



## Soulfood Serbia: eine gastronomische Reise durch Serbien

*Themenschwerpunkt 2012 der Nationalen Tourismus-Organisation Serbiens stellt authentische serbische Küche vor.*

**Im Jahr 2012 stellt die Nationale Tourismus-Organisation Serbiens das Thema Gastronomie in den Vordergrund. Unter dem Motto „Soulfood Serbia – Nahrung für die Seele“ präsentiert Serbien seine abwechslungsreiche Gastronomie, die eng mit den Bräuchen in den verschiedenen Landesteilen verwoben ist. Ziel ist es, die authentische serbische Küche mit ihren traditionellen Zubereitungsmethoden vorzustellen und es dem Besucher zu ermöglichen, sich das Land kulinarisch zu erschließen.**

„Es spricht sechs Sprachen“ sagt man in Serbien über ein meisterhaft zubereitetes, mehrgängiges Festtagsmahl. Darin kommt die kulinarische Vielfalt zum Ausdruck, die bei einem Streifzug durch serbische Regionen deutlich wird. So ist Ostserbien bekannt für traditionellen Weinanbau in jahrhundertealten Dörfern und naturbelassenen Honig aus dem Homolje-Gebirge. An diese Region grenzt die Donau an, die das Land auf 588 Kilometern durchquert und mit ihrem Fischreichtum der serbischen Küche raffinierte Fischgerichte beschert. Rote Paprika aus Leskovac in Südserbien ist Grundlage für das Nationalgericht Ajvar, ein pikanter Aufstrich, der auch als Beilage zu Cevapcici serviert wird. In der zentralserbischen Region Sumadija gedeihen die Pflaumen, die für die Herstellung des Nationalgetränks Sliwowitz, ein Pflaumenschnaps, verwendet werden. Die Bergregion rund um den Ort Zlatibor in Westserbien wiederum ist Ursprungsort von Kajmak, einem grobkörnigen Streichkäse. Einige Spezialitäten sind auch international sehr gefragt: Jede vierte Himbeere, die weltweit verzehrt wird, stammt aus Serbien.

Farbenfrohe Straßenmärkte in ganz Serbien bieten diese und andere regionale Produkte feil. Man probiert sie am besten frisch zubereitet in den örtlichen Restaurants, oft nach Rezepten, die über Generationen weitergereicht wurden. Großzügige Portionen sind die Regel und selbstverständlicher Ausdruck serbischer Gastfreundschaft. Wer neben authentischen Gerichten auch auf Auswahl und ein stilvolles Ambiente Wert legt, wird vor allem in der Hauptstadt Belgrad fündig, wo Restaurants für jeden Geschmack und Geldbeutel die landestypische Küche in allen erdenklichen Variationen servieren.

Doch was wäre eine serbische Mahlzeit ohne den passenden Wein dazu? Serbien zeichnet sich durch acht Weinregionen aus, von denen jede mindestens eine Weinroute aufweist. In den lokalen Weingütern wissen die Winzer, welcher Wein am besten zu den jeweiligen regionalen Spezialitäten passt und geben bereitwillig Empfehlungen. Die Broschüre „Weinstrassen Serbiens“ stellt jede Region mit ihren kulinarischen Besonderheiten und den dazu passenden Weinen vor. Eine Weinkarte der Nationalen Tourismus-Organisation Serbiens vermittelt einen Überblick über alle Weinrouten und hilft, die oftmals versteckt in ländlichen Gebieten liegenden Weingüter zu erschließen. Weitere Informationen unter [www.serbien.travel/multimedia-de/broschuren](http://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](mailto:office@serbia.travel) oder im Internet unter [www.serbia.travel](http://www.serbia.travel) 3337 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](mailto:serbien-pr@mascontour.de),  
Internet [www.mascontour.de/serbien-pr](http://www.mascontour.de/serbien-pr)