

SOULFOOD

Essen mit der Seele Serbiens

Serbien

NATIONALE TOURISMUS
ORGANISATION SERBIENS
www.serbien.travel



NATIONALE TOURISMUS
ORGANISATION SERBIENS
www.serbien.travel





Inhalt

1. Soulfood Serbien	3
2. Ost-und Südserbien	5
3. Zentral-Serbien	19
4. Westserbien	25
5. Vojvodina	33



Soulfood Serbien

Manchmal verbirgt ein Land für Tage seine Geheimnisse vor einem Reisenden, zeigt ihm nichts anderes als seine Oberflächen, seine Gräser, die Bäume, das Äußere seiner Häuser. Dann plötzlich wirft es ihm einen Schlüssel zu und sagt ihm, gehe, wohin du willst und sehe, was du kannst.

So schrieb Rebecca West in ihrem Reisebericht Schwarzes Lamm und grauer Falke. Und einer der möglichen Schlüssel zu den touristischen Highlights in Serbien, ob Sie aus der Ferne oder aus der unmittelbaren Nachbarschaft kommen, wird das Essen sein. Essen schließt die Lücke zwischen den grundlegendsten menschlichen Bedürfnissen und den sinnlichsten und kulturellen Wünschen. Der einfache Akt der Zubereitung von Mahlzeiten wird zu einer Kunst erhoben. Diese Broschüre deckt nur einen Teil des gastronomischen Reichtums Serbiens ab, ausgewählt auf Grundlage der geographischen Identität und geschützter regionaler Produkte.

Serbiens bewegte Geschichte hat ihre Spuren auf der Lebensmittelversorgung des Landes hinterlassen. Eine Küche, die aus den vier Richtungen der Welt stammt. Wie auch immer, das großzügige Klima und die fantasievolle lokale Bevölkerung haben dafür gesorgt, dass sow-

ohl kulinarische Originale und Variationen zugleich bezaubernd und kommunikativ wirken. Wenn Gäste ein gut zubereitetes Essen in Serbien angeboten bekommen, hört man oft: "Probieren Sie das! Es spricht sechs Sprachen und stottert in einer siebten". Und beim Probieren merkt man, dass die Erwähnung von "Stottern" einfach ein charmanter kulinarischer Trick ist, diskretes Fishing for Compliments. Die Sprache der Speisen ist so wie die Sprache der Blumen. Sie ist angenehm zu hören und bleibt lange im Gedächtnis.

Serbiens Klima und Topographie variiert von Region zu Region. Auf den Ebenen herrscht kontinentales Klima, an den Bergen typisches Berg-Wetter mit gemäßigtem Klima in den Flusstälern während sich im Südwesten das Adria-Mittelmeer-Klima nähert. Topographie und Klima sind in der Biodiversität und Landwirtschaft reflektiert, welche wiederum Auswirkungen auf Gastronomie haben: Jemand mit einem großen Appetit isst wie ein Mähdrescher, während derjenige, der bescheiden isst, wie ein Vogel pickt. Aber die gängige Meinung unter Serben ist, dass es besser ist mehr zu essen, da "Kraft durch den Mund geht", und "ein leidenschaftlicher Esser ein leidenschaftlicher Arbeiter ist".

Obwohl der köstliche Geschmack und Geruch Serbiens zweifellos Brennstoff für leidenschaftlichen Appetit ist, hat das Land auch eine lange Tradition der gesunden Ernährung. In vergangenen Generationen beachteten orthodoxe Serben strenge Regeln des Fastens. Lebensmittel tierischer Herkunft wurden mittwochs oder freitags nicht gegessen, ebenso nicht während der Fastenzeit oder Advent. Dies bedeutete, dass es Fastentage im Laufe des Jahres gab als auch Tage, an denen Fleisch- und Milchprodukte gegessen werden konnten. So war es wichtig, Rezepte und Methoden der Zubereitung von Speisen zu entwickeln, welche wir heute als gesund anerkennen.

Wenn Sie also Vegetarier sind, können Sie sich durchaus an serbischen Speisen erfreuen, aber wenn Sie es nicht sind, brauchen Sie keine Angst zu haben. Selbst in den früheren Tagen waren die Serben pragmatisch genug, bei Reisenden nicht auf das Fasten zu bestehen. Was gibt es noch zu sagen: Serben sind ein sehr gastfreundliches Volk! Von den eleganten Restaurants der Hauptstadt, durch die lebhaften Pensionen und Tavernen im Rest des Landes, bis in die bescheidensten Haushalte in den ärmsten Dörfern, werden Ihre Gastgeber alles tun was sie können, damit Sie sich willkommen fühlen.



Ost-und Südserbien

SOULFOOD
Serbia



Nach einem alten serbischen Gedicht ist „ein geliebter Mensch wertvoller als ein Bruder, so wie Zucker süßer als Honig ist“. Doch im Gegensatz zu Zucker zählt Honig als Lebensmittel und Medizin. Auf den idyllischen Wiesen entlang der Flüsse Mlawa und Krupajsko produzieren lokale Imker Serbiens berühmten Homolje Honig. Homolje ist bekannt für seine mystischen Legenden, die Magie der Walachen und der heidnischen Erotik. Doch der hier produzierte Honig ist für seine heilenden Eigenschaften bekannt. Homolje Honig ist gut für die Verdauung und das Immunsystem, er schärft die Augen und stärkt die Stimme, er erhält die Beweglichkeit des Körpers und die geistigen Fähigkeiten, hilft Wunden zu heilen, verbessert den Teint und last, but not least, ist er eine großartige Ergänzung zur Gewichtsabnahme.



Homolje Limonade

Zutaten:

200 ml Wasser bei Raumtemperatur,
1 TL Honig,
Saft einer Zitrone

Zubereitung:

Jeden Morgen, mit einem Holzlöffel (nie aus Metall) Homolje Honig in einem Glas Wasser lösen, Zitronensaft hinzufügen und auf nüchternen Magen trinken.
Nach einem Monat wird der Reisende seinen Erinnerungen an Homolje Honig mit einem klaren Blick eine bessere Gesundheit hinzuzufügen.

Touristische Veranstaltungen:

Homoljski Motivi (Homolje Themen)

Kučevo, August

Fest der ursprünglichen nationalen Kunst in Serbien: Musik, Tanz, Essen, Trinken und Ethno Handwerk, das als Souvenirs gekauft werden kann.

+381 (0)12 850 666



Serbien ist eines von zehn europäischen Ländern durch das die Donau fließt. Dieser mächtige Fluss wurde erstmals vom altgriechischen Historiker Herodot erwähnt: der obere Zweig als Danubius (die Königin aller Flüsse) und der untere als Istros (die reiche Fluss). Es ist wahr, dass dieser großartigen Wasserlaus einer der schönsten Wege ist nach Serbien zu reisen und mit seinem Wasser nicht nur das Land und die Augen mit herrlichen Naturschönheiten ernährt, sondern auch einen Reichtum an Fischen in serbische Küche gebracht hat.

Nach einem Besuch der archäologischen Stätten in Vinča und des Besucherzentrums Lepenski Vir wird der Reisende bereit sein in den Restaurants entlang der Donau den lokalen Fisch zu probieren, vor allem die Fischsuppe, die weit und breit bekannt ist.

Es gibt so viele Rezepte für diese wie Dörfer entlang des Flusses, einige darunter mit geheimen Zutaten welche nur den lokalen Fischern bekannt sind. Ein sehr altes Geheimnis war, dass die Suppe mit Wasser aus der Donau gekocht werden müsse.



Fischsuppe

Zutaten:

500 g Zwiebeln,
Suppengrün (Möhren, Petersilie, Pastinaken, Sellerie),
1-2 kg verschiedenen Fischarten: Karpfen, Wels (Wels Kopf ist besonders gut), Barbe, Hecht und andere (je mehr Vielfalt, desto besser);
Fischrogen,
1 große Paprika,
200 ml Tomatensaft,
200 ml Weißwein,
ein Bund Petersilie,
ein paar Knoblauchzehen,
Lorbeerblatt,
Pfefferkörner,
getrocknete und gemahlene rote Paprika (süß und scharf),
Salz,
und schließlich die geheime Zutat!

Zubereitung:

Die Suppe wird am besten im Freien in einem großen Kessel über dem Feuer gekocht, ein großer Topf in der Küche tut es auch. Die Zwiebel gründlich in Öl anbraten, das fein gehackt oder gerieben Suppengrün dünsten. Mit ein wenig Wasser auffüllen und dann einen Esslöffel Paprikapulver (süß oder scharf, je nach Geschmack) hinzufügen und darauf achten dass nichts anbrennt. Wenn

das Wasser kocht, den Fisch und den Rogen dazugeben, dann kaltes Wasser. Nicht vergessen dass es beim Kochen um etwa ein Drittel reduziert. Salzen, Lorbeerblatt und Pfefferkörner, eine frische rote Paprika mit einem Messer gestoßen, um ihren Duft freizulassen, ganze ungeschälten Knoblauchzehen und den Tomatensaft hinzugeben. Auf kleiner Flamme zwei Stunden köcheln. Während des Kochens nicht umrühren, da dieses den Fisch zerstört. Stattdessen schütteln Sie den Topf von Zeit zu Zeit. Am Ende mit Weißwein ablöschen und die fein gehackte Petersilie einstreuen.

Und das Geheimnis?

Es liegt in der leichten, fast unmerklichen Verdickung der Suppe. Die alten Meister erreichte dies durch einnähen von Maismehl in einer kleinen Stofftasche und dem Kochen in der Suppe (ähnlich wie ein Teebeutel). Für den gleichen Effekt Rühren Sie einen Teelöffel Maismehl in ein wenig Wasser und geben Sie es am Ende der Garzeit hinzu, dann die Suppe wieder zum Kochen bringen.



Touristische Veranstaltungen:

Entlang der Donau gibt es verschiedene traditionelle Veranstaltungen für Freunde von Fisch und guten Zeiten, mit Kochwettbewerben von Fisch Suppe und Fisch Eintöpfen.

Alaske večeri **(Die Fischerabende)**

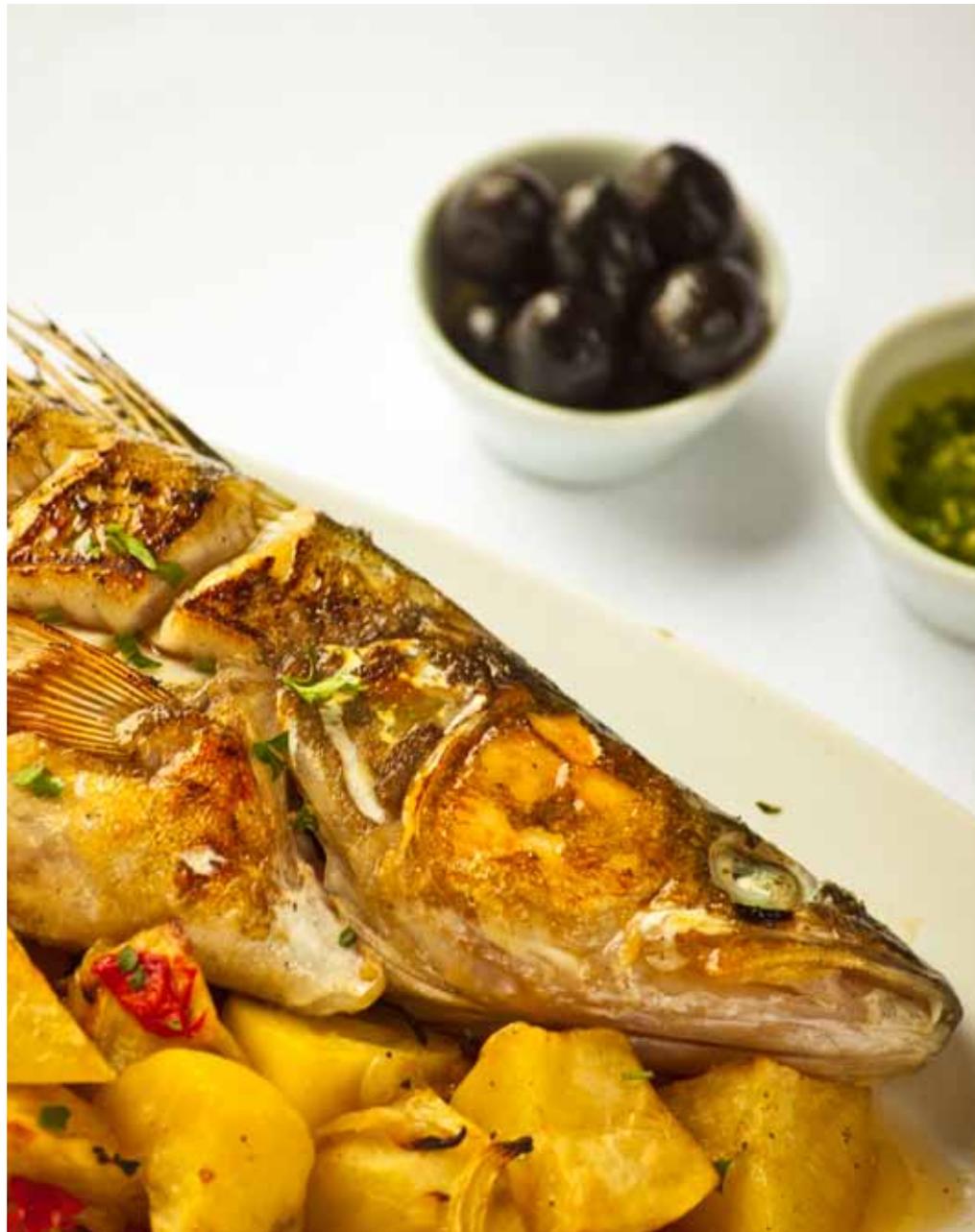
Veliko Gradište, August
+381 (0)12 663 179

Porečki kotlić **(Der Flussufer Kessel)**

Donji Milanovac, Juli
+381 (0)30 590 610

Golubački kotlić **(Der Golubac Kessel)**

Golubac, Juli
+381 (0)12 638 614





Wein ist ein wesentlicher Bestandteil für die Suppe, aber er geht auch sehr gut mit allen anderen Fischgerichten. Nicht dass Sie das Essen brauchen als Entschuldigung. Die besten Weine des östlichen Serbien kommen aus der Gegend des Dreiländereckes Rumänien, Bulgarien und Serbien, in der Nähe der Stadt Negotin. Eine ungewöhnliche touristische Attraktion sind die originalen Weinkeller in den Dörfern des Negotiner Umlandes. Die Weine hier werden aus seltenen alten einheimischen Rebsorten wie Muscat hergestellt, mit einer Kombination aus traditionellen Methoden und moderner Technik. Die Persönlichkeit dieser beeindruckt immer wieder.

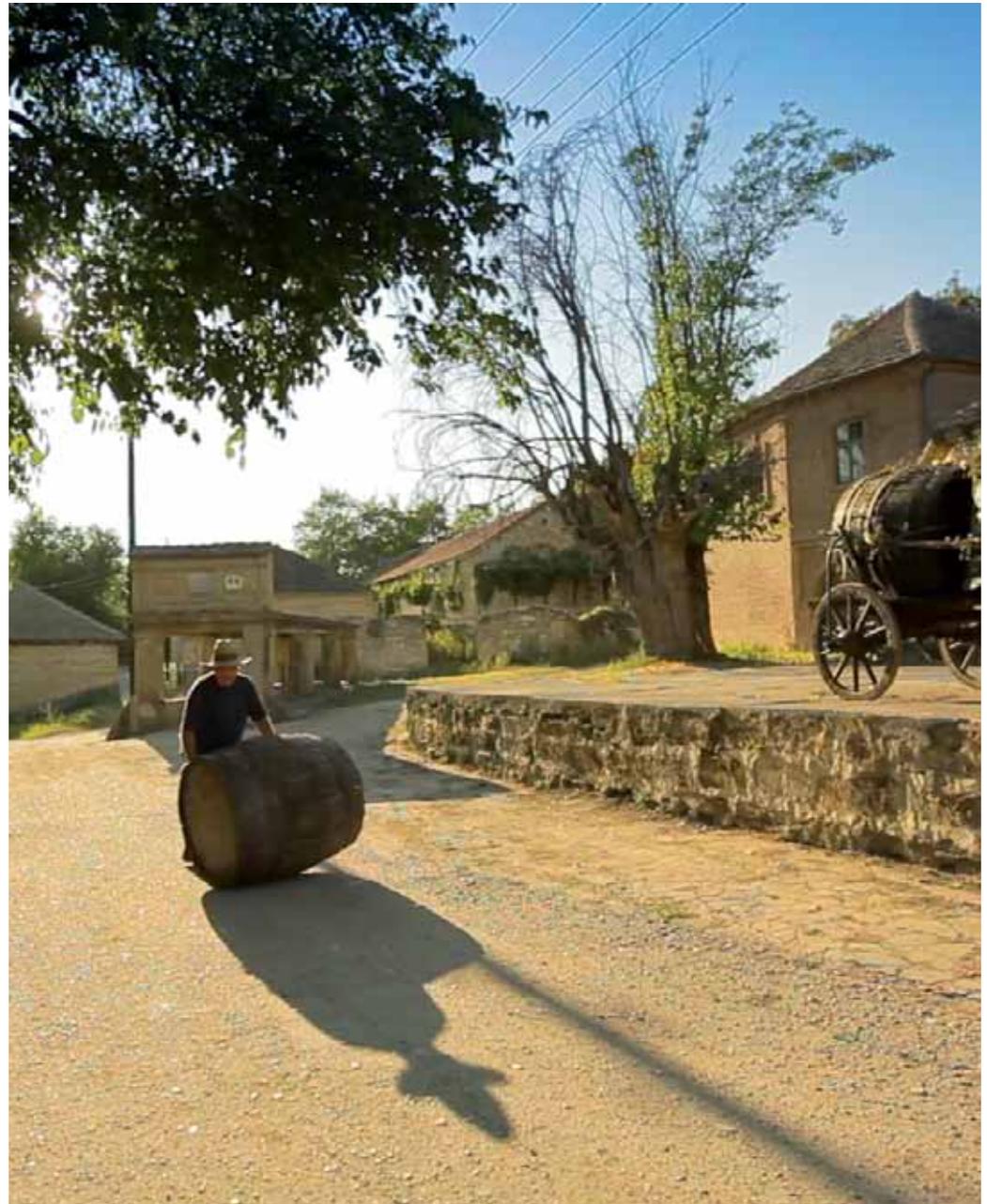
Touristische Veranstaltungen:

Sajam meda i vina
(Honig und Wein-Messe)

Negotin, Mai

+381 (019) 547 555

Verkostung und Verkauf aus den Weinbergen und Imkereien. Verkündigung der besten Wein des Jahres sowie Verkauf von Souvenirs und ein buntes Programm aus Kultur und Unterhaltung.





Stara Planina (einst bekannt als das Balkan-Berg), ist Teil der Karpaten-Balkan-Gebirge. Städte in der Nähe Stara Planina sind Negotin, Zaječar, Knjaževac, Pirot und Dimitrovgrad. Vom Stara Planina stammt das Winter-Bohnenkraut (*Satureja montana*) welches in der Region als Heilpflanze bekannt ist, aus dem der als Rtanj čaj bekannte Tee gemacht wird. Die Pflanze ist ein allgemeines Stärkungsmittel und wird für eine Vielzahl von Gesundheitsproblemen eingesetzt. Auch als Aphrodisiakum geschätzt.



Niemand sollte dieses Gebiet besuchen ohne Ausflüge an die Flüsse, Seen und Wasserfälle zu unternehmen. Sollten die Ausflüge Sie hungrig machen, denken Sie einfach nur an die Steinpilze, den Lamnbraten und den Pirot Schafskäse, welche Sie erwarten. Der Pirot Käse ist einer der besten seiner Art in der Welt und eines der bekanntesten Produkte der Region. Weitere Merkmale hier sind die Handgeknüpften Pirot Teppiche und die endlose Anzahl an Witze über die Einheimischen. Diese konzentrieren sich vor allem auf die Ähnlichkeit mit den Schotten, beides Schafzüchter und berühmt für ihre Sparsamkeit.

Touristische Veranstaltungen:

Pirotka jagnjjada
(Pirot Lamm Festival)

Pirot, Mai

+381 (0)10 320 838

Lamnbraten am Spießwettbewerb, aber auch der Zeitpunkt, um guten Käse und Honig sowie die berühmten Pirot Teppiche und Keramik zu finden.



Nahe Pirot liegt die kleine Stadt Bela Palanka. Neben dem Besuch von Naturschönheiten, historischen Denkmälern und hervorragenden Restaurants kann der Besucher auch auf die Jagd gehen, Fischen, Paragliding und Bergsteigen.

Touristische Veranstaltungen:

Dani Banica (Kuchen Tage)

Kuchen Back Wettbewerb

Bela Palanka, August

+381 (0)18 853 080

Diese Veranstaltung kombiniert traditionelle Küche sowie selten gesehene alte Handwerkskunst.



Noch im Süden von Serbien, in einiger Entfernung von Pirot, liegt Leskovac. Eine Fülle von archäologischen Funden haben ihr, zusammen mit der Behauptung das Leskovac der Geburtsort von Justinian I ist, den Titel einer kaiserlichen Stadt verliehen. Abgesehen von den römischen Ruinen ist Leskovac bekannt für die Kirche Odžaklija (Schornstein Kirche), im neunzehnten Jahrhundert während der Osmanischen Periode erbaut. Da der Kirchenbau von den Türken verboten war, bauten die findigen Leute von Leskovac diese Kirche sehr untypisch, halb-bis tief in die Erde und getarnt mit einem pseudo-überragenden Schornstein. Ein Merkmal, welches bisher nie bei orthodoxen Kirchen gesehen wurde.

Leskovac ist benannt nach seinem berühmten Haselnuss-Wald, lešnik als serbisches Wort für Haselnuss. Heute ist es eher bekannt für seine rote Paprika. Die Menschen in Leskovac sprechen einen Dialekt des Serbischen, der viele Merkmale des Altkirchenslawischen bewahrt. Selbst viele Serben verstehen diesen Dialekt nur schwer. Jedoch ein Wort ist im ganzen Land und darüber hinaus bekannt: Ajvar. Dies ist der Name für eine Zubereitungsform gebratener Paprika, aufbewahrt in Gläsern für den Einsatz während des Winters. Leskovac ist auch für sein fantastisches Grill Fleisch bekannt. Wahrscheinlich werden Sie mit dem Auto oder dem Bus in die Stadt kommen, aber sobald Sie dort sind, müssen Sie den Leskovac

Zug (leskovački voz) probieren, eine Auswahl an gegrilltem Fleisch, welches eins nach dem anderen den Tisch erreicht, wie Waggonen. Die leskovačka mučkalica sollte auch nicht übersehen werden, ein scharfes Potpourri aus würzigen Paprika und gegrilltem Fleisch, von vielen Gourmets für seinen würzigen Geschmack geschätzt.

Touristische Veranstaltungen:
Roštiljijada (Grill Festival)

Leskovac, September

+381 (0)16 233 360

Konzerte von verschiedenen Musikern und Wettbewerbe für den größten Hamburger.





Leskovačka Mučkalica

Zutaten:

1 kg Schweinenacken (oder gemischt
Schwein und Kalb),
200 g Speck,
4-5 Zwiebeln,
10 rote Paprika,
geröstet, geschält und gehackt,
500 g geschälte und gewürfelte Tomaten,
2 Köpfe Knoblauch,
Salz, gemahlene getrocknete Paprika;
Chili-Pulver,
falls gewünscht.

Zubereitung:

Das Fleisch in Würfel schneiden, aufspießen, salzen mit Öl einreiben anschließend Grillen. Den Speck in kleine Würfel schneiden und anbraten bis das Fett schmilzt, geben Sie die geschnittene Zwiebel hinzu und braten sie sanft im Speck, bis es auseinander fällt. Fügen Sie die gehackte rote Paprika hinzu. Das Fleisch von den Spießen nehmen, in die Pfanne geben und vorsichtig mitkochen, bis das Fleisch weich ist. Anschließend die Tomaten in die Pfanne und ein paar Minuten mehr kochen. Wenn Sie fertig sind, fügen Sie den fein gehackten Knoblauch und Paprika hinzu. Falls gewünscht, schärfen Sie mit Chili-Pulver und servieren es mit hausgemachtem Brot oder Brötchen.

Niš ist die drittgrößte Stadt in Serbien. Gelegen an der Kreuzung der Hauptstraßen, welche Europa mit Kleinasien und das Schwarze Meer mit dem Mittelmeer verbinden. Die Stadt ist berühmt für die archäologische Stätte von Mediana, im dritten Jahrhundert v. Chr. von Konstantin dem Großen erbaut. Niš ist heute ein modernes urbanes Zentrum und bekannt für Jazz-, Film- und Literaturfestivals. Aber Stolz ist Niš auf seine Käsepastete. Die traditionellen serbischen Haushalte gelten als ein besonderer

Ort für Pasteten. Die Variationen reichen von Apfel-, Kürbis-, Sauerkirsch-, Mohn-, Ampfer-, Spinat, Fleisch und Weizen Grütze. Aber die wahre serbische Pastete ist Gibanica: Schichten von schuppiger Kruste mit Käse, Sahne und Eiern gefüllt. Neben der Füllung ist die Qualität des Gebäcks (der Kruste) sehr wichtig für Gibanica, einst würden Hausfrauen diese Torte nur auf einem Holzofen backen. Heutzutage ist der Teig meist fertig gekauft und die Kochkunst besteht nur in der richtigen Wahl.

Nicht weit von Niš liegt Svrlijig - eine Stadt, deren Name Ausländern fast völlig unbekannt ist, aber als Reiseziel sehr attraktiv. Neben hervorragendem Honig und Trüffeln, die in der Svrlijig Wäldern gefunden werden, erhebt die Stadt Anspruch auf kulinarische Berühmtheit durch das matt aussehende, aber magische Belmuž. Ein Gericht aus frischem Käse und Maismehl, das ebenso außerordentlich lecker wie auch gesund ist. Belmuž wird von den Menschen in Svrlijig auch als Aphrodisiakum beansprucht.



Touristische Veranstaltungen:

Belmužijada (Belmuž Festival)

Svrljig, August

+381 (0)18 821 059

Dem Belmuž gewidmet, mit begleitenden Veranstaltungen wie ein Wettbewerb für die schönste Schäferin, Kunsthandwerk, traditionelle Svrljig Kochen, Hirten-Spiele und kulturelles Programm.

Belmuž

Zutaten:

600 gm very fresh young sheep cheese

(from Svrljig if you can get it);

150 gm white maize flour;

salt.

Preparation:

Gently heat the cheese in a deep pot until it has melted but not boiled, then stir in the maize flour very gradually. Continue to cook while stirring continuously for 15-20 minutes. When the cheese comes together in a ball in the middle of the pot and the milk fat separates out to the side, the belmuž is finished. Add salt to taste and serve with a variety of salads as an entrée.



Geografisch ist das Kosovo die Kreuzung von Mittel- und Südeuropa, der Adria und dem Schwarzen Meer. In Kosovo ist das Klima kontinental, allerdings dominiert von Bergregionen. Die turbulente Geschichte dieser Region besteht bis zum heutigen Tag, aber die natürlichen Ressourcen, archäologischen und historischen Denkmäler und kulinarischen Errungenschaften sind alle für die Touristen zugänglich. Forellen, Aal, Wels, Karpfen, Döbel, Hecht und Krustentieren: Kosovos Flüsse wimmeln nur so mit Leckereien. Die Lipovica und Klecka Wälder in der Nähe Lipljan eignen sich ausgezeichnet für die Jagd, und die Prokletije Berge und der Berg Brezovica verfügen über große Skipisten. Die städtische Architektur des Kosovo ist eine einzigartige Mischung aus Ost und West, mit einer Menge von Moscheen und Kirchen, alt und neu, lokal und ausländisch. Es gibt wunderschöne orthodoxe Klöster in Dečani,

Gračanica, Peć, Prizren und viele andere Kosovo Gebieten, welche Touristen einen Einblick in die tiefe Geschichte des serbischen Staates, den ganzen Weg zurück zu seinen Ursprüngen, bieten.

Die Klöster des Kosovo sind genauso weit und breit bekannt wie die Weine des Kosovo und Metohija. Das Kosovo ist auch für seinen weißen Weinbrand Lozovača bekannt. Die besten Weine der Region sind die Rotweine, darunter Merlot, Teran und Burgund. Die bekanntesten Weine sind aus den für ihre Weinberge und Obstgärten berühmten Städte Orahovac bei Prizren und aus der Gegend um Đakovica und Peć. Die breite Palette an Wurstwaren, Käse und Gebäck ist ähnlich wie in anderen Teilen Serbiens. Die Nachspeisen dieser Region sind für unverwechselbar aufgrund ihres ausgeprägten Deckschicht aus karamellisiertem Zuckersirup mit Vanille und Zitrone.



Zentral-Serbien

SOULFOOD
Serbia



Der größte Teil Zentral Serbiens ist Šumadija, dessen Name das Land der Wälder bedeutet. Der Geburtsboden der Wälder nährt heute die Obstgärten und die Frucht, die das Symbol und Markenzeichen von Šumadija ist: die Pflaume. Unter der Fülle der ausgezeichneten Sorten sticht die Požegaca heraus, von Alexander dem Großen im vierten Jahrhundert v. Chr. in den Balkan importiert.

Es gibt viele Möglichkeiten seinen Urlaub in Zentral Serbien zu verbringen: Skifahren, Jagen oder die Zeit in einem Ethno-Dorf verbringen; Sie können die Schönheiten der Natur bewundern, historische Denkmäler besichtigen oder nach ethno-Kuriositäten ausschau halten. Aber ob Sie das berühmte Dragacevo Trompeten Festival in Guca, das Heuernte Festival in der Nähe von Rajac Ljig, die Ländereien und das Mausoleum der königlichen Familie Karađorđević in Oplenac Nähe Topola oder einer anderen faszinierenden Šumadija-Destinationen besuchen, rechnen Sie immer mit leckerem Essen und einem unvermeidliche Aperitif - dem šljivovica, Serbiens weltberühmten Pflaumen Schnaps. So wie es Whisky oder Tequila in endlosen Variationen gibt, die jeweils das Geheimnis waren und der Stolz der

Brennerei sind in denen sie hergestellt werden, so gibt es viele Sorten von Šljivovica in Serbien. Was sie gemeinsam haben ist der Duft von Pflaumen, eine goldene Farbe und die berausende Kraft eines starken Schnaps. Weniger alkoholisch, aber nicht weniger lecker, ist ein aus šljivovica bereitetes Getränk, wenn das

Wetter kalt ist. In Serbien wird gesagt, dass der Wein erwärmt und Schnaps kühlt, so natürlich im Winter, wenn ein slava (das Fest des Schutzheiligen der Familie) gefeiert wird. Hier ist das Getränk der Wahl Šumadijski čaj (Šumadija Tee) oder Glüh- Pflaumenschnaps.



Šumadijski Čaj (Der Šumadija Tee)

Zutaten:

500 g Zucker,
350 ml Sljivovica,
150 ml Wasser.

Zubereitung:

In einem tiefen Metall Topf Zucker schmelzen und karamellisieren bis er rötlich in der Farbe wird, dann Wasser und Sljivovica eingiessen. Zum Kochen bringen (einige tun dies zwei oder drei Mal) und sofort servieren.



Touristische Veranstaltungen:

Diese Region ist bekannt für seine Wettbewerbe in der Bereitung und Verkostung des šljivovica und anderer Pflaumen-Produkte, mit begleitenden Kultur- und Unterhaltungsprogrammen.

Šumadijski dani šljive (Šumadija Pflaumen Tage)

Stragari Dorf in der Nähe Kragujevac, August.
+381 (0)62 287 211

Šumadijska kraljica (Königin der Šumadija)

Auswahl der besten Brände,
Gornja Trepča Spa, August.
+381 (0)69 622 105

Sajam šljiva (Pflaumen Messe)

Osečina, August.
+381 (0)14 452 311

Abgesehen von Bränden, werden Pflaumen auch für viele andere köstliche Gerichte verwendet, ob süß oder salzig (Karpfen mit getrockneten Pflaumen, Zwetschgenknödel, Pflaumenmus und andere). Als Tourist sollte man sich diese verschiedenen Kombination, die Sie nirgendwoanders finden können, entgehen lassen. Gegrillten Pflaumen in dünnen Scheiben Speck gewickelt, ein zartes süß-saures Gericht, können heiß oder kalt serviert werden. In einigen Orten wird der Stein der Pflaume mit Käse ersetzt, in anderen mit Walnüssen oder Oliven.



Serbische Gerichte sind nichts wenn sie nicht herzlich sind. Sie finden immer reichlich Brot, Nudeln oder Kartoffeln serviert als Beilage. Die Stärke dient hier als Kontrapunkt zur Würze der anderen Lebensmittel. Neben Brot, als Vorspeise oder als Beilage zu den Hauptgang, kann es proja (Maisbrot), pogača (ein Hefekuchen ähnliches Brot) oder dampfende Kartoffeln, gebacken unter einem sač. Das sač ist eine hohe glockenförmige Metallabdeckung für Lebensmittel, auf die glühenden Kohlen gestapelt werden, so dass das Essen darunter kocht.

Touristische Veranstaltungen:

Dani azanjske pogače **(Azanja pogača Tage)**

Azanja, August.

Auswahl der besten traditionellen und modernen pogača, Akkordeon Wettbewerb und eine Ausstellung von nationalen Kunsthandwerk. Das Festival hat es erfolgreich geschafft, mit dem Backen des Weltgrößten pogača, in das Guinness-Buch der Rekorde zu eingetragen zu werden.

+381 (0)26 322 982

Projada (Proja Festival)

Ratina Dorf in der Nähe von Kraljevo, September.

Ein Fest gewidmet dem kochen mit Maismehl und einem begleitenden ethnologischen und Volkstanz-Programm.

+381 (0)36 862 235

Dani krompira u Rađevini **(Kartoffel Tage in Rađevina)**

Krupanj, Oktober.

Wissenschaft, Ausstellungen, Wettbewerbe, kulturelle, Animationen und ein Sportprogramm, alles rund um das Thema Kartoffeln.

+381 (0)15 584 094

Keine Diskussion über die reichhaltige Küche Zentral-Serbiens wäre vollständig ohne die Erwähnung der Kohlgerichte, insbesondere solcher mit Hammelfleisch, in großen Tontöpfen über dem offenen Feuer gekocht. Auch Bohnen haben einen besonderen Stellenwert, vor allem wenn sie in großen Kesseln über dem Feuer gekocht werden. Auch ist es wichtig, die

wunderbare Gulasche, Salate und Suppen verschiedener Arten von Pilzen zu erwähnen. Für die Experten sind dies Parasolpilze (*Macrolepiota procera*), Pfifferlinge (*Cantharellus cibarius*), Reizker (*Lactarius deliciosus*), Steinpilze (*Boletus edulis*), Riesenstäubling (*Langermannia gigantea*) und Schwefelporling (*Laetiporus sulphureus*).



Touristische Veranstaltungen:

Kopusijada (Kohl Festival)

Mrčajevci Dorf in der Nähe Čačak,
September

Wettbewerb zum Kochen des Hochzeit Kohls und anderen Kohlgerichte zusammen mit einem umfangreichen kulturellen, künstlerischen und sportlichen Programm.

+381 (0)32 800 161

+381 (0)64 6476 936

Pasulijada “Srebrni kazan” (Bohnen Festival “Silber Kessel”)

Kraljevo, September

Traditioneller Bohnen Kochwettbewerb auf dem zentralen Platz von Kraljevo.

+381 (0)36 311 192

Dani gljiva (Pilz Tage)

Valjevo, Medvednik Mountain, Oktober.

Dies ist eine lehrreiche Veranstaltung mit Ausstellungen von frisch gepflückten, hofeigenen und verarbeiteten Champignons, zusammen mit Fachliteratur, Fotos und Zeichnungen, runden Tische, Vorträge und Exkursionen. Die Veranstaltung gipfelt in schmeckenden Gerichten aus den während der Exkursion gesammelt Pilzen.

+381 (0)14 225 745

+381 (0)14 221 138



Die Wälder, Wiesen und Lichtungen in der bergigen Gegend von Zentral-Serbien bieten die perfekte Umgebung für Beerenfrüchte. In der Sommersaison, wenn kein Schnee liegt, ist das Kopaonik Skizentrum mit süßen, gesunden Heidelbeeren, welche die Besucher selbst pflücken oder kaufen können, überfüllt.

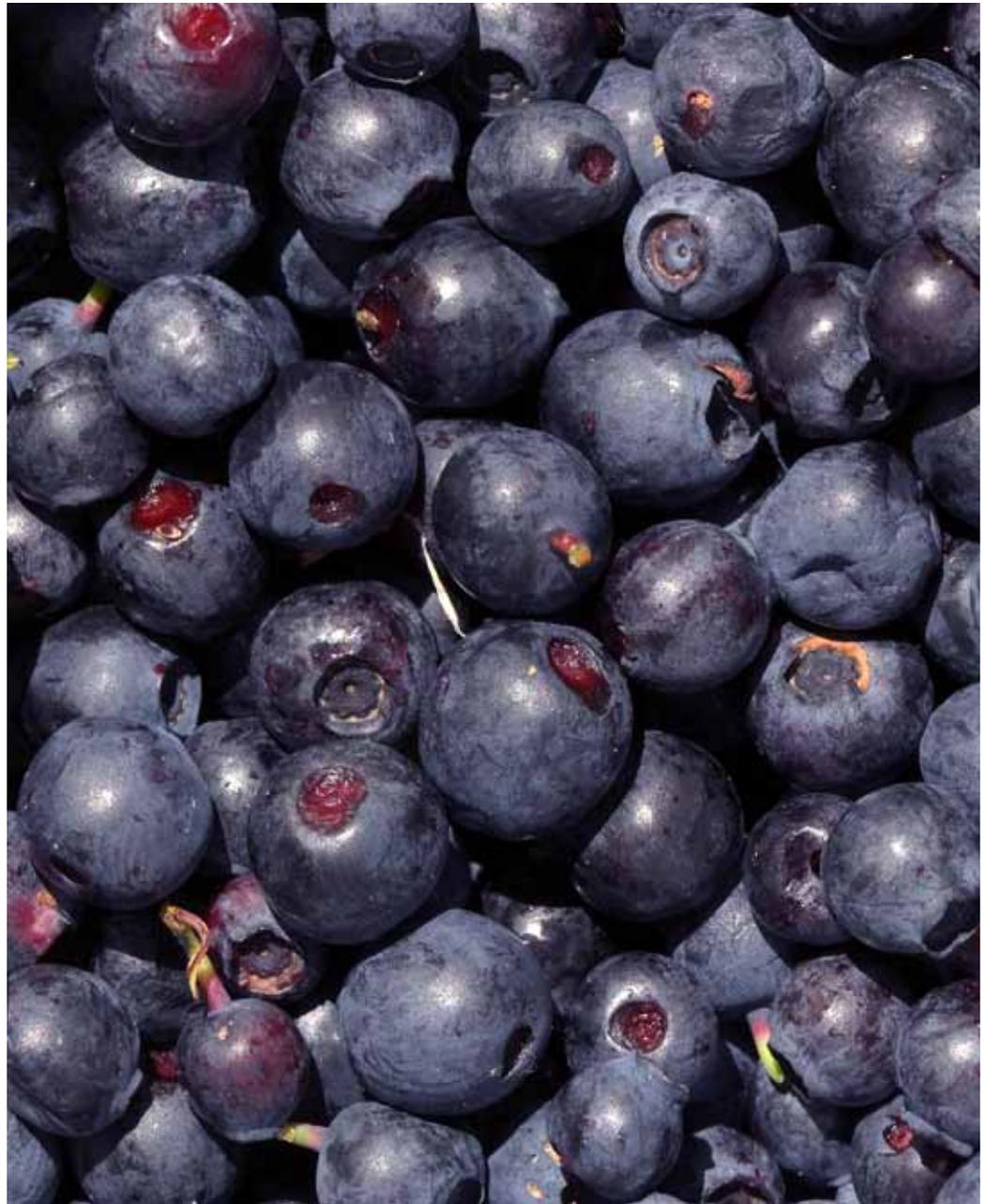
Touristische Veranstaltungen:

Dani borovnica
(Blaubeertage)

Berg Kopaonik, Juli

Lehrreiche Veranstaltung über das Sammeln, den Anbau und die Verarbeitung von Wild- und Blaubeeren.

+381 (0)36 738 670





Westserbien

SOULFOOD
Serbia



Das westliche Serbien ist eine Region der charmannten Städte und idyllischen Bergdörfer. Der Tourismus konzentriert sich auf die Berge - Zlatibor, Tara, Zlatar, Golija und das Pešter Plateau - viele andere Sehenswürdigkeiten, wie die Uvac Fluss Schlucht, die wimmelnden Gewässern der Drina, Priboj Spa, die Potpečka und Stopića Höhlen, das Freilichtmuseen Staro Selo (Altes Dorf) in Sirogojno und Drvengrad in Mokra Gora, die Sargan Acht Schmalspurbahn, die Mileševa, Uvac und Rača Klöster sowie eine Reihe von Holzkirchen, gilt es zu entdecken. Schäfer Tage, Kosjeric, Arilje Himbeeren, Užice Schinken, Zlatar Käse, Užice Obstbrand, komplet lepinja (Ei, Sahne und Schinken-Sandwich) und Buchweizen Kuchen sind nur einige der Attraktionen dieser Region. Bei jedem Schritt erlebt der Besucher eine schöne und gesunde Natur, bemerkenswerte Beispiele für kulturelle Traditionen und alle Arten von Aktivitäten. Alles wird durch eine Fülle von kulinarischen Erlebnissen begleitet. Kajmak, eine leicht gealterte, gesalzen geronnene Sahne ist ein traditionelles Milchprodukt in den bergigen Regionen Serbiens. Cremig und Kaj-



mak, eine leicht gealterte, gesalzen geronnene Sahne ist ein traditionelles Milchprodukt in den bergigen Regionen Serbiens. Cremig und leicht säuerlich wird es als Vorspeise serviert, als Brotaufstrich oder als Ergänzung zu den Mahlzeiten (und nicht wie Butter oder Sahne) eingenommen. Es wird durch die Vergärung des MilCHFetts bei der Verbrühung von Milch gewonnen. Das serbische Sprichwort "Nehmen Sie die Kajmak ab", abgesehen von ihrer primären kulinarischen Sinn, bedeutet, sich

selbst das wertvollsten Teil von etwas nehmen. In diesem Sinne ist die Kajmak des Tourismus in Serbien der spektakuläre Berg Zlatibor mit den nächstgelegenen Städten, Čajetina, Užice und Nova Varoš oder das Dorf Mokra Gora mit dem Ethno-Dorf Drvengrad, von Regisseur Emir Kusturica erbaut. Aber es gibt noch mehr in Zlatibor als den berühmten Sauerrahm. Sie finden hier auch eine breite Palette von Zlatibor šljivovica, Käse und geräuchertes und getrocknetes Fleisch.



Touristische Veranstaltungen:

Pršutijada (Schinken Fest)

Mačkat, Januar.

Ausstellung und Verkauf von trockenem Fleisch: Rind- und Schweinefleisch Schinken, Speck, Würste, geräucherte Lamm und andere Wurstwaren, alles mit der obligatorischen Begleitung von Musikern und Kunst- und Kulturvereinen.

+381 (0)31 841 646

Šljivovički sajam domaće rakije (Šljivovica Messe für Hausgemachten Brände)

Šljivovica Dorf auf dem Berg Zlatibor, April.

Beim Wettbewerb um die besten Brände-Hersteller im Zlatibor Bezirk gibt es auch Tischredner und Kuchen backen Wettbewerbe.

+381 (0)31 841 646



Berg Golija, in der Nähe der Städte Raška, Ivanjica und Novi Pazar ist ein Biosphären- und Naturschutzgebiet unter UNESCO Schutz. Neben vielen Schätzen bietet Golija gastronomische Leckereien in Form von Pilz-Verkostungen und, wenn Sie sich fit fühlen, Pilzesammeln.

Pilz Gulasch

Zutaten:

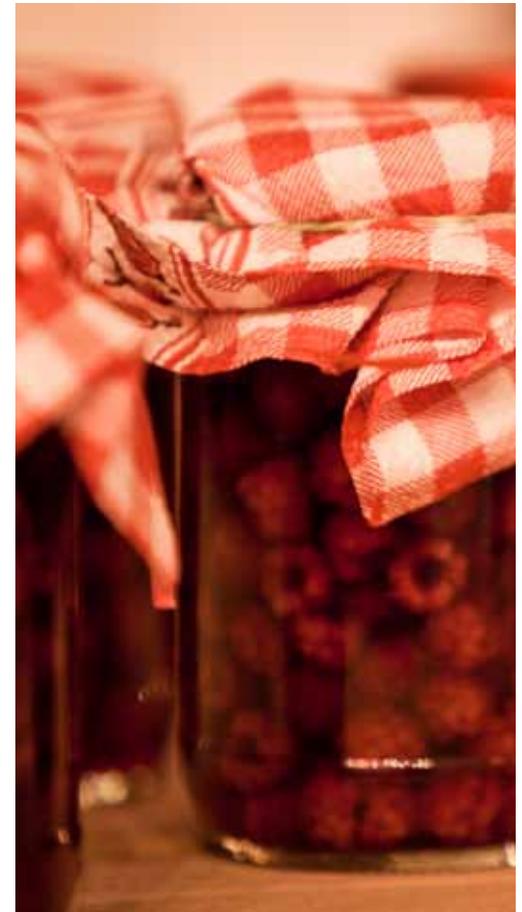
100 g frische Pfifferlinge,
100 g frische Steinpilze,
1 Knoblauchzehe,
1 Teelöffel Butter,
1 EL Olivenöl,
Salz und Pfeffer,
200 ml saure Sahne,
50 g Parmesan und Feta,
Basilikum (je)

Zubereitung:

Die Pilze 10 Minuten in der Butter und Öl, dann den gehackten Knoblauch anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann den geriebenen Käse und Saurrahm hinzufügen. Über Hitze köcheln bis der Käse schmilzt und ganz am Ende fein gehacktes Basilikum, vorzugsweise frisch, hinzufügen.



Im Bezirk Zlatibor, in den Flusseinzugsgebieten Morava und Rzava, liegt die Stadt Arilje, die in der ganzen Welt für ihre Himbeeren bekannt ist. Serbien ist der weltweit zweitgrößte Hersteller von Himbeeren, eine Frucht wie rotes Gold und aufgrund ihres ernährungsphysiologischen und kulinarischen Wertes bekannt. Im westlichen Serbien wird dieses rote Gold für Säfte, Sirupe, Cremes, Eis, Kuchen und Torten verwendet.





Traditionelle Himbeertorte

Zutaten für Kuchen:

6 Eigelb,
250 g Mehl,
50 g Zucker,
200 g Butter,
1 TL Backpulver.

Zutaten für Belag:

6 Eiweiß,
300 g Zucker,
600 g Himbeeren,
100 g zerquetschte Walnüsse,
1 TL Vanillezucker.

Zubereitung:

Das Eigelb mit 50 g Zucker, Butter, Mehl mit Backpulver vermischen. Den Teig gleichmäßig in eine Backform ausbreiten und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C

backen. Währendessen schlagen Sie das Eiweiß steif und unterheben Sie 300 g Zucker und Vanillezucker. Wenn der Kuchen gebräunt ist, nehmen Sie ihn aus dem Ofen und bestreuen ihn mit den gehackten Walnüssen. Ordnen Sie die Himbeeren und bedecken Sie es mit der Baiser Mischung. Stellen Sie den Backofen auf 100 ° C und backen den Kuchen bis sich an der Baiser eine Kruste bildet.

Vier Kilometer von Nova Varoš entfernt erhebt sich der Berg Zlatar, mit seinen Skipisten und Paragliding Möglichkeiten. Die Uvac River Schlucht liegt zwischen dem nördlichen Abhang des Zlatar und dem südlichen Ausläufer des Zlatibor-Massiv. Diese Region ist einzigartig als Heimat der Gänsegeier. Die Gegend um die Uvac River Schlucht ist als Naturreservat ausgerufen worden, um diese seltenen Arten zu schützen. Zu den seltenen Vogelkolonien hier zählen auch Graudadler, Mauerläufer, Uhus und Eisvögel. Aus der europäischen Roten Liste vertreten Säugetiere sind Arten von Fledermäusen und Fischottern. Auf Speisen bezogen ist diese Region für Zlatar Käse bekannt. Obwohl das Rezept nicht

geheim ist, schafft es sonst keiner diesen Käse herzustellen. Nur hier und nirgendwo sonst auf der Welt gibt es solche Weiden und Wasser, die es der Milch ermöglichen, den hier produziert Käse mit dieser besondere Qualität und dem speziellen Aroma zu prägen. Ein weiterer Trick ist, dass die Kühe von Hand gemolken werden, die aufrechterhaltung der Hygiene ohne Chemie und die Verwendung von Holzfässern. Sjenica Käse wird verwendet um eine Reihe von exquisiten lokalen Spezialitäten zu machen. Die Gibanica hier ist die gleiche wie in anderen Teilen Serbiens, aber dennoch anders, da der Teig aus Buchweizenmehl hergestellt wird. Eine ausgezeichnete Spezialität dieser Gegend ist die Pastete aus Zlatar Käse und Buchweizen.



Touristische Veranstaltungen:

Zlatarska Sirijada
(Zlatar Käse Festival)
Izložba Meda (Honig Schau)
Darovi Zlatara (Zlatar Preis)

Nova Varoš, Juli-August.

Wettbewerb des besten Käses; Wettbewerb der besten Buchweizen Kuchen; Preise für die Haushalte mit den meisten Kühen und der jüngsten Ehegatten sowie einen Wettbewerb für izvici, eine traditionelle Art des Singens ohne instrumentale Begleitung.

+381 (0)33 62 621

Dani Sjeničke Pite
(Sjenica Kuchentage)

Sjenica, Juni

Auswahl der besten süßen oder herzhaften Pasteten und Ausstellung von Teppichen, ethnischen Kunsthandwerk, Gemälde, Wurstwaren und Milchprodukte.

+381 (0)20 744 843



Sjenica sudžuk ist eine lokale Wurst welche von der Form den Ufern des Flusses Uvac ähneln. Sie wird aus Rindfleisch und Rindertalg mit einem Anteil von vier zu eins bereitet. Sudžuk wird kalt geräuchert und dann getrocknet. Von den Hängen des Berges Pešter und des Pešter Plateaus, wo die Städte Sjenica und Novi Pazar liegen, kommt der Sjenica Käse mit seinen außergewöhnlichen Geschmack und Aroma. Diese Region produziert auch außergewöhnliche Paprika und Sahne.





Vojvodina

SOULFOOD
Serbia



Die Vojvodina im Norden Serbiens ist eine flache Region mit vereinzelt Gehöfte, wohlhabenden Dörfern und Städten mit mitteleuropäischer Architektur und kulinarischen Traditionen. Eines der wichtigsten landwirtschaftlichen Produkte, angelehnt an die Geschichte aus dem sechzehnten Jahrhundert, ist der gesunde und schmackhafte Futog Kohl, nach der Stadt am Rande von Novi Sad benannt. Kohl wird in der Vojvodina sowohl als Mahlzeit für sich und als Beilage verwendet, als Füllung für pikante Pasteten und Pfannkuchen sowie als Suppe. Gesäuerter Kohl ist nicht nur als Salat beliebt, sondern ist auch ein Grundbestandteil von Sarma und des bekannteren podvarak. Sarma sind gewürzte Hackfleisch Pakete mit Reis in ein Blatt Sauerkraut gewickelt, während podvarak fein gehackt und geschmort wird. In der Regel wird es mit Eisbein oder Pute, Gans, Ente oder, nicht selten, mit Fisch serviert.



Podvarak

Zutaten:

einen ganzen Kohl in feinen Streifen geschnitten,
Öl,
eine große braune Zwiebel,
eine Handvoll Reis,
ganze Pfefferkörner,
Lorbeerblatt,
gemahlene getrocknete Paprika,
Petersilie,
Salz.

Zubereitung:

Die Zwiebel fein hacken und in Öl braten, ein wenig Wasser eingießen bis es transparent wird. Fügen Sie den Kohl, das Lorbeerblatt und die Pfefferkörner hinzu und eine Stunde schmoren lassen. Geben Sie die Handvoll Reis mit etwas mehr Flüssigkeit dazu und köcheln alles, bis der Reis gar ist. Rühren Sie die gemahlene rote Paprika und fein gehackte Petersilie ein und servieren Sie alles heiß.

Touristische Veranstaltungen:

Futoška Kupusijada (Futog Kohl Festival)

Futog, Oktober

Wettbewerb Zubereitung von Kohlgerichten und den Anbau des größten Kohls, begleitet von einem Kunst- und Kulturprogramm.

+381 (0)21 895 598

+381 (0)64 1629 639



Neben der Donau und Sava an ihren Grenzen ist die Vojvodina durch eine Reihe von friedlich daher schlängelnden Flüssen sowie einer Fülle von natürlichen und künstlichen Seen geschmückt. Aus diesem Grund dominieren Süßwasserfischen Gerichte der Speisekarte der Region.



Touristische Veranstaltungen:

Die Vojvodina hat viele Veranstaltungen und Wettbewerbe die der Zubereitung der traditionellen Fischgerichte gewidmet und von Kultur- und Unterhaltungsprogramm begleitet sind.

Apatinske ribarske večeri
(Apatin Fischerabende)

Apatin, Juli.

+381 (0)25 772 555

Somborski kotlić
(Der Sombor Kessel)

Sombor, Juli.

+381 (0)25 434 350

Zlatni kotlić Kovina
(Der Goldenen Kessel Kovins)

+381 (0)13 745 860

Takmičenje u pripremanju
riblje čorbe
(Fischsuppen Wettbewerb)

Pančevo, Juli.

+381 (0)13 351 366

Zlatni kotlić Pančeva
(Der Goldenen Kessel Pančevos)

Pančevo, August.

+381 (0)13 351 366

+381 (0)21 661 7343





Da die Vojvodina ist überwiegend flach ist gilt ein Standard-Witz hier: „Wenn Sie auf einem Kürbis stehen, können Sie in Wien zu sehen“. Kein Zweifel, diese Sicht-Verbindung erklärt, warum in der Vojvodina Kuchen, Torten, Pasteten und Strudel aus der Wiener Schule zubereitet werden die ausgezeichnet schmecken. Die vielseitige Küche zeigt den Reichtum an Unterschieden in der Vojvodina, mit vielfältigen Einflüssen aller seiner Völker, Nationalitäten und ethnischen Gruppen, von welchen es über 25 gibt.

Touristische Veranstaltungen:

Dani Ludaje (Kürbis Tage)

Kikinda, Oktober.

Wettbewerb um den schwersten und größten Kürbis, Programm mit Spiel und Spaß rund um Kürbisse, ein Herbst Karneval und Banat Frühstück.

+381 (0)23 026 300

Štrudlijada (Strudel Festival)

Dolovo, September.

Neben Ausstellungen und Verkauf gibt es einen Wettbewerb, an dem sich die Mitgliederinnen des Verbandes der Landfrauen aus ganz Serbien und der Region beteiligen.

+381 (0)13 351 366

Međunarodni festival folklor Vršачki venac (Vršачki Venac Internationales Festival der Folklore)

Sajam meda, lekovitog bilja i narodnog stvaralaštva (Honig, Heilpflanzen und Nationale Kreativ Messe)

Vršac, Juli.

Dieses Ereignis lockt Volksmusik und Tanzgruppen aus Serbien und dem Ausland, zudem Ethnologen, Ethnomusikologie und Choreographen.

+381 (0)13 832 999



Fruska Gora und Mount Vršac sind die einzigen beiden hohen Punkte die die sonst endlose Ebene der Vojvodina unterbrechen. Die Hänge der Berge und ihr Umland sind ideal für Wein- und Obstgärten. Weine, hergestellt aus alten und ehrwürdigen Arten von Trauben sowie Obstbrände werden überall in der Vojvodina gefunden, der aromatischen roten Dessertwein Bermet jedoch, ein naher Verwandter von Port, Madeira und Sherry, nur in Karlowitz. Durch den österreichisch-ungarischen Hof, wurde dieser Wein ein Liebling in der gehobenen Gesellschaft Europas und darüber hinaus – die Legende besagt, dass eine Lieferung von Bermet mit der Titanic unterging.



Touristische Veranstaltungen:

Es gibt eine große Anzahl von Ereignissen in der Vojvodina zum Thema Wein und Obstbrand, mit Verkostungen und verschiedene Arten von Kultur- und Unterhaltungsprogramm.

Vinofest (Wine Festival)

Vršac, März.

+381 (0)13 832 999

Međunarodni festival vina

Interfest (Interfest

Internationales Wein Festival)

Novi Sad, Mai.

+381 (0)21 6617 343

Koviljska rakijada Parastos dudu
(Maulbeer Festival des Frucht
Brandes)

Kovilj, Juni.

+381 (0)21 6617 343

Festival hrane, pića i zanat-
skih proizvoda "Bodrofest"
("Bodrofest" Festival des Essens,
Trinkens und Kunsthandwerkes)

Bački Monoštor, August.

+381 (0)63 893 8128

Dani berbe grožđa
(Trauben Pflücker Tage)

Vršac, September.

+381 (0)13 832 999

Berbanski dani (Pflücker Tage)

Palić, September.

+381 (0)24 602 780

Karlovačka berba grožđa
(Karlovci Trauben Pflücken)

Sremski Karlovci, September.

+381 (0)21 882 127

Berbanski dani (Pflücker Tage)

Horgoš, September.

+381 (0)24 670 350

Belocrkvanski dani jabuke i
Rakijada (Bela Crkva Apfeltage
und Rakija Festival)

Bela Crkva, Oktober.

+381 (0)13 851 777

+381 (0)13 852-354

Pudarski dani
(Weinberg Tage)

Irig, September.

+381 (0)22 465 466

+381 (0)22 461 319



Unter den verschiedenen ausgezeichneten Wurstwaren der Vojvodina ist Sremski Kulen (Salami aus Schweinefleisch aus Srem) hervorzuheben. Diese große, fettige Wurst aus gehacktem Schweinefleisch und Speck gewürzt

mit scharfem Paprika und Salz entwickelt über die Jahre einen besonderen Geschmack. Kulen eignet sich hervorragend als Vorspeise, in Sandwiches oder als aromatische Beilage zu Pasta und anderen Gerichten.



Touristische Veranstaltungen:

Im Februar und Mai gibt es eine Reihe von Festivals und anderen Veranstaltungen in der Vojvodina die die Herstellung, Verkostung und den Verkauf von traditionellen Fleischprodukten mit verschiedenen Arten von Kultur- und Unterhaltungsprogrammen verbinden.

Sremska kobasicijada **(Srem Wurst Festival)**

Šid, Februar.

+381 (0)22 710 661

Slaninijada (Speck Festival)

Kačarevo, Februar.

+381 (0)13 351 366

Kobasicijada (Wurst Festival)

Turija, Februar.

+381 (0)63 1704 424

Festival kulena (Kulen Festival)

Bački Petrovac, Mai.

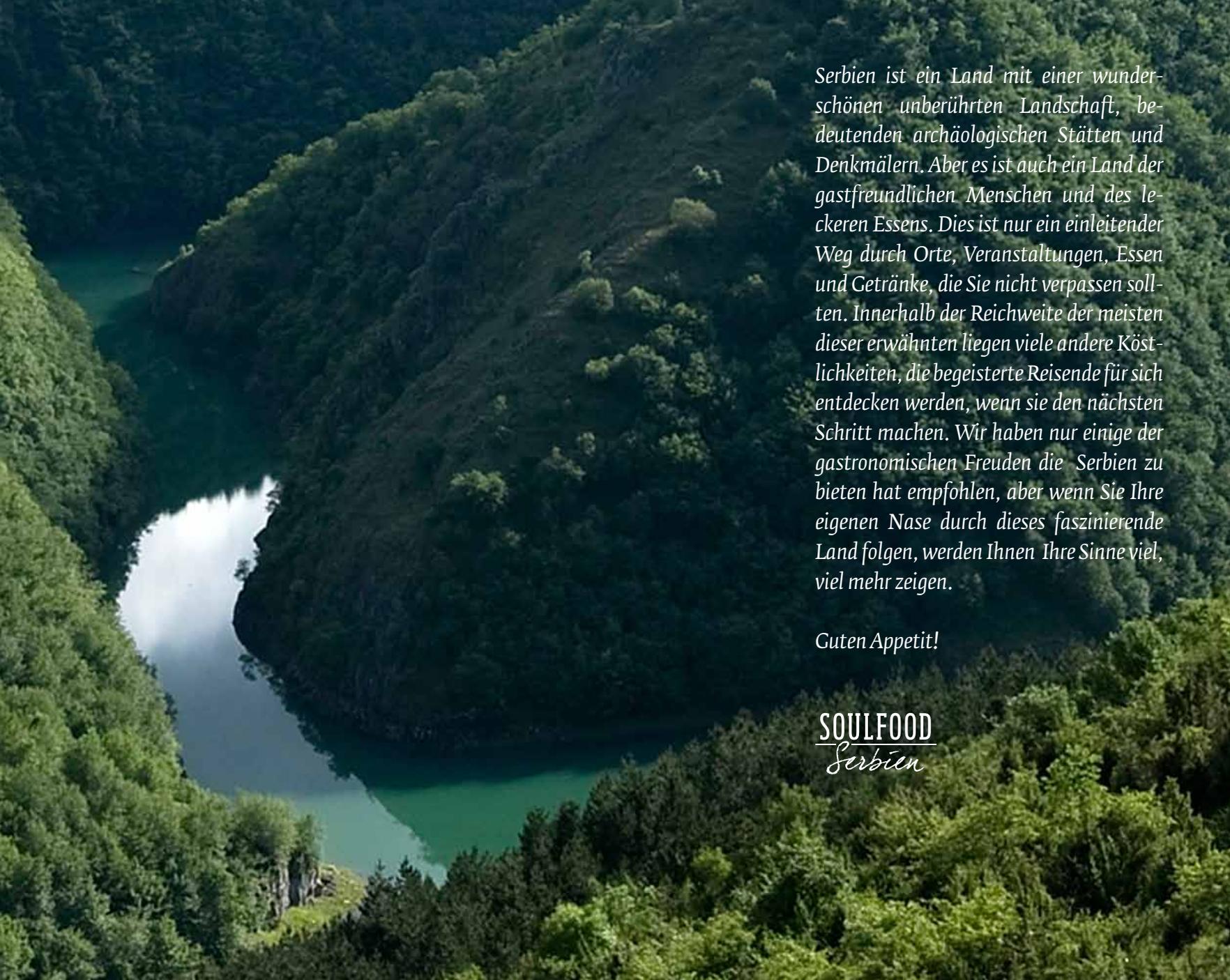
+381 (0)21 780 032

Sremska kulenijada **(Srem Kulen Festival)**

Erdevik, Mai.

+381 (0)22 752 805





Serbien ist ein Land mit einer wunderschönen unberührten Landschaft, bedeutenden archäologischen Stätten und Denkmälern. Aber es ist auch ein Land der gastfreundlichen Menschen und des leckeren Essens. Dies ist nur ein einleitender Weg durch Orte, Veranstaltungen, Essen und Getränke, die Sie nicht verpassen sollten. Innerhalb der Reichweite der meisten dieser erwähnten liegen viele andere Köstlichkeiten, die begeisterte Reisende für sich entdecken werden, wenn sie den nächsten Schritt machen. Wir haben nur einige der gastronomischen Freuden die Serbien zu bieten hat empfohlen, aber wenn Sie Ihre eigenen Nase durch dieses faszinierende Land folgen, werden Ihnen Ihre Sinne viel, viel mehr zeigen.

Guten Appetit!

SOULFOOD
Serbien

SOULFOOD SERBIEN

Herausgeber

Nationale Tourismus Organisation Serbiens

Čika Ljubina 8, Belgrad

Tel: +381 11/6557-100

Fax: +381 11/2626-767

E-mail: office@serbia.travel

www.serbien.travel



Für den Herausgeber

Gordana Plamenac, Direktorin

Redakteur

Smiljana Novičić

Fotos

Dragan Vildović, Dragoljub Zamurović,

Dragan Bosnić, Branko Jovanović,

Vladimir Ćorović

Text

Vladislava Vojnović

Design

Marijana Markoska

Soulfood-Logo und Texturen

Nikola Radojčić

Übersetzt von

José Manuel Fröhling

Druck

Službeni glasnik, Belgrade

Auflage

3.000

Unterstützt von den Deutschen Gesellschaft
für Internationale Zusammenarbeit (GIZ)

Zweite Ausgabe in deutscher Sprache, 2013

© Copyright: Nationale Tourismus

Organisation Serbiens

ISBN 978-86-6005-251-5

CIP - Каталогизација у публикацији
Народна библиотека Србије, Београд

338.48-6:641/642(497.11)(036)

VOJNOVIĆ, Vladislava, 1965-

Soulfood Serbien / [text Vladislava
Vojnović ; fotos Dragan Vildović ... [et al.]
; übersetzt von José Manuel Fröhling]. - 2.

Aufl. - Belgrad : Nationale Tourismus
Organisation Serbiens, 2013 (Belgrade :
Službeni glasnik). - 44 str. : fotogr. ; 20 x 24 cm

Kor. nasl. - Izv. stv. nasl.: Soulfood
Serbia. - Podatak o autorki preuzet iz
kolofona. - Tiraž 3.000.

ISBN 978-86-6005-251-5

COBISS.SR-ID 195488012

Honig, Fisch, Wein, Fischsuppe, Käse,
Lammfleisch, Paprika, Aquarel, Grillen,
Mückalica, Belmuž, Pflaumen,
Syrivovica, Sauerrahm, Pilze, Himbeeren,
Kurst, Sudžuk, Schinken, Sauerkraut,
Sarma, Podvarak, Kulen, Bermet

SOULFOOD
Serbien

NATIONALE TOURISMUS
ORGANISATION SERBIENS
www.serbien.travel



SOULFOOD

Essen mit der Seele Serbiens

Serbien

NATIONALE TOURISMUS
ORGANISATION SERBIENS
www.serbien.travel

