



GENIESSE.
FÜHLE.

VUKOVAR AUF DEM TISCH - Die Schönheit der Vielfalt

Verlag:



Srednja strukovna škola Marko Babić
Domovinskog rata 58, Vukovar
Kontakt: (032) 424-980
E-mail: ured@ss-markobabic-vu.skole.hr
<https://ss-markobabic-vu.skole.hr>

Partner:



Udruga kuhara Vukovarsko – srijemske županije
Ulica Dr. Z. Sremca 43, 32100 Vinkovci
Kontakt: (095) 903-2786
E-mail: udrugakuhara-vk@kuhar.hr
<https://udrugakuhara-vsz.hr>



Turistička zajednica grada Vukovara
J. J. Strossmayera 15, 32000 Vukovar
Kontakt: (032) 442-889
E-mail: [info\(a\)turizamvukovar.hr](mailto:info(a)turizamvukovar.hr)
<https://turizamvukovar.hr/>

Design:

Suzana Bingulac Beretin, *mag.educ.math.et.inf.*
Dragana Samardžija, *master turizm.*

Übersetzung:

Maja Segedi, prof.

Fotographie:

Marko Džavić

Druck:

Avatar obrt za promidžbu i grafičke usluge
I. G. Kovačića, Bilje



REPUBLIKA HRVATSKA
Ministarstvo
turizma i sporta

Das Projekt wird vom Ministerium für Tourismus und Sport im Rahmen des Aufrufs "Förderung und Stärkung der Kompetenzen fachlicher und künstlerischer Berufe im Tourismus im Jahr 2024." finanziert.

Der Inhalt der Publikation liegt in der alleinigen Verantwortung der Fachmittelschule Marko Babić.



MERI DIR, Osnovna škola Blage Zadre

VERKOSTE DIE VERBINDUNG VON TRADITION UND LIEBE.

Liebe Touristen,

willkommen in Vukovar, der Stadt im Osten Kroatiens, die reich an kulturellem Erbe, herzlichen Menschen und außergewöhnlichen Aromen ist!

Diese Broschüre ist ein kleiner Reiseführer zu den slawonischen Spezialitäten, die nicht nur köstlich, sondern auch ein unverzichtbarer Bestandteil der Identität dieser Region sind. Wenn Sie zum ersten Mal hier sind, erleben Sie Slawonien und Syrmien durch traditionelle Gerichte, die von Generation zu Generation weitergegeben und mit Liebe, Geduld und sorgfältig ausgewählten Zutaten zubereitet werden. Die slawonische und syrmische Küche ist reichhaltig, geschmacksvoll, kalorien- und abwechslungsreich.

Im Laufe der Jahrhunderte haben verschiedene Völker und Kulturen - von den Römern und Türken bis zur Österreich-Ungarischen Monarchie - ihre Spuren auf den Tellern dieser beiden Regionen hinterlassen und die heimische Küche vielfältig und einzigartig gemacht. Die Einflüsse dieser historischen Epochen sind in zahlreichen Gerichten sichtbar, die mit ihren Aromen Geschichten aus vergangenen Zeiten und Traditionen erzählen.

Bereiten Sie sich auf eine kulinarische Reise vor,
die Sie begeistern wird und einen Aufenthalt schafft, der in Erinnerung bleibt!

Srednja strukovna škola Marko Babić



Erleben Sie die Harmonie von Aromen und Düften.

GENUSS UND TRADITION.



Beginnen Sie Ihre kulinarische Reise durch Vukovar mit slawonischen Häppchen. Kulen, Kulenova Seka (Kulen-Wurst), Wurst, Speck, Käse, Ajvar, und natürlich Grieben.

Die Empfehlung wäre slawonische Spezialitäten auf frischem hausgemachten Brot mit Schweineschmalz zu bestreichen oder Fladenbrot mit Grieben und Satrica zu genießen.

Stärken Sie sich mit hausgemachter Hühner-oder Rindersuppe mit selbstgemachten Nudeln oder Grießknödel.

Löffelgerichte wärmen von innen, spenden "Trost" und machen glücklich. Unvermeidlich ist der Eintopf-Čobanac (Hirteneintopf).

Und da ist auch noch die Sarma. Einzigartig wie ein Fingerabdruck, jede ist anders und hat eigenen Charakter.

In die Stadt mit zwei Flüssen Donau und Vuka zu kommen und keine Fischgerichte zu probieren wäre Schade.

Angeboten werden Karpfen am Spieß und Fischpaprikasch.

Am Ende der kulinarischen Reise erwartet Sie eine süße Verführung, wie z. B. Salenjaci, Tačkrle, Zwetschgenknödel und Apfelstrudel-nur einige der süßen Geheimnisse, die Vukovar verborgen hält.

**DAS GEHEIMNIS IST IM VEREINTEN SLAWONIEN UND SYRMIEN,
WO DIE DONAU DEN HIMMEL KÜST.**



Vor allem, SCHNAPS

... ein Stamperl hausgemachten
slawonischen Edelbrand.

Er wärmt, heilt und regt den
Appetit an.

Ob šljivovica, viljamovka,
jakukovača, trešnjevača, travarica
- die Wahl des Lieblings liegt ganz
bei Ihnen.

KULEN UND KULENOVA SEKA

Nach dem Schnapsgläschen genießen Sie die slawonische Platte mit Kule, Kulenova Seka (Kulen-Wurst), Speck, Grieben, Wurst, Schinken, Käse mit rotem Paprika und Ajvar. Kule ist ein geschütztes Kulturgut Kroatiens.

Ein original slawonisches Trockenfleischprodukt, das durch das Trocknen gefüllter Schweinedärme entsteht, die mit einer Mischung aus Schweinefleisch, gemahlenem süßem und scharfem Paprikapulver, Knoblauch und Salz gewürzt sind. Das Geheimnis liegt im natürlich getrockneten Paprikapulver, das Qualität, Reichtum der Farben und Aromen verleiht.



SLAWONISCHE KNABBEREIEN

ČVARCI

Grieben galten ursprünglich als Essen der armen Leute, bis sie eine Renaissance erlebten.

Zarte Bissen vom fleischigen Teil des Schweinespecks werden im Kessel geschmolzen. Zuerst schmatzen sie, dann brutzeln sie und zuletzt knistern sie.





HAUSGEMACHTES BROT
MIT SCHMALZ

SATRICA



SUPPEN

Erinnerung an Oma's Küche

Herzhafte Suppen, wie die hausgemachte Hühnersuppe mit Grießklößchen oder die kräftige Rindersuppe mit selbstgemachten Nudeln, sind unverzichtbare Begleiter dieser kulinarischen Entdeckungsreise.



SARMA

Der Legende nach wurde die erste Sarma vor 3000 Jahren in Armenien aus Fleisch, das in Weinblätter gewickelt wurde, zubereitet.

Sie kommt am häufigsten in Aserbaidschan vor.

Jede Sarma ist einzigartig wie ein Fingerabdruck, jede ist anders, jede ganz eigen.





NIKA CVITKOVIĆ, Osnovna škola Blage Zadre



INES BERETIN, Osnovna škola Blage Zadre

ČOBANAC

“Hirteneintopf” wird in einem Kessel oder einem großen Topf für mehrere Personen zubereitet.

Jeder Ort in Slawonien hat sein eigenes Rezept oder eine geheime Zutat.

Im “Hirteneintopf” sind meist mehrere Fleischsorten enthalten, wobei Schweine-und Kalbfleisch überwiegen. Zusätzlich wird auch Wildfleisch hinzugefügt. Er köchelt langsam über dem Feuer, manchmal studenlang.

Zu den Hauptmerkmalen dieses Gerichts zählt seine Schärfe, da neben edelsüßem Paprikapulver, auch getrocknete Chillischoten hinzugefügt werden.



FISCHPAPRIKASCH

Traditionell wird Fischpaprikasch in einem über offenem Feuer hängenden Kupferkessel zubereitet. Es ist eine Verbindung der deutschen und ungarischen Küche. In Stücke geschnittene, gereinigte Süßwasserfische wie Wels, Karpfen oder Hecht werden gemeisam mit Zwiebeln in Wasser gekocht. Für die Schärfe ist das rote Paprikapulver verantwortlich, das nach traditionellem slawonischem Rezept hergestellt wird.



KARPFFEN AM SPIESS



Karpfen, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Geduld sind die Zutaten für eine Delikatesse, die mit dem Knistern des Feuers einen Geschmack hinterlässt, der im Gedächtnis bleibt.

BRÜCKEN DES ERBES

SATARAŠ

Eine erfrischende Salsa aus roten und gelben Paprikaschoten, Tomaten und Zwiebel.



GRANATIR

Ein altbäuerliches Kartoffel-Nudel-Gericht, veredelt mit edelsüßem Paprikapulver.



KRPICE S KUPUSOM

Teigfleckerl mit geschmortem Weißkohl-ein herzhaftes Gericht aus der Volksküche.





ANTONIO SOLDI, Osnovna škola Blage Zadre



LANA BLAŽEVIĆ, Osnovna škola Blage Zadre

FLADENBROT AUS DEM HOLZOFEN



DIE PERLE DER SLAWONISCHEN KÜCHE



SALENJACI

SÜSSE VERFÜHRUNG

Das Beste kommt zum Schluß.
Salenjaci, Zwetschgenknödel,
Krapfen, Teigtaschen mit
Marmelade, Buchteln, Mohn-und
Walnussstrudel sind nur einige der
süßen Geheimnisse, die die Stadt
Vukovar verbirgt.



TAČCI MIT MARMELADE

Gefüllte
Teigtaschen mit
hausgemachtem
Zwetschgenmus.



MAKOVNJAČA UND ORAHNJAČA

Der duftende
Klassiker aus
Hefeteig, gefüllt
mit Mohn oder
Walnüssen.



KNÖDEL MIT MARMELADE

Gekochte Mischung
aus Teig und
Pflaumen-marmelade,
vermischt mit Mohn,
Walnüssen oder
Semmelbröseln .



Und Schliesslich, WEIN

Slawonien und Syrmien werden die schönsten Wein-Geschichten erzählen. Wein ist ein untrennbarer

Teil der Tradition.

Wagen Sie sich auf ein unvergeßliches Abenteuer besuchen Sie die größten, preisgekrönten und ältesten Weinkeller. Verkosten Sie den Wein und nehmen Sie ein Souvenir mit.



“

Es gibt keine aufrichtigere
Liebe, als die Liebe zum
Essen!

George Bernard Shaw