



## Vojvodina – Vielvölkerregion mit facettenreicher Küche

*Vielseitige Gerichte – Bermet Dessertwein – kulinarische Feste – traditionelle Restaurants – Novi Sad*

**Die Region Vojvodina im Norden Serbiens besticht gleichermaßen durch die weite, fruchtbare Landschaft und ihre kulturelle Vielfalt. Auf dieser Kombination basiert die abwechslungsreiche Küche der Region, die vielerorts probiert und bei verschiedenen Festen erlebt werden kann.**

Mehr als 25 verschiedene Nationalitäten und ethnische Gruppen leben bis heute in der Vojvodina. Neben Ungarn, Kroaten, Rumänen und Bulgaren ist sie auch Heimat von Deutschen, die von den Donauschwaben abstammen. Der Reichtum an kulturellen Einflüssen ist enorm und verleiht auch der regionalen Küche einzigartige Facetten.

Die fruchtbare Gegend Vojvodina ist Anbaugebiet vieler Nahrungsmittel, die frisch verarbeitet und vielseitig zubereitet werden. So sind **Kürbisse** Bestandteil vieler Speisen und der Futog-Kohl bildet, vor allem in gesäuerter Form, die Grundlage für zahlreiche traditionelle Gerichte der Region. Neben Gemüse sind auch heimisches Fleisch und Fisch auf den Tischen zu finden. **Sarma** - in Sauerkraut gewickelte Hackfleisch-Reis-Pakete – ist ebenso eine landesweite Spezialität wie **Kulen**, eine würzigscharfe Wurst aus Schweinefleisch, Paprika und Knoblauch, die mit der Zeit reift und bis zu zwei Jahre haltbar ist. Viele **Süßwasserfische**, die in den zahlreichen Flüssen und Seen der Vojvodina leben, finden sich in Form von Suppen, Kesselgerichten und anderen Rezepten in den Speisekarten wieder. Und sogar Kuchen, Pasteten und Strudel der Wiener Schule werden in der Region traditionell zubereitet. Seit mehr als 1700 Jahren werden in der Vojvodina **Wein** angebaut und **Obstbrände** hergestellt. Der rote aromatische **Dessertwein Bermet** aus der Stadt Karlowitz ist ein Highlight der Region. Bereits vor 150 Jahren war er in der gehobenen Gesellschaft Europas sehr beliebt.

Wer sich auf den Weg durch die weite Landschaft der Vojvodina macht, sollte unbedingt in einem **Sala**, dem traditionellen Restaurant der Region, einkehren. Dort werden Sie bei regionaler Musik und den typischen ländlichen Gerichten verwöhnt und können die Gastfreundschaft der Bevölkerung genießen.

Zahlreiche Feste würdigen die facettenreiche Küche der Vojvodina mit Wettbewerben, Verkostungen und Ausstellungen: So findet im Ort Dolovo jährlich im September ein Strudel-Fest statt und im Oktober feiert man das Futog Kohl Festival im gleichnamigen Ort bei Novi Sad. In Novi Sad selber findet vom 6.-8. Juli 2012 das Internationale Weinfestival Interfest statt. Zahlreiche weitere Veranstaltungen widmen sich der Zubereitung traditioneller Fischgerichte, Fleischprodukte und dem Obst der Region.

Guter Ausgangspunkt für Erkundungen der Vojvodina ist ihre Hauptstadt und ihr kulturelles Zentrum **Novi Sad**. Die Donaumetropole liegt rund 80 km nördlich von Belgrad und ist von dort auch gut erreichbar. Mit ihrer einladenden Fußgängerzone lässt sich die lebendige Stadt bequem erkunden. Von der Festung Petrovaradin, eine der größten in ganz Europa, kann man einen beeindruckenden Ausblick auf das gesamte Stadtpanorama genießen.

Weitere Informationen finden Sie unter

[http://www.mascontour.de/serbien-pr/download/soulfood\\_serbien.pdf](http://www.mascontour.de/serbien-pr/download/soulfood_serbien.pdf).

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

3520 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