wie Grillfleisch mit würziger roter Paprika, die pikante Paprikapaste Ajvar oder die Käsepastete Gibanica stehen vor allem für die südserbische Küche. Das bergige und viel bewaldete Zentralserbien verbindet man mit Pilzgerichten in Form von Gulasch, Salat oder Suppe, sowie mit Pflaumengerichten oder Kohl mit Hammelfleisch. Aus Zlatibor in Westserbien kommt der grobkörnige Sauerrahm „Kajmak“, der als Beilage zu verschiedenen Gerichten gereicht oder auf Brot gegessen wird.

Weitere Informationen zum Thema Soulfood und den Festivals unter

http://www.mascontour.de/serbien-pr/download/soulfood_serbien.pdf

Die Broschüre „Weinstrassen Serbiens“ beschreibt die acht Weinregionen Serbiens und ihre Küche. Eine Weinkarte gibt einen Überblick und hilft, die oft in ländlichen Gebieten liegenden Weingüter zu finden. Weitere Informationen unter www.serbien.travel/multimedia-de/broschuren.

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

3445 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