

BULGARIEN

WEIN
UND KÜCHE



www.bulgariatravel.org

Einzigartige Tatsachen über Bulgarien



Der Wein hat eine lange Tradition in den bulgarischen Gebieten. Jahrtausende lang wurden sie von den uralten Thrakern bewohnt – eine Zivilisation, welche die Götter Zagreus und Dionysus verehrte und den Wein bei ihren religiösen Riten verwendete. Die Traditionen in der Weinherstellung werden bis heute fortgeführt und heutzutage ist Bulgarien stolz auf seine qualitätsvollen Weine – manche davon werden von unikal örtlichen Rebsorten und in beeindruckender Qualität hergestellt.

Die bulgarischen Speisen sind spezifisch und unikal, mit einem reichen Geschmack und Aroma, das alle Sinne weckt. Ihre Zubereitung ist schnell und angenehm. Kochen Sie eine bulgarische Speise nach einem authentischen Rezept und so werden Sie Bulgarien, seinen Geist und Atmosphäre berühren.



Die örtlichen Kräuter, Obst und Gemüse sind ökologisch rein, von unglaublichem Geschmack und Qualität. Nur hier können Sie den weltberühmten bulgarischen Joghurt probieren, berühmt in der ganzen Welt, sowie verschiedene interessante Gerichte, die daraus hergestellt werden, den echten Weißkäse in seinem vollen Geschmack sowie Honig mit dem Aroma von verschiedenen örtlichen Kräutern.



Geschichte der Weinherstellung auf den bulgarischen Gebieten



Wein gehört fest zur Geschichte Bulgariens, zur bulgarischen Kultur, Lebensweise und zum bulgarischen Geist. Die bulgarischen Gebiete sind die Erben von uralten Zivilisationen, die unauslöschliche Spuren in unserer Gegenwart hinterlassen haben. Für die Thraker war der Wein ein wichtiger Teil der religiösen Riten und ein Mittel zur Ansprache der Götter. Davon zeugen zahlreiche Heiligtümer, die im ganzen Land entdeckt wurden und wichtige Kenntnisse über die uralten Riten und den Kult zum Weingott Zagrej liefern. Bulgarien ist stolz auf einige der bedeutsamsten archäologischen Entdeckungen, unter welchen die goldenen und silbernen thrakischen Schätzen, die zum größten Teil prunkvolle Weinsets darstellen.

Die Anwendung des orphischen Getränks bei religiösen Riten geht auch auf lange Traditionen im Weinbau und in der Weinherstellung zurück. Selbst in Homers Werk ist des Öfteren die Rede von den vorzüglichen thrakischen Weinen.



Nach der Gründung des bulgarischen Staates im siebten Jahrhundert und der Annahme des Christentums als offizielle Staatsreligion, wurden die ererbten Traditionen der Weinherstellung aus der Zeit der Thraker fortgesetzt und weiterentwickelt.

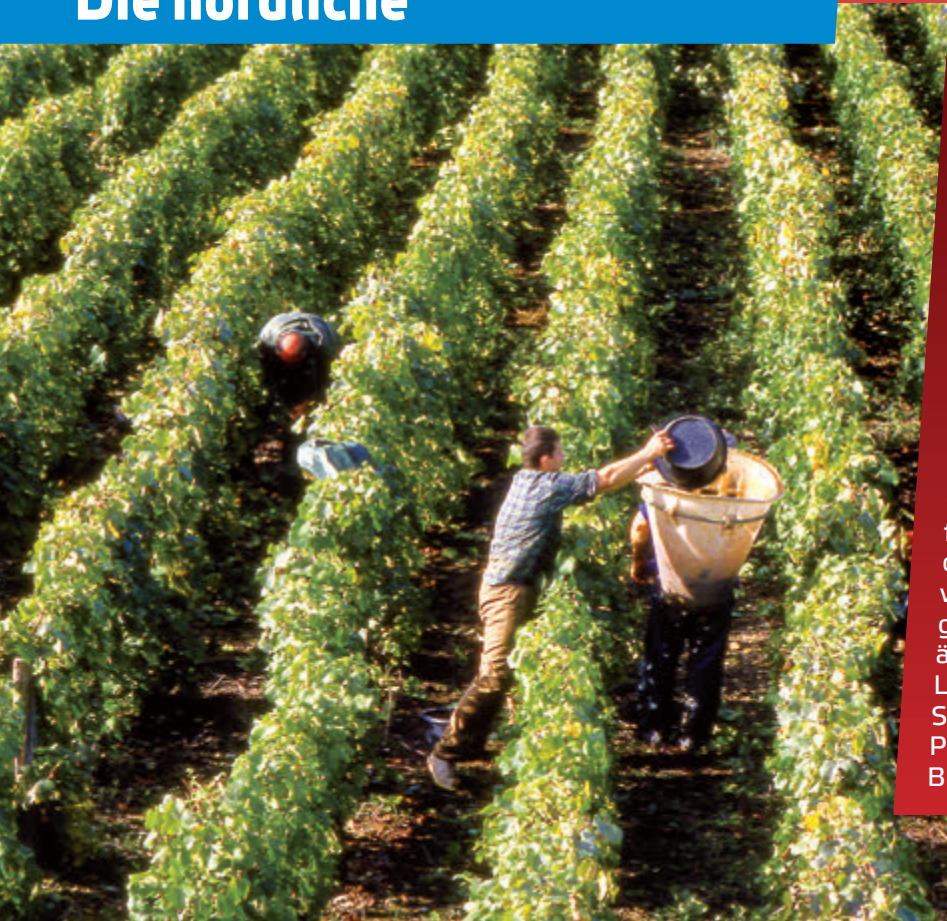
Ende des XIX. Jahrhunderts und Anfang des XX. Jahrhunderts wird an Weinbau und Weinherstellung professionell herangegangen es entstehen die Grundlagen des modernen Weinbaus von bulgarischen Weinen. Heutzutage sind hochwertige Weine von bulgarischen Herstellern überall auf der Welt zu finden. Viele von unseren Weinen gewinnen Preise und überraschen die ausländischen Kenner mit ihrer Qualität und edlem Geschmack. Der Geschmack des guten Weins und das Interesse an den einheimischen Weinsorten entwickelten den Weintourismus und die Weinkost in Bulgarien. Ein großer Teil der Winzereien im Land organisieren Veranstaltungen, wo die Kenner und Besucher ihre neuesten und besten Produkte genießen können.



HAUPTWEINANBAUREGIONEN

Bulgarien wird geografisch in fünf spezifische Weinanbauregionen eingeteilt.

Die nördliche



Die nördliche Weinanbauregion erstreckt sich zwischen dem Balkangebirge und der Donau. Diese sehr große und umfangreiche Region umfasst eine Vielzahl von kleineren Regionen, gekennzeichnet durch ihr spezifisches Mikroklima und unterschiedliche Boden- und Klimabesonderheiten.

In dieser Region herrschen gute Bedingungen für den Weinanbau von v.a. roten Traubensorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Pamid, Gamza, Pinot Noir, jedoch gedeihen hier auch weiße Rebsorten von sehr guter Qualität – Chardonnay, Sauvignon blanc, Riesling, Aligoté, Tamyanka, Misket u.a. Hier werden gute trockene, schaumige nach klassischer Tradition, Weißweine hergestellt sowie hochwertige Rotweine mit einem reichen fruchtigen Geschmack. In dieser Region gehen die Traditionen in Weinbau und Weinherstellung weit in die Zeit zurück und werden sehr hoch geschätzt, deshalb befinden sich hier die ältesten und die größten Winzereien im ganzen Land – in Russe, Svishtov, Vidin, Ljaskovetz, Suhindol und Pleven. In der Umgebung von Pleven befindet sich das einmalige Weimuseum Bulgariens.

Die südliche

Die südliche Weinanbauregion umfasst die Gebiete um Plovdiv, Haskovo, Pasardshik, Stara Zagora, Ljubimetz und Harmanli – die Region der Thrakischen Tiefebene und ein Teil von Sakar. Der Schutz vor großer Kälte und starkem Wind, gesichert vom Balkangebirge im Norden, begünstigt den Anbau von roten Rebsorten mit ausgezeichneten Geschmacksmerkmalen – Merlot, Cabernet Sauvignon, Rubin. Hier erlauben die Böden und die Klimabedingungen ebenfalls den Anbau von manchen weißen Rebsorten. In der Umgebung von Assenovgrad, Pasardshik und Peruszhtitsa wird die einzigartige bulgarische Sorte Mavrud hergestellt. Die wichtigeren Winzereien sind in Assenovgrad, Haskovo, Brestovitsa, Stara Zagora und Ljubimetz.



Die östliche Weinanbauregion umfasst drei Unterregionen – die Schwarzmeerküste, Dobrudzha und Ludogorie. Das milde Klima begünstigt den Anbau von überwiegend weißen Rebsorten – Sauvignon blanc, Chardonnay, Juni Blanc, Dimyat, Rkazitelli, Traminer, Aligoté, Riesling, und der lange und warme Herbst ist eine gute Voraussetzung für die Herstellung von hervorragenden halbtrockenen Weißweinen. In manchen Mikrogebieten sind die Bedingungen für den Anbau von manchen roten Rebsorten – Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Fran geeignet. Die größten Winzereien in dieser Region sind in Varna, Pomorie, Burgas, Targovishte, Shumen, Khan Krum und Preslav konzentriert.

Die östliche



Südhang des Balkangebirges



Die Weinanbauregion am Südhang des Balkangebirges umfasst die Gebiete südlich vom Balkangebirge bis zu den nördlichen Abhängen des Mittelgebirges. Die größten Winzereien sind in der Umgebung von Sliven, Karnobat, Karlovo, Slavjantzi, Sungurlare. Nördlich hält das Balkangebirge die kälteren Klimaeinflüsse zurück, was außerordentlich günstige Bedingungen für den Anbau von manchen Rebsorten schafft. Diese Region ist mit der Misketsorte, aus welcher gute Weißweine hergestellt werden, bekannt. Hier gedeihen ebenfalls die Sorten Cabernet Sauvignon, Shevka, Pamid, Chardonnay und Merlot. Die Region ist mit ihren ausgezeichneten trockenen und halbtrockenen Weißweinen und weniger mit ihren Rotweinen bekannt.

Die südwestliche Weinanbauregion ist relativ klein und umfasst die Gebiete um den Fluss Struma südlich von der Stadt Dupnitsa – die größeren Winzereien befinden sich in Damjanitza, Sandanski, Blagoevgrad, Petritsch und Harsovo. Das Klima hier ist spezifisch und ähnelt jenem in den Mittelmeergebieten. Die günstigsten Klimabedingungen für den Weinanbau sind in den Städten Melnik und Sandanski. Nur hier gedeiht die Rebsorte Schiroka Melnischka Loza, die am wichtigsten für die regionale Weinherstellung ist. Hier werden ebenso Merlot, Cabernet Sauvignon u.a. angebaut.

Die südwestliche



Gamza

Gamza – eine regionale rote Rebsorte, die in Nordwestbulgarien am besten gedeiht – Suhindol und in den Gebieten um Vidin und Plevan. Die Traube von dieser Sorte reift spät und daraus werden Dessert- und Tafelrotweine mit einer kräftigen transparenten Himbeerfarbe und einem fruchtigen himbeerdominanten Geschmack hergestellt. Der Geschmack ist frisch, leicht und mag keinen Kontakt mit Eichenholz. Die Gamza-Weine werden gewöhnlich jung konsumiert. Die unterschiedlichen Sortezweige werden in Ungarn, Rumänien, Mazedonien angebaut, wobei die andere Bezeichnung – Kadarka – am meisten bekannt ist. Gamza-Wein von bester Qualität kann in Weinkellereien bei Vidin (Bregovo), Plevan, Suhindol, Pavlikeni u.a. gekostet werden.



Einzigartige Rebsorten sind:

Schiroka Melnischka Loza



Schiroka Melnischka Loza ist eine lokale rote Rebsorte, die allein in der Region um Melnik, Petrich und Sandanski gedeiht, da sie gegen niedrige Temperaturen nicht widerstandsfähig ist. Die Farbsättigung der Weine ist mittel. Der Wein von dieser Sorte weist eine ausgezeichnete Qualität auf, begleitet von reifen Kirschen- und Kräuter-Aroma und in Eichenfässern entwickelt sie Nuancen von Tabak und Leder. Der Geschmack der jungen Weine ist frisch und mit hervorgehobenen Tanninen. Der Geschmack wird beim Reifen milder, bewahrt jedoch die Note auf. Der Wein von Schiroka Melnischka Loza ist von einmalig guter Qualität und kann in den Winzereien in der Umgebung von Sandanski und Melnik gekostet werden.

Dimyat

Dimyat ist eine für die Schwarzmeerregion typische bulgarische weiße Rebsorte, verwendet zur Herstellung von trockenen und aromatischen Weißweinen und Destillaten (Schnaps, Brandy u.a.). Der Geschmack ist leicht und hat eine angenehme Frische. Diese Sorte gedeiht am besten in der Umgebung von Varna, wird jedoch auch in anderen Landesteilen angebaut. Dimyat können Sie in Weinkellereien in der Region von Varna, Shumen, Burgas, Pomorie u.a. genießen.



Mavrud



Mavrud ist eine sehr alte lokale Sorte, die vorwiegend in der Region des „Rhodopenkragens“ – ein Gebiet südlich von den Städten Asenovgrad, Pazardzhik, Plovdiv, im Vorgebirge der Rhodopen, angebaut wird. Ihr Wein hat eine purpurrote Farbe und ausgezeichnete Geschmackseigenschaften sowie eine ausgesprochene Dichte. Das Aroma ist saftig, wobei reife Waldbeere und Kräuter vorherrschen. Diese Sorte gedeiht sehr gut in Eichenfässern. Einige Weinkellereien in der Umgebung von Asenovgrad, Pazardzhik und Plovdiv bieten Kostproben von Mavrud von hervorragender Qualität an.

Die rote Misketsorte ist eine alte bulgarische Sorte, verbreitet überwiegend in der Region am Südhang des Balkangebirges. Das ist die frostsicherste bulgarische Rebsorte. Ihr Wein hat eine interessante Farbe mit rosaroten Nuancen. Das Aroma hat Rosenöl-, sowie Quitte-, und Honignuancen. Weißweine aus rotem Misket können Sie in den Weinkellern in der Region von Karlovo, Banya, Straldsha und Sungulare genießen. Neben der Herstellung von Weißweinen ist die Weinsorte auch für die Herstellung von Dessertweinen, halbtrocken und von Weinen mit süßem Geschmack sowie von Destillaten (Schnaps, Brandy u.a.) sehr gut geeignet. Sie kennzeichnet sich durch ein großes Potenzial zur Ablagerung und zum Altern. Das Destillat dieser Sorte gedeiht sehr gut in Eichen-, Akazie und Kirschenbaumfässern.

Die rote Misketsorte



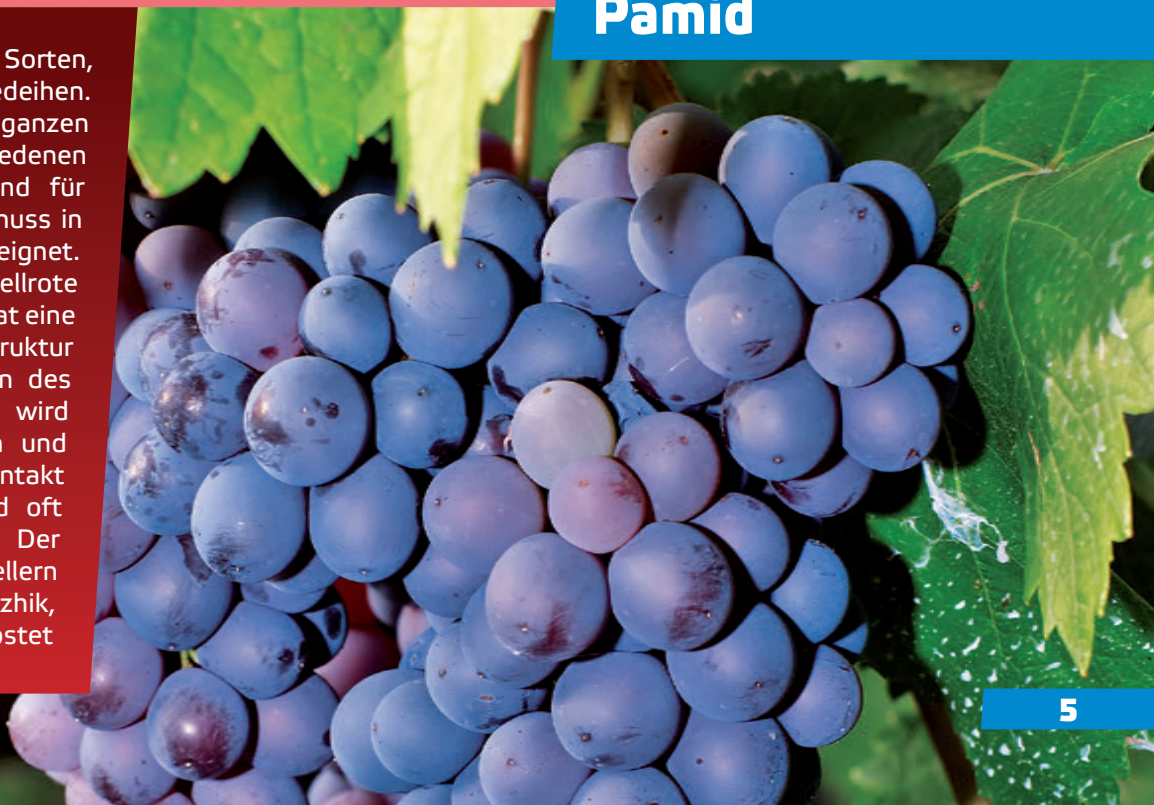
Rubin



Rubin ist eine lokale Sorte, entstanden durch Kreuzung von zwei Sorten - Nebbiolo und Sira. Die Weine besitzen eine gesättigte Farbe, der Geschmack ist kräftig und hat eine milde Note. Das Aroma ist intensiv, fruchtig, wobei der Duft der reifen Brombeere dominant ist. In Eichenfässern gelagert, entwickelt diese Sorte Konfiturenaromen. Den Rubin-Wein kann man in den Weinkellern in der Region von Plovdiv und Septemvri kosten. Der Rotwein aus dieser Sorte hat ein großes Potenzial zum Altern sowie in Flaschen, als auch in Eichenfässern.

Pamid gehört zu den ältesten Sorten, die auf unseren Gebieten gedeihen. Diese Sorte ist auf der ganzen Balkanhalbinsel unter verschiedenen Bezeichnungen verbreitet und für Weinherstellung und Weingenuss in frischem Zustand sehr gut geeignet. Der Pamid-Wein besitzt eine hellrote Farbe. Das Aroma ist frisch, hat eine fruchtige Nuance, elegante Struktur und eine milde Note. Wegen des niedrigen Phenol-Gehalts wird dieser Wein jung getrunken und reagiert nicht gut auf Kontakt mit Eiche. Diese Sorte wird oft bei Kreuzungen verwendet. Der Pamid kann in den Weinkellern in den Regionen um Pazardzhik, Pamidovo und Plovdiv gekostet werden.

Pamid



Winzereien und Kostprobemöglichkeiten



Fast alle Winzereien im Land bieten Weinkost an und verfügen über extra zu diesem Ziel eingerichtete Räume. Es werden Einzel- und Gruppenveranstaltungen durchgeführt. Für weitere Informationen kann man sich an den jeweiligen Reiseveranstalter, an das touristische Informationszentrum vor Ort oder direkt an die ausgewählte Kellerei wenden.

In der Umgebung von Plevna, im Park „Kajlaka“ befindet sich das einzige Weinmuseum in Bulgarien. Dort können Sie sich mit der Geschichte der Weinherstellung auf unseren Gebieten bekannt machen, die Feinheiten der Weinkost erlernen und verschiedene Weinsorten genießen. Im Museum werden zirka 7000 Exponate aufbewahrt – davon alte Weine sowie Gefäße für die Herstellung und Aufbewahrung von Wein. Der älteste Wein im Museum ist fast 100 Jahre alt.



Die bulgarische gastronomische Tradition



Die bulgarische nationale Küche ist bunt und abwechslungsreich. Es handelt sich um Traditionen und Praktiken, die sich in den Jahrhunderten bewährt haben, an manchen Orten wurden die Rezepte von Generation zu Generation überliefert, um jahrhundertlang unverändert zu bleiben. Typisch für die bulgarische Küche ist die gleichzeitige Wärmebehandlung der meisten Lebensmittel. Die Rezepte enthalten viel Gemüse und viele Gewürze, darunter Knoblauch, Pfeffer, Thymian, Krauseminze, Bohnenkraut, Lorbeerblätter und Paprika.

Manche Gerichte werden konkret zu bestimmten Festen aus dem bulgarischen Kalender zubereitet, wie z.B. am Heiligabend, zu Ostern, am Tag des Heiligen Georg oder am Tag des Hl. Nikolaus.

Kräuter und Gewürze

Die Kräuter haben eine ausgesprochene Präsenz in der bulgarischen Küche. Verschiedenste Heilpflanzen werden als Gewürze verwendet und den traditionellen Gerichten hinzugefügt. Solche sind das Basilikum, der Thymian, der Oregano und die Minzkräuse.

Es gibt kaum ein bulgarisches Gericht ohne Petersilie. Sie wird in Hauptgerichten, Suppen und Salaten verwendet, frisch wie auch trocken konsumiert. Sie wird als Gewürz und in der Volksmedizin zur Heilung von Verdauungs- und Nierenerkrankungen gebraucht.

Das Basilikum wird besonders geachtet. Am häufigsten wird es zur Würzung von Fleisch, Bohnen und Kartoffelspeisen verwendet.

Es gibt kaum jemanden, der sich eine Bohnensuppe ohne Krauseminze vorstellen kann. Dieses Aromagewürz wird frisch oder trocken verwendet. Ausgezeichnet sind ebenfalls die Geschmackseigenschaften der wilden Krauseminze.

Der Thymian oder „Großmutter's Seele“ genannt wird ebenso als Gewürz verwendet, und die heilenden Eigenschaften dieser Kraut sind sehr abwechslungsreich. Aus alten Zeiten ist es als Heilmittel gegen Erkältungen, Bronchitis, Herzerkrankungen oder Rheumatismus bekannt.

Traditionelle Speisen nach Regionen

Küche aus der Thraker-Region



Die thrakische Region ist reich und fruchtbar. So wie in den anderen Teilen Bulgariens, kann man auch in den thrakischen Orten einige sehr spezifische Gerichte kosten. Die thrakische Reis-Banitzza, die Boranija (Sauerkraut mit Reis oder Spinat), Bohnen mit Sauerkraut, thrakische Katmi (eine Art Pfannkuchen) und Trahana (Mehlprodukt, das an die italienische Pasta erinnert) bilden einen Teil der gastronomischen Versuchungen der thrakischen Region. In den Dörfern werden die leckersten Laibbrote und Banitzza im ganzen Land gebacken.

Viele thrakische Speisen werden in Tongefäßen zubereitet – Gjuvetsch (so nennt sich das große Tongefäß) und Gjuvetscheta sind die kleinen Tonschüsseln. Die am häufigsten verwendeten Gewürze in Thracien sind Paprika, Krauseminze und Basilikum. Einige der Gerichte enthalten Kümmel, was ein typisches Gewürz für Plovdiv und Umgebung ist.

Küche aus den Rhodopen



Die Küche aus den Rhodopen stellt ein Teil des Zaubers dieser Region dar. Sie ist sehr spezifisch, und obwohl die Speisen vielerorts im Land angeboten werden, kann man nur in den Rhodopen verstehen, was ein authentischer Patatnik (Kartoffelgericht) und Klin (Blätterteig mit Reis, Gemüse oder Käse) bedeutet. Das Tschewerme (das spießgebratene Lammfleisch) aus den Rhodopen sowie die Bohnen aus Smilyan sind ebenfalls bekannte lokale Speisen. Im Dorf Smilyan kann man verschiedenste Speisen kosten, die aus der örtlichen Bohnensorte zubereitet sind – Bohnensalat, Bohnensuppe und panierte Bohnen.

Sehr verbreitet in der Küche aus den Rhodopen sind die Kartoffeln, wobei die bekannteste Speise der Patatnik ist. Es lohnt sich ebenso das Tschewerme und die Kawarma (Tonschüsselgericht aus Schweine- oder Hähnchenfleisch und viel Gemüse) aus den Rhodopen zu probieren. Das Tschewerme schmeckt sehr gut und wird auf eine sehr attraktive Art und Weise zubereitet.



Küche aus dem Pirin-Gebirge

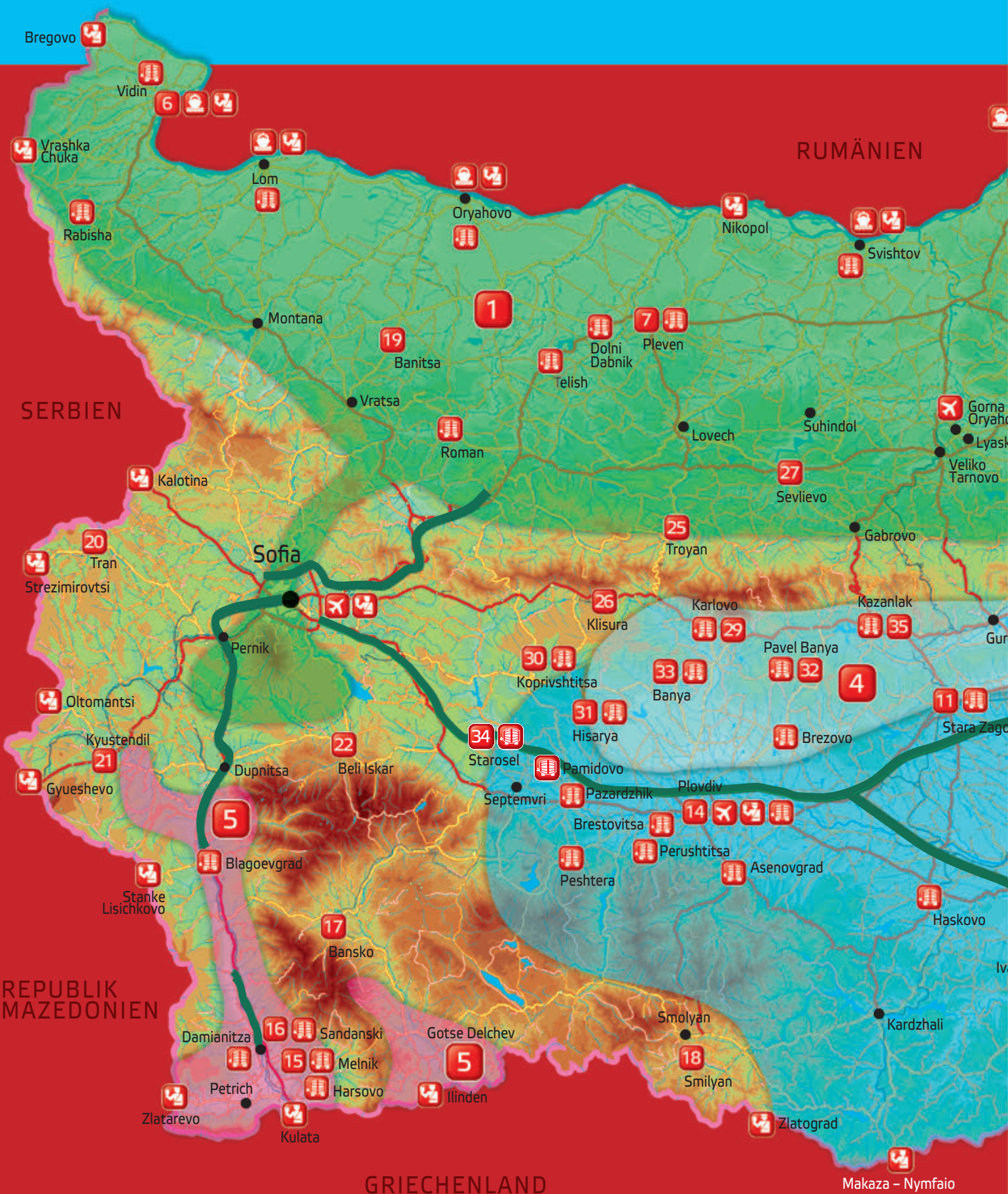
Die Piriner Küche ist abwechslungsreich und interessant, indem verschiedenste Gewürze verwendet werden. Die örtlichen Speisen können am besten in Bansko und Umgebung gekostet werden. Die Gaststätten in Bansko und die größeren Lokale in den anderen Städten der Pirin-Region sind wegen ihrer volkstümlichen Einrichtung und authentischer Atmosphäre äußerst attraktiv. Hier können einige der interessantesten Speisen und Spezialitäten probiert werden, die in diesem Teil von Bulgarien über die Jahrhunderte aufbewahrt wurden, so z.B. Banski Staretz (Schweinegericht), Kapama (Sauerkraut mit Reis und verschiedenen Fleischsorten), Tschomlek (Kalbfleisch mit Kartoffeln), Kawarma po Banski und Katino Me-ze (eine Art Tapas).

Falls Sie in einem Privathaus übernachten, könnten Ihnen die Gastgeber sogar zeigen, wie einige dieser Gerichte zubereitet werden. Sie sollten unbedingt ein Glas Rotwein aus Melnik kosten, solange Sie ein Gast des Pirin-Gebirges sind.

In der Region um Pirin können Sie die lokalen Varianten von Katschamak (Gericht aus Maismehl), Sarmi und Pastarma (eine Spezialität aus Kalb-, Rinder-, Schweine- oder Ziegenfleisch) kosten.



WICHTIGERE OBJEKTE



WEIN UND KÜCHE



- 6 Vidin
- 7 Pleven
- 8 Ruse
- 9 Varna
- 10 Pomorie
- 11 Stara Zagora
- 12 Sliven
- 13 Karnobat
- 14 Plovdiv
- 15 Melnik
- 16 Sandanski
- 17 Bansko
- 18 Smilyan
- 19 Banitsa (Vratsa)
- 20 Tran
- 21 Kyustendil
- 22 Beli Iskar
- 23 Tutrakan
- 24 Nessebar
- 25 Troyan
- 26 Klisura
- 27 Sevlievo
- 28 Kotel
- 29 Karlovo
- 30 Koprivshtitsa
- 31 Hisarya
- 32 Pavel Banya
- 33 Banya
- 34 Starosel
- 35 Kazanlak

- Winery
- Airport
- Border crossing
- Port

- 1 Danubian Plain
(Northern Wine Region)
- 2 Thracian Valley
(Southern Wine Region)
- 3 Black Sea
(Eastern Wine Region)
- 4 Rose Valley
(Sub-Balkan Wine Region)
- 5 Struma Valley
(South-western Wine Region)

Schopska-Salat

Produkte: 500 g Tomaten, zwei Gurken, 1 Paprikaschote, 1 Zwiebel, 200 g Schafskäse, Petersilie (nach Geschmack), Essig, Salz und Öl (nach Geschmack)

Die Tomaten werden in großen Stücken oder Würfeln geschnitten. Die Gurken werden in Scheiben geschnitten, die Zwiebel kann klein gehackt oder in Halbmondscheiben geschnitten werden. Man schneide die Paprikaschote in dünnen Streifen, füge die Gewürze hinzu und rühre alles um. Über das gewürzte Gemüse wird Schafskäse zerbröckelt oder kleingerieben. Dazu wird Petersilie kleingeschnitten und dann gestreut. Es empfiehlt sich, den Salat gut abgekühlt zu servieren. Auf Wunsch können Oliven hinzugefügt werden.



Grundlegende Nationalgerichte und Rezepte

Gjuvetsch

Gjuvetsch (Gericht mit Fleisch und Gemüse, das in einer gleichnamigen Tonschüssel zubereitet wird)

Produkte: 500 g Schweinefleisch, 500 g Kartoffeln, 200 g grüne Bohnen, 200 g Aubergine, 100 g essbarer Eibisch, 100 g Erbsen, 1 Zwiebel, 2 Karotten, 1-2 Tomaten (auch aus dem Glas), Petersilie, Bohnenkraut, Salz, Pfeffer (nach Geschmack)

Das Fleisch wird in Würfeln geschnitten, leicht angebraten oder gedünstet, bevor es in eine Tonschüssel kommt. Das Gemüse wird in Würfeln geschnitten und hinzugegeben. Die Gewürze werden hinzugefügt und das Gericht wird umgerührt. Der Deckel wird aufgesetzt und das Gericht wird in einem stark erhitzten Backofen zw. 90 und 120 min gebraten. In den letzten 20 Minuten kann der Deckel abgenommen werden, damit die Oberfläche eine Kruste bildet. In manchen Regionen gehört eine Tasse Reis dazu.



Tarator

(Gurkensuppe)

Produkte: 2 Gurken, 1 Becher Joghurt, zerkleinerte Walnüsse (nach Geschmack), 1 Zehe Knoblauch, Öl, Dill

Die Gurken werden geschält und in kleinen Würfeln geschnitten. Der Joghurt wird noch im Becher gerührt. Dann wird er den Gurken hinzugefügt und während des Umrührens wird ein halber Liter kaltes Wasser hinzugefügt. Es kann mehr oder weniger Wasser hinzugefügt werden, je nach Belieben für die Dichte der Suppe. Den Knoblauch mache man zusammen mit Salz im Mörser klein und füge ihn dem Tarator zusammen mit den zerkleinerten Walnüssen und dem klein gehackten Dill hinzu. Öl gehört ebenfalls dazu. Der Tarator wird kalt als Vorspeise serviert.



(Gerollter Blätterteig mit Schafskäse)

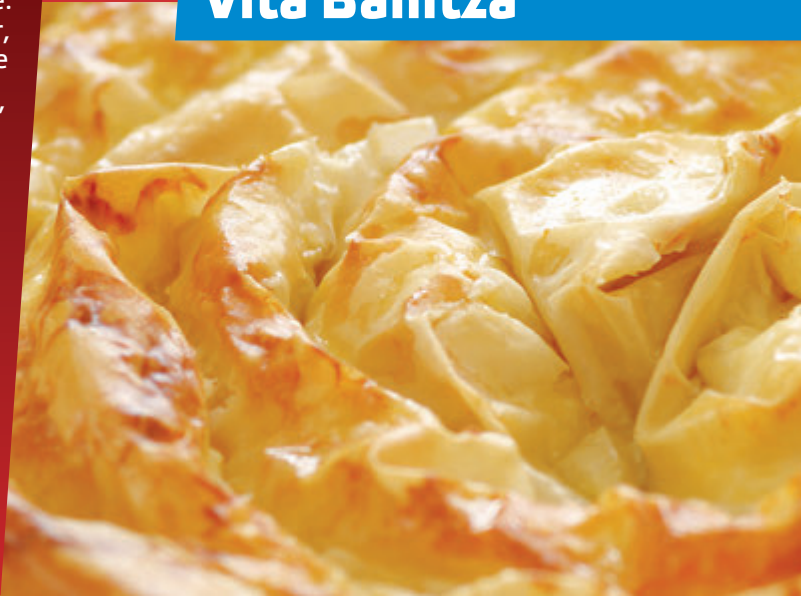
Produkte: Wenn man den Blätterteig selbst rollen möchte: 2 Tassen Milch, 1 Teelöffel Zucker, 1 Löffel Salz, 2 Eier, Mehl – solange der Teig Wasser aufnehmen kann, 50 g Hefe

Oder: 1 Paket fertiger Blätterteig, 400 g Käse, 2 Eier, 400 g Joghurt, Butter

Um den Teig zuzubereiten, nehme man die Milch, das Salz, den Zucker, die Eier, die Hefe und das Mehl und lasse den Teig ruhen. Aus der Teigmasse werden Bällchen geformt, die dann auf einer mit Mehl bedeckten Fläche zu dünnen Blättern ausgerollt werden.

Das ausgerollte Teigblatt wird auf eine Alufolie oder Verpackungsfolie gelegt. Auf jedem Blatt wird die Füllung verteilt. Die Folie wird zum Rollen des Blatts gebraucht, d.h. wenn die eine Seite der Folie angehoben wird, beginnt das angehobene Ende des Blattes sich wie eine Rolle in sich selbst zu drehen. Die eingerollten Blätter lege man in ein Blech, bis sich eine Spirale gebildet hat. Die Banitza wird in einem vorgeheizten Ofen bei 200-250 Grad gebacken.

Vita Banitza



Pita



(Rundbrot)

Produkte: 1 kg Mehl, ½ L Wasser (oder 400 g Joghurt), 3 Eier, 1 Teelöffel Zucker, 1 Löffel Salz, Öl, 50 g Hefe, Butter

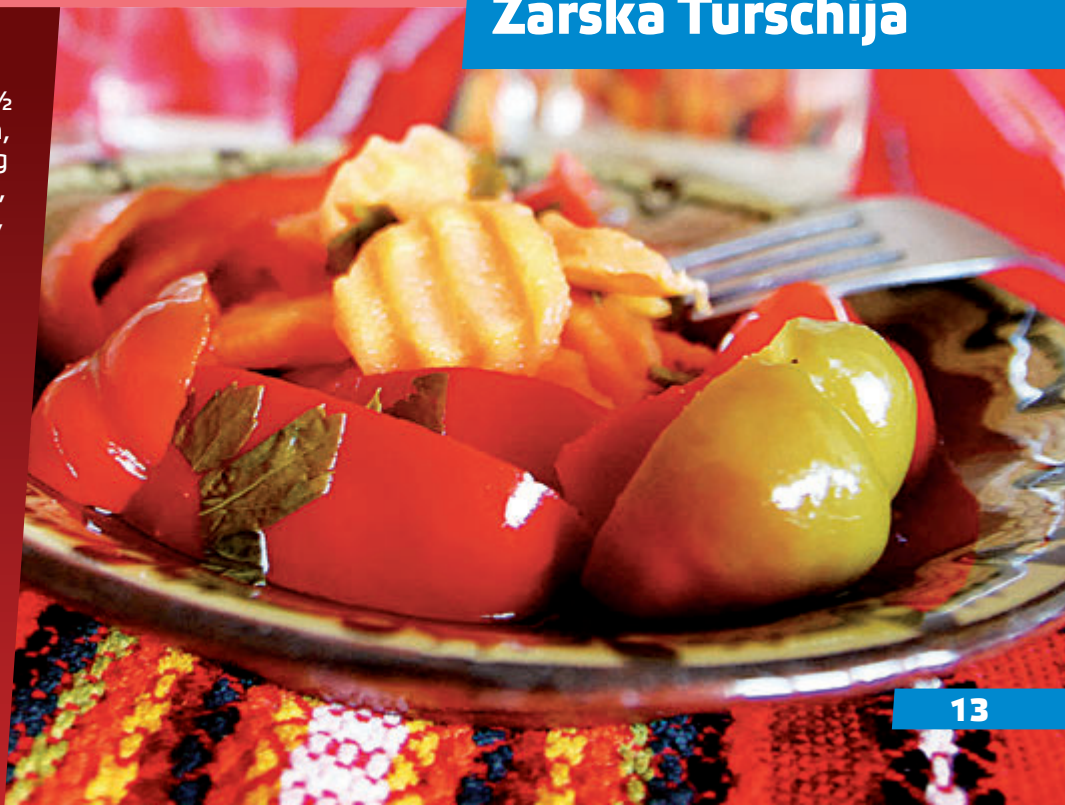
Man lasse die Hefe sich im Wasser auflösen und füge 2 Eier hinzu, wobei ständig umgerührt werden muss. Während des Umrührens wird auch Mehl dazugegeben, bis sich eine homogene Teigmasse gebildet hat. Jetzt werden 1-2 Löffel Öl hinzugefügt und der Teig wird 30 Minuten ruhen gelassen, wonach das Laibbrot geknetet wird. Ein Teil des Teigs kann benutzt werden, um die Oberfläche des Laibbrotes zu dekorieren. Das letzte Ei wird für das Bestreichen der Oberfläche benutzt. Man trenne das Eigelb und trage es gleichmäßig mit dem Kochpinsel auf. Das Laibbrot wird in einem vorgeheizten Ofen gebacken. Backzeit bei 200-250 Grad braucht man ca. 1 Stunde.

(Eingelegtes Gemüse)

Produkte: (für ein 3-Liter-Glas), 2½ bis 3 kg Gemüse: Paprikaschoten, Blumenkohl, Karotten, Kohl, 500 g Zucker, 100 g Salz, 1 Selleriekopf, Knoblauch, 250 ml Essig, 1 L Wasser, Aspirin, Pfeffer, Lorbeerblätter

Das Gemüse wird gesäubert, in kleinen Stückchen geschnitten und in ein Einweckglas eingelegt, möglichst ganz dicht. Dem Wasser werden Zucker, Salz, Essig und Aspirin (kleingerieben) hinzugefügt. Nachdem die Beize vom Herd weggenommen wird, werden die Gewürze hinzugefügt. Damit wird das Gemüse übergossen und solange es noch heiß ist, mit einem Deckel verschlossen. Die Gläser werden auf den Deckel gestellt und alle ein paar Tage umgedreht. In zwei Wochen kann die Turschija konsumiert werden.

Zarska Turschija



Bob-Tschorba

(Bohnensuppe)

Produkte: 250 - 300 g weiße oder bunte Bohnen, 1 Karotte, 1 Zwiebel, 1 getrocknete Paprikaschote, 2 Tomaten (auch aus dem Glas), Bohnenkräuter, Krauseminze und Salz nach Geschmack, In die Bohnensuppe können Wurststücke auf Wunsch hinzugegeben werden

Die Bohnen werden vor dem Kochen 5-6 Stunden in Wasser eingeweicht. Dann werden die Bohnen gewaschen und in einen Topf mit Wasser getan, bis das Wasser zu kochen beginnt. Danach wird das Wasser weggeworfen. Die Bohnen werden erneut gewaschen und es wird frisches Wasser hinzugefügt. Wenn man sie in einem Schnellkochtopf kocht, brauchen die Bohnen von 50 Min. bis zu 1 Stunde. Die Kochzeit mit einem normalen Kochtopf beträgt mindestens 2 bis 2 ½ Stunden.

Separat werden die fein gehackte Zwiebel, die Tomaten und die Karotten gebraten und zu den Bohnen hinzugefügt. Die Speise muss so lange kochen, bis das ganze Gemüse weich wird. Bevor das Gericht vom Herd genommen wird, werden die Gewürze dazugegeben.



Sarmi

(Kohlrouladen)

Produkte: 20 Blätter Sauerkohlblätter, 2 - 3 Zwiebeln, 500 g Hackfleisch, 1 Tasse Reis, Paprika, Pfeffer, Bohnenkraut, Petersilie, Öl.

Man brate die klein gehackten Zwiebeln an und füge das Hackfleisch und etwas Wasser hinzu. Wenn das Hackfleisch fast fertig ist, werden Reis und eine Tasse Wasser dazugegeben. Es wird gerührt, bis der Reis das Wasser aufgenommen hat und dann werden die Gewürze hinzugefügt. Die harten Teile jedes Kohlblattes werden rausgeschnitten. In der Mitte eines jeden Blatts wird ein bisschen von der Füllung gelegt und dann das Blatt zu einer Roulade gewickelt. Die fertigen Rouladen werden in einen Kochtopf eingereiht und mit einer oder zwei Tassen Wasser ergänzt, die obersten Rouladen werden mit ein Paar Blättern bedeckt und auf kleiner Flamme gekocht.

Die Rouladen können auch ohne Hackfleisch zubereitet werden, dann werden Rosinen und Wallnüsse dazugegeben.



Gefüllte Paprikaschoten

Produkte: 8 Paprikaschoten, 1 Zwiebel, 1 Tasse Reis, 1 Karotte, ½ kg Hackfleisch, Salz, Paprika, Pfeffer, Mehl

Zwiebel und Karotte werden kleingeschnitten, in Öl angebraten. Dann wird Wasser hinzugefügt, um sie zu schmoren. Dazu kommt das Hackfleisch, das so lange gebraten wird, bis es seine Farbe geändert und sich in kleinen Stückchen aufgelöst hat. Zu dieser Mischung werden der Reis, 1½ Wasser und die Gewürze hinzugegeben. Es soll so lange gerührt werden, bis der Reis das Wasser aufgenommen hat. Die Paprikaschoten werden geputzt und die Stiele und Kerne entfernt. Jede Paprikaschote wird mit der zubereiteten Mischung aufgefüllt. Die Öffnung wird mit Mehl bedeckt und die gefüllten Paprikaschoten werden auf ein Blech gelegt. Dazu kommen ein paar Tassen Wasser. Die Speise kommt in den vorgeheizten Ofen. Die Paprikaschoten können mit Joghurt oder mit Sauce serviert werden. Für die Sauce sind ein Ei, ein Becher Joghurt, zwei Tassen Wasser und 2-3 Löffel Mehl nötig. Man mische diese Zutaten, lasse sie 5 Minuten lang kochen und gieße sie über die Speise 5 Minuten, bevor sie fertig ist.



Spieße

Produkte: 1 kg Schweinefleisch, 2 Tomaten, 2 Zwiebeln, 2 Paprikaschotten, Thymian, Salz, Pfeffer, Öl

Das Fleisch wird geschnitten, das Fett wird entfernt und mit Thymian, Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Danach werden Oregano und Rotwein hinzugefügt. Das Fleisch ein paar Stunden in der Beize gelassen.

Die Tomaten und die Zwiebeln werden in Scheiben und die Paprikaschotten in Streifen geschnitten. Das Fleisch und das Gemüse werden auf den Spießen aufgespießt und gegrillt. Die Spieße werden gedreht, damit das Fleisch gleichmäßig von allen Seiten angebraten werden kann.



Kebaptscheta

Produkte: 1 kg Hackfleisch (vom Kalb oder gemischt), Salz (nach Geschmack), Pfeffer (nach Geschmack), 1 Teelöffel Kümmel

Das Hackfleisch wird mit den Gewürzen vermischt und eine zeitlang gelassen, um das Aroma aufzunehmen. Man forme die Kebaptscheta und grille sie, wobei sie regelmäßig gedreht werden müssen, um gleichmäßig von allen Seiten gebraten werden zu können.



(Fleischklöße)

Produkte: 1 kg Hackfleisch, 1 Zwiebel, 1 Ei, 1 Brotscheibe, klein gehackte Petersilie, Pfeffer, Bohnenkraut, Salz, Kümmel

Eine Weizenbrotscheibe wird in Wasser oder Milch eingeweicht, zerbröckelt und dem Hackfleisch hinzugefügt. Dann werden die klein gehackte oder gepresste Zwiebel, das Ei und die Gewürze hinzugefügt. Das Hackfleisch wird geknetet, bis sich eine homogene Mischung gebildet hat, danach werden mit nassen Händen Bällchen geformt. Diese werden plattgedrückt, damit eine größere Fläche auf dem Grill gebraten werden kann. Man grille sie auf einem vorgeheizten Grill, wobei sie regelmäßig gedreht werden sollten.

Kjufteta



Die typischen bulgarischen Lebensmittel

Honig

Der bulgarische Honig ist von einer sehr hohen Qualität und seine Geschmacks- und Nahrungseigenschaften sind beeindruckend. Im Land wird eine Vielzahl von Honig- und Bienenprodukten – aus Akazie, aus Kräutern, aus Kiefernzapfen, Blattlaushonig, Vielblütenhonig – hergestellt. In den verschiedenen Regionen des Landes, in Abhängigkeit von den Naturgegebenheiten, werden verschiedene Arten von Bienenzeugnissen hergestellt. Manche Kräuter kommen nur in Bulgarien vor, und andere Pflanzen sind selten oder bedroht. Dies verleiht dem bulgarischen Honig einen spezifischen und sehr angenehmen Geschmack und erhöht seine heilenden Eigenschaften.

In Bulgarien wird ebenso Bienenharz von einer sehr hohen Qualität und bewährten Heileigenschaften hergestellt. Das Bienenharz wirkt antibakteriell und entzündungshemmend und stärkt das Immunsystem. Von äußerst hoher Qualität ist der Bienenharz, der in den Rhodopen hergestellt wird.





Joghurt



(Sauermilch)

Der Joghurt ist ein traditionelles bulgarisches Produkt. Selbst der Mikroorganismus, der für die Gärung der frischen Milch „verantwortlich“ ist, trägt den Namen *Lactobacillus bulgaricus*.

Dieses Milchprodukt besitzt sehr angenehme Geschmackseigenschaften und wird in einigen der beliebtesten bulgarischen Gerichte getroffen: Tarator, Banitza, Salat „Snezhanka“ (Joghurtsalat mit Gurken), Saucen für verschiedene Hauptgerichte. Es wird auch zur Abdickung von Suppen benutzt. Der Joghurt ist nicht nur köstlich, sondern auch sehr nützlich für die Gesundheit. Eine Vielzahl von Untersuchungen zeigt, dass er krebshemmend ist.

Laut manchen Legenden ist der Joghurt seit der Zeit der Thraker bekannt. Sie fügten sauer gewordene Schafsmilch in die frische Milch hinzu, um sie länger zu erhalten. So wurde ein Produkt geschaffen, das den Namen „Prokisch“ oder „gesäuerter Joghurt“ trug. In anderen Gebieten wird der Joghurt mit den Protobulgaren und mit dem „Kumis“ - Stutenmilchgetränk - verbunden.

Veranstaltungskalender

„Die bunte Tafel zu Gast in meiner Stadt“

Dieses kulinarische Festival reist durch das ganze Land mit dem Ziel, authentische Kochrezepte zu sammeln und die Besucher mit der Buntheit und dem Reichtum der nationalen und regionalen Küche bekannt zu machen. Es werden auch Wettbewerbe für Köche sowie Koch-Präsentationen durchgeführt.

Wo?: in ganz Bulgarien

Wann?: „Die bunte Tafel zu Gast in meiner Stadt“ findet am häufigsten am offiziellen Feiertag des Ortes statt. Zu weiteren Informationen kann man folgenden Link besuchen:

<http://culinaryfestival-bg.com>

„Das Fest der Banitzza“

Im gleichnamigen Dorf in der Umgebung von Vratza findet seit mehreren Jahren das Fest der Banitzza statt. Ein Teil des Festes ist natürlich der Wettbewerb für die beste Banitzza. Wenn man dieses Fest besucht, kann man verschiedenste Banitzza-Arten probieren und Folkloreprogramme genießen.

Wo?: im Dorf Banitzza

Wann?: im Monat Mai

(Hartwurst)

Dieses alljährliche Festival macht die Besucher von Gorna Orjachovitza mit dem Sudjuk, die in dieser Stadt hergestellt wird und mit ihren abwechslungsreichen kulinarischen Anwendungen bekannt. Während der Ausstellung können Sie verschiedenste Arten von Hartwurst probieren und mehr über die Herstellungsmethode lernen.

Wo?: Gorna Orjachovitza

Wann?: Ende Mai

„Das Fest des Sudjuk“



„Das Fest des Joghurts“

In der Stadt Tran können Sie mehr über den Joghurt erfahren – dank dem nahegelegenen Museum des Joghurts (7 km von Tran, im Dorf Studen izvor) sowie auf dem alljährlichen Fest des Joghurts. Die Besucher können einen echten hausgemachten Joghurt und viele Milchprodukte kosten.

Wo?: Tran

Wann?: im Juni

In Kyustendil reifen einige der besten bulgarischen Kirschen. Aus diesem Grund findet hier das alljährliche Fest dieser Frucht statt. An der Kirschenausstellung können Sie verschiedene Sorten sehen und sie ausprobieren. Sie werden auch mehr über die kulinarischen Erzeugnisse erfahren, deren Hauptzutaten die Kirschen sind: Konfitüren, Kompotte und Kuchen.

Wo?: Kyustendil

Wann?: im Juni

„Das Kirschfest“



„Das Fest von Rilski Zelnik“



(Rila-Banitzka mit Sauerkraut)

Das alljährliche Fest von Rilski Zelnik findet im Dorf Beli Iskar in der Nähe von Samokov statt. Die örtlichen Backmeister wetteifern um die beste Banitzka mit Sauerkraut. Die Besucher können diese interessante Banitzka sowie andere spezifische Speisen aus der Region um Samokov probieren.

Wo?: Dorf Beli Iskar

Wann?: im Juni

Wenn Sie verschiedene Sorten von Aprikosen und kulinarischen Produkten aus dieser Frucht probieren möchten, müssen Sie sich nach Tutrakan begeben. Da findet das alljährliche Fest der Aprikose statt, auf dem Sie nicht nur verschiedene Sorten von Aprikosen, sondern auch den bekannten Aprikosenschnaps probieren können.

Wo?: Tutrakan

Wann?: im Juli

„Das Fest der Aprikose“



„Meer aus Wein“



In der Meeresstadt Pomorie werden das alljährliche Fest und die Weinausstellung organisiert. Während des Ereignisses werden Weinkost durchgeführt und Preise an die Hersteller, die diese hochwertigen Getränke hergestellt haben, verliehen.

Wo?: Pomorie

Wann?: im August

„Das internationale Honigfestival“

Jedes Jahr ist Nessebar Gastgeber des internationalen Honigfestivals. Dies erlaubt nicht nur den Besuchern, sich mit dem Honig und den Bienenprodukten vertraut zu machen, sondern es schließt auch einen Seminarblock ein, an dem die Honighersteller Ideen austauschen können.

Wo?: Nessebar. **Wann?:** Ende August



„Das Fest der Kartoffel“

In der Stadt Klissura befindet sich das einzige Museum der Kartoffel im Land. Aus diesem

Grund findet hier das „Fest der Kartoffel“ statt. Während des Ereignisses können Sie zahlreiche Kartoffelspeisen kosten und ein interessantes Folkloreprogramm genießen.

Wo?: Klissura

Wann?: im Oktober



„Das Fest der Pflaume und des Troyaner Pflaumenschnapses“

Im Dorf Oreschak und in der Stadt Troyan wird das traditionelle alljährliche Fest, gewidmet dem traditionellen bulgarischen Alkoholgetränk, durchgeführt. Außer Folklorekonzerte findet hier auch der Wettbewerb für den besten hausgemachten Schnaps statt.

Wo?: Troyan. **Wann?:** am letzten Septemberwochenende



„Das Fest der Bohnen“

Sie können es sich denken, dass das „Fest der Bohnen“ im Rhodopen-Dorf Smiljan stattfindet. Hier können Sie verschiedenste Bohnengerichte kosten, Smiljaner Bohnen kaufen und sich einem interessanten Festprogramm erfreuen.

Wo?: Smiljan

Wann?: im November



„Das Kürbisfest“

Der Kürbis ist in der bulgarischen Küche fest verwurzelt. Daraus werden Tikvenik (Banitzza mit Kürbis), Konfitüren, Puddings und Nachspeisen zubereitet. In Sevlievo können Sie sich diese kulinarischen Versuchen während des alljährlichen „Kürbisfestes“ anschauen. Es findet natürlich auch ein Wettbewerb für den größten Kürbis statt.

Wo?: Sevlievo. **Wann?:** im November



Informationsbüro

NATIONALES TOURISTISCHES INFORMATIONSZENTRUM BEIM
MINISTERIUM FÜR TOURISMUS
1040 Sofia, pl. „Sv. Nedelja“ №1
Tel.: +359 2 9335826; +359 2 9335821; +359 2 9335811
E-mail: edoc@tourism.government.bg

SOFIA, Unterführung Sofia Universität „Sv. Kliment Ochridski“
Tel.: +359 2 491 83 44; +359 2 491 83 45
E-mail: tourist@info-sofia.bg

TROYAN, 5600; ul. „Vassil Levski“ № 133
Tel.: +359 670/ 6 09 64; +359 889 719 941
E-mail: infotroyan@yahoo.com; troyantour@abv.bg

SMOLYAN, 4700; bul. „Bulgaria“ №5
Tel.: +359 30162530; E-mail: toursmolyan@abv.bg

TRYAVNA, 5350; ul. „Angel Kanchev“ № 33
Tel.: +359 677 62247; E-mail: tourinfo-tryavna@globcom.net

BANSKO, pl. „Vazrajdana“ № 4
Tel.: +359 749 885-80; +359 749 88633
E-mail: infocenter@bansko.bg

POMORIE, 8200; Kyrill und Method-Pl
Tel.: +359 596 22278; E-mail: tourism@pomorie.bg

RUSE, 7000; ul. „Aleksandrovska“ № 61
Tel.: +359 82 82-47-04 ; E-mail: ruse.tic@gmail.com

SHIROKA LAKA, 4710, obl. Smolyan
Tel.: +359 3030 2222; E-mail: pesponedelnik@abv.bg

ELENA, 5070; ul. „Ilarion Makariopolski“ №13
Tel.: +359 6151 7430; E-mail: otic@elena.bg

RAZGRAD, 7200; pl. „Nezavisimost“ №2 Tel.:
+359 84 662324; E-mail: ticrazgrad@abv.bg

SANDANSKI, pl. „Macedonya“ № 28
Tel.: +359 746 30549; E-mail: tic.sandanski@gmail.com

GORNA ORYAKHOVITSA, 5100; pl. „G. Izmirliiev“ №5
Tel.: +359 618 20506; E-mail: tic_go_2004@yahoo.com

PLOVDIV, pl. „Tsentralen“ №1
Tel.: +359 32 656794; +359 32 620229
E-mail: tourism@plovdiv.com

SMILYAN, 4770 obsht. Smolyan;
Chitalishte „Prof. Assen Zlatarov“
Tel.: +359 3026 2300; E-mail: smilyan_tourism@abv.bg

VARNA, 9000; pl. „Sv. Sv. Kiril i Metodij“
Tel.: +359 52 820689; Fax: +359 52 820690
E-mail: office@varnainfo.bg

SLIVEN, bul. „Tsar Osvoboditel“ №1
Tel.: +359 44 624632; E-mail: infotourist@sliven.bg

ALLGEMEINE INFORMATIONEN ÜBER BULGARIEN

Geographische Lage: Die Republik Bulgarien ist ein Staat in Europa, der im östlichen Teil der Balkanhalbinsel liegt.

Im Osten grenzt es an das Schwarze Meer, im Süden an Griechenland und die Türkei, im Westen an die Republik Mazedonien und Serbien, und im Norden – an Rumänien.

Klima: Bulgarien befindet sich an der Grenze zwischen der gemäßigten und der Mittelmeer-Klimazone. Im nördlichen Teil des Landes ist das Klima gemäßigt kontinental, während im Süden der Einfluss des Mittelmeerraumes deutlich zu spüren ist.

Durchschnittliche Temperatur im Winter: 0 °C bis -2 °C

Durchschnittliche Temperatur im Sommer: etwa 20-22 °C

Territorium: 110 099 km²

Bevölkerung: 7 364 570

Offizielle Sprache: Bulgarisch

Hauptstadt: Sofia

Währung: Bulgarischer Lev (1 EUR = 1.955 BGN)

Einheitliche europäische Notrufnummer: 112

Durchschnittliche Höhe über dem Meeresspiegel: 470 m.

Höchster Punkt: Bergspitze Mussala (2925 m.)

Zeitzone: GMT+2 (EST+7)

Hauptreligion: Orthodoxes Christentum

MINISTERIUM FÜR TOURISMUS

Bulgarien 1000, Sofia, Saborna-Straße 1
Telefonzentrale: +359 2 904 68 09
Fax: +359 2 44 70 899
E-mail: edoc@tourism.government.bg
www.tourism.government.bg

DIE MÖGLICHKEITEN DURCH DAS GANZE JAHR

