

Slow Food Serbien – eine Reise für die Sinne

Familien und Freunde treffen sich zur Erntezeit um gemeinsam Vorräte für den Winter anzulegen und verarbeiten beim Kochen vor allem regionale und saisonale Erzeugnisse.

Die serbische Küche bezieht ihre Produkte zu großen Anteilen aus der regionalen Landwirtschaft. Damit entspricht sie in vielen Aspekten den Gedanken der Slow Food Bewegung. Um die Vielfalt an Produkten und Lebensmitteln zu bewahren, wurde 2009 in Belgrad das erste Slow Food Convivium (lokale Gruppierung) Serbiens gegründet.

Bewusstes Essen und Trinken, dafür setzt sich die internationale Entschleunigungsinitiative Slow Food ein. Sie vereint Konsumenten und Lebensmittelproduzenten und verfolgt dabei das Ziel einer Aufrechterhaltung der Ernährungskultur unter den drei grundlegenden Prinzipien: Gut, sauber und fair. Der Verein setzt sich für die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt ein und will aus diesem Grund eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, eine artgerechte Viehzucht sowie die Bewahrung des traditionellen Lebensmittelhandwerks fördern.

Die serbische Küche zeigt aufgrund der geographischen Lage und Geschichte starke Einflüsse sowohl westlicher als auch östlicher Kulturen. Speisen wie Bohnensuppe (*Pasulj Čorba*), die Paprikapaste *Ajvar* (Rezept online auf der [Serbien Presselounge](#)), aber auch Fleischgerichte wie gefüllte Krautrouladen (*Sarma*) und *Ćevapčići*, gehen zurück auf griechische, türkische, österreichische, ungarische und auch italienischen Gerichte. Die Mitglieder der serbischen Slow Food Bewegung engagieren sich in unterschiedlichen Projekten für den Erhalt der Biodiversität des Landes. Ein wichtiges Anliegen ist die Bewahrung selten gewordener Rassen wie z.B. der des Piroter Zäckelschafs. Auch die Wertschätzung traditioneller Herstellungsverfahren serbischer Spezialitäten z.B. des *Kajmak* (serbischer Milchrahm), werden von der Initiative unterstützt.

Die nachstehenden Restaurants orientieren sich an den Leitmotiven der serbischen Slow Food Bewegung.

Im Herzen Belgrads liegt das **Pire Restaurant**. Die Menükarte bietet Speisen passend zur jeweils aktuellen Jahreszeit an. Neben den Gerichten besticht das Restaurant durch sein in dezentem weiß gehaltenes Interieur und Ambiente. Besitzer des Restaurants ist die serbische Fashion Designerin Dragana Ognjenović. Kontakt: Pire Slow Food, Cara Lazara 11, Belgrad 11000.

Das **ABC Restaurant** liegt im Stadtteil Zemun der serbischen Hauptstadt Belgrad. Leitmotiv dieses Restaurants ist die Vermittlung einer Wertschätzung für die Verarbeitung von hochwertigen regionalen und saisonalen Produkten an den Gast. Eine Speisekarte existiert nicht, die Bedienung und der Koch beraten die Gäste persönlich am Tisch. Kontakt: ABC Slow Food Restaurant Ohridska b.b. 11080 Zemun/Belgrad.

Der ehemalige Investmentbanker Moritz Fried betreibt seit zwei Jahren unter dem Namen **Moritz Eis** drei Eisdielen mit Slow Food Charakter. Sein Eis wird in der serbischen Hauptstadt Belgrad ohne Pulver, ohne Halbfertigprodukte oder Pürees und noch per Hand zubereitet. Es werden lediglich lokale Früchte und ausgewählte Produkte wie Schokolade aus Belgien oder Nüsse aus Istanbul verarbeitet. Kontakt: Moritz Eis, Vuka Karadzica 9, Belgrade 11000.

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 Web: www.serbien.travel www.facebook.com/serbientourismus 3.243 Anschläge

Pressekontakt:

mascontour, Diana Körner, Schwiebusser Str. 9, D-10965 Berlin
Tel. +49 (0)30 / 3472 5989, Fax +49 (0)3212/ 1157 289, Skype serbien-pr, E-Mail serbien-pr@mascontour.de,
Internet www.mascontour.de