



Wein und Gastronomie

Süd-Istrien

Verknüpfung einer einfachen und einer reichen Küche

Das gastronomische Angebot Süd-Istriens ist stark geprägt von den überkommenen Lebensverhältnissen der Menschen dieser Region. Istrien ist eine unwiderstehliche Verknüpfung zahlreicher kulinarischer Einflüsse, von der Zubereitung bescheidener Speisen mit einfachen Nahrungsmitteln für die Fischer und Landarbeiter bis zu Spezialitäten, die unter dem Einfluss Venedigs entstanden sind und für deren Zubereitung man Gewürze und Nahrungsmittel aus Asien und ganz Europa nutzte.

Auf der Veranstaltung Gastro Herbst Süd-Istriens können Sie sich in Pula, Medulin, Fažana, Vodnjan und Ližnjan mit Fisch- und Wildfruchtgerichten bekannt machen. Dort gibt es an einem Ort die traditionelle lokale Küche und frische Nahrungsmittel zu genau der Zeit, wenn sie am schmackhaftesten sind, zu kosten.

Das besondere Angebot Fažanas – Pilz- und Fischgerichte mit Olivenöl, Käse und istrischem Gebäck – sollten Sie auf der Veranstaltung Geschmäcke und Delikatessen von Fažana probieren. Jeden Mittwoch gibt es während der Besichtigung von Pula auf der Gourmet-Tour Pula eine Degustation.

Klaster Nordwestliches Istrien

Frische Köstlichkeiten der rustikalen istrischen Küche

Vielfalt, Harmonie und mediterrane Leichtigkeit sind die Hauptcharakteristiken dieser istrischen Oase der Gourmetgenüsse. Dem Wein zum Menü gebührt ein besonderer Platz, denn mit ihm ist dieses Gebiet seit Urzeiten verbunden.

Außer dem reichhaltigen Weinangebot, dem ausgezeichneten Olivenöl, der weißen und schwarzen Trüffel, den Fischen, den heimischen Teigwaren, dem Rohschinken (Pršut) und dem Käse bieten sich hier auch gastronomische Touren an, die den Hunger aller Kenner einer guten Küche stillen werden und Ihnen Einblick gewähren in die istrische Lebensart und das Kulturerbe.

Wenn Sie Meeresfrüchte lieben, kommen Sie in den Tagen der Muscheln, Seezungen und Adria-Kalmare auf Ihre Kosten. Diese werden bereits traditionell jedes Jahr organisiert.

Spargelfreunde kommen in den Tagen des istrischen Wildspargels zu ihrem Recht. In ihrem Rahmen können Sie fantasiereiche Köstlichkeiten aus dieser heilkräftigen Pflanze genießen.

In der Verbindung der kontinentalen und mediterranen Küche kann jeder etwas für seinen Geschmack finden. Beeindruckt werden Sie die vielen Weinkeller und Weinstraßen, die mit ihrer Tradition und rustikalen Atmosphäre einnehmen.

Labin-Rabac

Verbindung der ländlichen und Fischereitradition bei einem himmlischen Tropfen

Die lange gastronomische Tradition dieses Teils Istriens begeistert mit vielfältigen Gerichten. Überzeugen Sie sich davon beim Besuchen eines der vielen Restaurants, Konobas oder agrotouristischen Objekten in Labin und Rabac.

Erfahrene Köche und erstklassiges Personal servieren schmackhafte Fische, Langusten, Scampi, Muscheln und andere Meeresfrüchte sowie auch Gerichte einer spezifischen ländlichen Küche, die hausgemachte Teigwaren mit verschiedenen Fleischsaucen kombiniert.

Bestellen Sie Speisen, deren besondere Zubereitung von Generation zu Generation weitergegeben wird, wie beispielsweise *Fuži* oder Gnocchi mit Wildgulasch, *Krafi* (gefüllte Teigtaschen) mit Sauce oder *Pasutice* (Nudelart) mit Stockfisch. Wenn Sie eine kleine Mahlzeit oder ein Vorspeise möchten, versuchen Sie den Pršut (Rohschinken) und Käse zu frischem selbstgebackenem Brot.

Nach dem Essen mundet ein bezaubernder istrischer Wein. Die ersten Rebstöcke auf istrischem Boden wurden vor fast 2000 Jahren zur Zeit des römischen Kaisers Mark Aurel gepflanzt. Die lange Tradition und das besondere Aroma des Weins werden Ihnen schon beim ersten Schluck vermittelt.

Archipel Cres-Lošinj

Das Tor zum Oliven-Paradies

Die traditionellen Inselrezepte sind gewürzt mit einer Kombination hiesiger aromatischer Kräuter und dem preisgekrönten „flüssigen Gold“, dem Olivenöl in Spitzenqualität. Genießen Sie die klassischen Inselgerichte wie heißes Insel-Lamm von den Weiden mit üppiger Vegetation und erstklassige nordadriatische Weiß- und Blaufische.

Neben hochwertigen Weißfischen, Lammfleisch und Aromen ergänzen heimische Teigwaren und Meeresfrüchte, insbesondere Muscheln und Scampi, die nach vielen gastronomischen Kritikern die besten der Welt sind, die Gerichte. Probieren Sie sie zu Wildkräutersalat. Nach der Mahlzeit verwöhnen Sie sich mit autochthonen Süßspeisen und Likören sowie mit hiesigen Marmeladen von Lošinjer Zitrusfrüchten.

Über die lange Tradition des Olivenbaus können Sie mehr erfahren beim Besuch der Landwirtschaftlichen Genossenschaft Cres. Den Reichtum der Geschmäcke des Archipels Cres-Lošinj erfahren Sie auf zahlreichen entspannten Gastro-Touren mit Degustation gastronomischer Köstlichkeiten der Inselfischer.

Opatija und Rijeka

Traditionelle Spezialitäten im modernen Gewand

Die einzigartige Position zwischen Meer und Gebirge schuf eine spezifische gastronomische Geschichte, die auf der Verbindung der leichten primorischen Küche mit Fischen und Meeresfrüchten und den kontinentalen Spezialitäten, hauptsächlich Fleischgerichten, basiert.

Die Tradition in den Händen von Spitzenköchen, die in die Geheimnisse der zeitgenössischen Kochkunst eingeweiht sind, bringt in Restaurants von Weltruf, aber auch in authentischen lokalen Konobas und Gasthäusern, die die ursprünglichen Speisen dieser Region anbieten, eine unvergleichliche Geschmacksharmonie hervor.

Jede Jahreszeit bringt ihre Zutaten in die Speisen, beginnend mit dem Frühling im Zeichen saftiger Kirschen und des Wildspargels aus den dichten Bergwäldern, dann kommen mit dem unübertroffenen Sommerangebot die Kvarner-Scampi, die frischen Fische und Muscheln ins Spiel, und letztendlich der Herbst mit Pilzen und den berühmten Lovraner Maronen.

Probieren Sie die autochthonen Nahrungsmittel und bekannten Spezialitäten auf Sonderveranstaltungen wie der „Gourmet Geschichte“ der Opatija-Riviera, die Scampi und Fische zum Thema hat und der Ri gastro, die Gerichte nach traditioneller Rezeptur vorstellt.

Krk – Crikvenica – Vinodol – Rab : Wo Urlaub mehr ist

Marenda (Zwischenmalzeit) in traditionellen Olivenhainen

Autochthone Inselprodukte erfreuen den Gaumen anspruchsvoller Gourmets. Zahlreiche Spezialitäten sind Teil der gastronomischen Tradition, die sich unter dem Einfluss verschiedener Kulturen entwickelt hat. Als Zwischenmalzeit probieren Sie heimischen Käse und Pršut, oder Fladenbrot mit Brennesseln, eine Wildpflanzenspezialität.

Versuchen Sie auch einige der Fischspezialitäten, und das Mittagessen begießen Sie am besten mit einem Wein dieses Gebietes. Das Bouquet des Weißweins Žlahtina rundet Ihre Mahlzeit perfekt ab. Als Dessert wählen Sie eine ursprüngliche Süßspeise, die Raber Torte oder die Torte Frankopan.

Folgen Sie der Straße des Blaufisches in Crikvenica und entdecken Sie das neue gastronomische Gewand des Blaufisches, eines traditionellen Nahrungsmittels dieses Gebietes.

Alle Vielfalt der Inselgeschmäcke finden Sie bei traditionellen Ereignissen, die an einem Ort autochthone Inselprodukte zu Tanz und Gesang der Künstler aus diesen Gebieten anbieten.

Auf der Präsentation der Inselprodukte Eko Šetimana auf Rab finden Sie Geschmäcke von Honig und duftendem Lavendel, und in den Tagen der Olive in Punta können Sie die lange Tradition des Olivenanbaus auf der Sonneninsel Krk kennen lernen.

Grünes Herz Kroatiens

Spezialitäten aus der üppigen Natur

Die grüne Landschaft schenkt uns viele Waldfrüchte, in den sauberen Flüssen tummeln sich Fische und in den dichten Wäldern ist Wild anzutreffen. Das grüne Herz Kroatiens ist Heimstatt für ein vielfältiges gastronomisches Angebot und Feinschmecker können in den preisgekrönten Restaurants etwas Gutes für ihren verwöhnten Gaumen finden.

Versuchen Sie die über 30 Gerichte der autochthonen Karlovacer Küche. Gönnen Sie sich die Fisch- und Wildspezialitäten, heimisches Lammfleisch oder Ente mit Plinsen, oder die saftigen Pilze und Maronen. Amateurröche können mehr über die Zubereitung der Spezialitäten bei organisierten Ausflügen zur Maisernte oder von Profiköchen in den fischreichen Gebieten erfahren.

Die Verbindung von Natur und Tradition wird im Projekt „Tradition der Küche der Gespanschaft Karlovac“ gepflegt. Allen Besucher, die sich an den Gaben dieser zauberhaften Natur stärken möchten, bringt sie die ursprünglichen Geschmäcke dieses Gebietes nahe.

Zadar

Großzügige mediterrane Delikatessen

Das ganze historische Zentrum von Zadar senkt die Preise seiner Dienstleistungen und nimmt auf diese Weise an humanitären Aktionen teil. Finden Sie Restaurants und Cafés, die die Aufschrift „Dir po gradu“ (Rundgang durch die Stadt) tragen, und genießen Sie das hervorragende Angebot exklusiver Zadarer Restaurants zu annehmbaren Preisen.

Lernen Sie die autochthonen Produkte des Zadarer Gebiets auf dem Festival „Naši mali gušti“ (Unsere kleinen Geschmäcke) kennen. Auf diesem schon traditionellen Festival kosten Sie die charakteristischen Zadarer Delikatessen und nehmen als Erinnerung an den Urlaub ein Souvenir oder eine Delikatesse mit nach Hause.

Wenn Sie nach Zadar kommen, genießen Sie die lokalen gastronomischen Angebote wie die dalmatinischen Fischspezialitäten, den posedarischen Pršut, den Pager Käse und den Ninska šokola (geräucherter Schweinenacken).

Dieser letztgenannten Spezialität ist auch der Šokolijada-Wettbewerb gewidmet, dessen Ziel der Erhalt der Zubereitungstradition und des richtigen Genießens ist. Am Ende vergessen Sie nicht, den bekannten Zadarer Likör Maraschino zu kosten.

Spliter Riviera

Spaziergang auf den antiken Weinstraßen

Dalmatien ist seit der Antike bekannt für Oliven, Wein und kulinarische Spezialitäten. Auch heute können Sie sie in zahlreichen autochthonen Restaurants und Konobas finden, die Sie mit ihren mediterranen Geschmücken bezaubern werden.

Lernen Sie bei gastronomischen Ausflügen an die Riviera heimische Gerichte kennen, und in Workshops und Kochschulen können Sie lernen, diese selber zuzubereiten.

Split wird durch die Gastro-Tour „Was hat Diokletian gespeist“ den Geist der Antike in Ihren Urlaub bringen, und aus Omiš werden Sie das Wissen um die Zubereitung des *Soparnik* (gedeckter Mangold-Kuchen), des Brotes unter der Backhaube und sonstiger Gerichte dieser Region mitnehmen. Weinliebhaber werden Ihr Paradies auf der Insel Šolta finden, auf der es viele Weinstraßen und Vinotheken gibt.

Dort wird der Dobričić angebaut, eine autochthone Weinsorte. Damit es nicht nur beim Probieren bleibt, können Sie an der Weinlese und der traditionellen Weinherstellung teilnehmen, und noch eine wunderbare Erinnerung mit nach Hause nehmen.

Dubrovnik und Riviera

Einzigartige gastronomische Erlebnisse

Dem Geschmack der Zucchini aus der Župa dubrovačka, des Weißkohls aus dem Konavle, den Würzpflanzen aus dem Dubrovniker Küstenland, sowie den Auberginen und Tomaten aus der fruchtbaren und ökologisch intakten Dubrovniker Umgebung können auch Spitzenköche nicht widerstehen, die diese Stadt besuchen und in einem der Restaurants internationale Speisen zubereiten.

Dubrovniker Spezialitäten werden auf einfache Weise unter reichlicher Zugabe von Olivenöl, zubereitet, das den natürlichen Eigengeschmack der organischen Nahrungsmittel hervorhebt.

Wegen seiner geografischen Lage und Stellung war Dubrovnik jahrhundertlang Handelshafen, in den die Schiffe verschiedene Gewürze, Pflanzen und Spezereien brachten, die für diese Region untypisch waren, aber die traditionellen Speisen bereicherten.

Korčula und Pelješac

Besondere Weine der sonnenverwöhnten Weinberge

Die sonnenverwöhnten Weinberge des südlichen Kroatiens und die tausendjährige Tradition des Weinbaus bringen außergewöhnliche Spitzenweine hervor. Aus vielen privaten Weinkellern von ganz Korčula kommen berühmte Weißweine, während vom Pelješac einige der besten Rotweine Kroatiens kommen.

Besuchen Sie den Themenweg Königreich des Weins auf dem Pelješac und kosten Sie einige der Weine in den Probierstuben, Vinotheken und Weinkellereien.

Wegen der Meeresnähe bieten Korčula und der Pelješac schmackhafte und vielfältige gastronomische Köstlichkeiten aus der Meerestiefe, die mit heimischem Olivenöl zubereitet werden.

Beginnen Sie die Mahlzeit mit der Vorspeise aus Rohschinken (Pršut) und mildem Käse, verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit Fisch vom Grill, benetzt mit Olivenöl, oder mit dem traditionellen Fischergericht: gekochter Fisch mit Gemüse – Brodet genannt.

Liebhaber von Fleischgerichten werden das saftige Lammfleisch schätzen und als Dessert probieren Sie die süße *Sirnica* (Hefengebäck) oder eine der anderen Süßspeisen.

Syrmien und Slawonien

Ein Topf voll slawonischen Geschmacks

Liebhaber hervorragender Fleischprodukte wie Kulen (pikante Dauerwurst), Hirtentopf, Grieben und Gulasch finden in Syrmien und Slawonien ihre Oasen gastronomischer Genüsse.

Nach einer schmackhaften Mahlzeit sollte man sich bei einem Glas guten Weins oder dem weithin bekannten Vinkovacer Schnaps entspannen. Die Slawonen werden Sie in ihren Restaurants gern mit den besten Spezialitäten bewirten.

Außerdem organisiert man verschiedene gastronomische Routen sowie Speisen- und Getränke-Ausstellungen.

Während Ihrer Reise können Sie den lokalen Anglern und den Kulen-Herstellern zuschauen. Da die Geschichte dieses Gebietes stark verbunden ist mit der Tradition des alten Rom, kann man in einigen Restaurants Gerichte, die nach römischer Rezeptur zubereitet sind, probieren und sich in die Welt der Antike hineinversetzt fühlen.

Wein-Tour durch Slawonien und die Baranja

Hinterlassenschaft heimischer Weine

Slawonien und die Baranja sind weithin bekannt für ihre gastronomischen Spezialitäten wie Kulen (pikante Dauerwurst), Würstchen, Grieben und Gulasche. Sie können sie in einem der Ethno-Restaurants oder in Landgasthöfen probieren, die sie bis heute auf althergebrachte Weise zubereiten.

Neben den köstlichen Gerichten nimmt der heimische Wein lokaler Weinkellereien auf der Speisekarte einen Sonderplatz ein. Er ist süffig und leicht herb im Geschmack.

Testen Sie diese Weine auf Ausflügen, die Sie auf die Weinstraßen dieser Gebiete führen, wie die „Touristische Weinstraße der Gespanschaft Osijek-Baranja“.

Auf Ihnen lernen Sie die verschiedenen slawonischen und baranjischen Weine und ihre Herstellung kennen, und versuchen Sie sich selbst in der Weinherstellung.

Auf dem Weg kommen Sie an eindrucksvollen Barockschlössern, an prächtigen Parks und Gärten vorbei. In Erdut können Sie das riesige Fass besichtigen, das 75.000 Liter des autochthonen Weins Graševina (Welschriesling) fassen kann, weswegen es im Guinnessbuch der Rekorde als größtes in Gebrauch befindliches Fass der Welt eingetragen ist.

Nordkroatien

Tradition himmlischer Tropfen

In Nordkroatien ist Wein Bestandteil des Lebens sowie auch die kontinentalen Speisen, zubereitet nach traditionellen Rezepten. Besuchen Sie die Weinstraßen Međimurjes, überzeugen Sie sich von der außerordentlichen Biovielfalt und probieren Sie die himmlischen Tropfen der hervorragenden Haus-, Qualitäts- und Spitzenweine.

Besuchen Sie die „Vincekovo“-Zeremonie, bei der der Beginn des neuen Weinbaujahrs gefeiert wird, oder eines der größten Weinfeste in Nordkroatien – Martinje.

Probieren Sie in Štrigovo an Urbanovo die besten Weine erfahrener Winzer Nordkroatiens. Gehen Sie auch den „Weinkreuzweg“ in Zlatna gorica, wo Sie an der Weinlese teilnehmen und alte Bräuche kennen lernen können.

Gönnen Sie sich die traditionellen Gerichte wie in Schmalz konserviertes Fleisch (*meso iz tiblice*), gekochten, gehackten und gewürzten Speck (*kosana mast*) oder Rumpsteak mit Beilagen und Kartoffeln, Reis oder Polenta. Besuchen Sie den Varaždiner Markt und schwelgen Sie im reichen Angebot an Früchten der Natur aus der Hand fleißiger Menschen.

In Varaždin findet das Festival Geschmäcke Nordkroatiens statt, das Sie im Handumdrehen mit dem gesamten vielfältigen gastronomischen Angebot dieser Region bekannt macht.

Grüne Riviera

Hedonismus gewürzt mit Tradition

Der Wein ist seit je her Symbol des Zagorje. Ihm zu Ehren finden das ganze Jahr hindurch verschiedene Veranstaltungen statt. Am beliebtesten ist Martinje, die traditionelle Zeremonie der Most-Taufe und seiner Umwandlung in Wein.

Während der junge Wein gefeiert wird, können Sie zahlreiche zagorische Weinberge besuchen und am Fest des herrlichen Tropfens teilhaben, den fleißige Winzerhände das ganze Jahr über gehegt und gepflegt haben. Workshops weihen Sie in die Geheimnisse der Weinherstellung auf authentische zagorische Weine ein.

Viele von herrlich grüner Natur und mittelalterlichen Schlössern umgebene Restaurants bieten Ihnen ein unvergessliches Erlebnis, die Delikatessen der Grünen Riviera zu genießen. Spitzenweine finden Sie an den zahlreichen Weinstraßen der Zagorje-Region.

Daruvar-Bjelovar-Garešnica

Verbindung der Geschmäcke verschiedener Kulturen

Die Geschmäcke der tschechisch-kroatischen Küche, die Rotweine und Gastfreundlichkeit dieses Gebietes sind Gründe, weshalb Sie gerne nach Daruvar zurückkehren möchten.

Die Krone der Daruvarer Weintradition ist der weithin bekannte Graševina (Welschriesling).

Von der langdauernden Liebe der Daruvarer zur Weinherstellung zeugt das römische Diatretglas für Wein. Hingebungsvolle Winzer werden Sie in die Welt der Weinherstellung einführen und Sie durch die Weinkellereien führen, in denen sie außer dem Wein auch heimische Käsesorten und traditionelle Speisen kosten können.

Das fröhlichste Weinfest ist jedoch Martinje, deshalb versäumen Sie nicht bei Gesang und Gelächter den Most zu taufen.

Wenn Sie Biertrinker sind, sollten Sie das Bier probieren, das in Daruvar gebraut wird. Es ist die kleinste Stadt mit einer eigenen Brauerei, die bereits seit hundert Jahren Bier nach traditionell tschechischer Rezeptur produziert.

Der tschechische Einfluss ist auch in der Daruvarer Küche spürbar, besonders bei den süß-sauren Saucen, den Ködeln mit Sauerkraut und den Hefeteiggebäcken. Sollten Sie einen Daruvarer Bauernhof besuchen, wird Sie der Hausherr mit hervorragenden Milchprodukten, wie frische Kuhmilch, Sahne und verschiedene Käsesorten, bewirten.



KROATIEN365