



ORGANICFOOD

Gesund Leben

Serbia

NATIONALE TOURISMUS
ORGANISATION
SERBIENS
www.serbien.travel



NATIONALE TOURISMUS
ORGANISATION
SERBIENS
www.serbien.travel



Inhaltverzeichnis:

1. Gesund Leben – Organic Food Serbia	2
2. Vojvodina	5
3. Westserbien	15
4. Zentral-Serbien	25
5. Südliches und südöstliches Serbien	31

Organic Food Serbia

Die grüne Revolution

Im Wege der langen Geschichte der menschlichen Zivilisation hat sich der Mensch natürlich ernährt. Das 20. Jahrhundert war aber durch eine beschleunigte technologische Entwicklung in der Landwirtschaft sowie durch eine massenhafte Nutzung künstlichen Inputs gekennzeichnet. Die Bewegung in der organischen Landwirtschaft ist als Antwort auf diese Erscheinung entstanden und unter dem Namen "Grüne Revolution" bekannt.

Der Begriff "organische Landwirtschaft" wurde von Lord Northbourne erfunden. In seinem Buch "Blick auf das Land" (Look to the Land) beschreibt er die Farm als einen ganzheitlichen Organismus, der sich der auf einer künstlichen Fruchtbarkeit begründeten "chemischen Landwirtschaft" entgegensetzt.

Als Bestandteil einer breiteren ökologischen Bewegung werden die Ideen organischer Nahrungsmittelproduktion heute auf der ganzen Welt anerkannt. Längst entwickeln viele Länder organische Produktion und sehen darin ihre Zukunft. Auch die Europäische Union hat in ihrer gemeinsamen Agrarpolitik das Modell einer organischen Produktion als das einer nachhaltigen Landwirtschaft gewählt. Die

Produktion organischer – also gesunder und nahrhafter Produkte – ist trotz immer noch unzureichender Verbreitung schon längst zur Realität in Serbien geworden, und allen Anzeichen nach wird sie es auch in Zukunft sein. Immer mehr Menschen – sowohl Hersteller als auch Verbraucher – erkennen die Vorteile bei der Produktion, die auf Land, Wasser, Pflanzen, Tiere, Menschen und letztendlich auch den gesamten Planeten Rücksicht nimmt und diese respektiert.

Grundsätze der organischen Produktion

Die organische Landwirtschaft beruht auf einigen Grundsätzen. Mit Naturressourcen wie z. B. Land und Wasser wird mit Rücksichtnahme auf deren Erneuerbarkeit und auf die Umweltbelastung vernünftig und sorgsam umgegangen. Der Einsatz genetisch modifizierter Organismen ist untersagt, während die Nutzung künstlicher Stoffe sehr eingeschränkt ist. Die Fruchtbarkeit des Bodens und Widerstandsfähigkeit der Pflanzen und Menschen werden so auf natürlichem Wege aufrechterhalten und verbessert.



Die Methoden organischer Landwirtschaft werden an die natürlichen Begebenheiten vor Ort unter Berücksichtigung der Besonderheiten einer jeden Region angepasst. Aus diesem Grunde werden in der organischen Landwirtschaft alte Sorten und Rassen sowie die traditionelle Art des Anbaus bevorzugt. All diese Grundsätze dienen der Produktion sicherer, gesünder und hochwertigerer Nahrungsmittel, die heutigen sowie künftigen Generationen ein besseres Leben bietet.

Gesund und wohlauf

Die globale Bewegung der Rückkehr der Menschen zur Natur und organischen Landwirtschaft ist in Serbien auf fruchtbaren Boden gestoßen: Weizenarten, verschiedenes Gemüse, Heil- und Gewürzpflanzen, Äpfel, Pflaumen, Himbeeren, Blaubeeren, Wald- und Wiesenfrüchte, Viehherden mit einheimischen Rassen werden in Einklang mit der Natur und unter einem wachsamen wissenschaftlichen Auge angebaut und gezüchtet. „Die Vorteile von Serbien sind das unbelastete Land, Forschungseinrichtungen mit hohem Ansehen, die Entwicklung und das Bildungswesen sowie die lange Tradition beim Anbau und der Verarbeitung sehr nachgefragter Produkte“.*

Darüber hinaus war Serbien jahrhundertlang ein Agrarland. Die Weisheit unserer Vorfahren, die im Einklang mit der Natur handelten und deren Gesetze und Besonderheiten sehr wohl kannten, hat sich bis heute als lebende Sage erhalten. Heute sind Tradition und Wissenschaft miteinander verflochten. In Serbien besteht ein verzweigtes Netzwerk von Verbänden organischer Produzenten, das auf den Grundlagen der modernen wissenschaftlichen Erkenntnisse sowie der Kenntnisse über die moderne Technolo-



gie eine „grüne Revolution“ bei der Herstellung gesunder Nahrungsmittel führt.

Wenn der Tisch mit frischen organischen Nahrungsmitteln und nach traditionellen Rezepten zubereiteten Produkten gedeckt ist und noch ein reichhaltiges und verschiedenartiges gastronomisches Angebot mit „Gerichten mit Seele“ hinzukommt, man darüber hinaus auch noch eine Reise durch die immer noch unentdeckte und fast unberührte Natur, einen Aufenthalt in tälernen Gehöften, gebirgigen Gebieten, Eth-

no-Bauernhöfen und Urlaubsdomizilen in Dörfern geboten bekommt, so sind dies bereits genügend Gründe für den Wunsch, ein gesundes, grünes und gastfreundliches Land zu entdecken – nämlich Serbien, wo sich die Menschen gegenseitig mit zwei an Bedeutung gewichtigen Worten begrüßen: „am Leben sein“ heißt das gleiche wie „gesund sein“.

*Zitat aus einer GIZ-Studie



Vojvodina

ORGANICFOOD
Serbia

Der Weizen und die Gemüsegärten Pannoniens



Der größte Reichtum in der Vojvodina sind das fruchtbare Ackerland und die reichhaltigen Gewässer. Die Gaben der Natur haben diese Region für die Landwirtschaft bestimmt und deswegen ist es gar nicht ungewöhnlich, dass die organische Produktion Serbiens ihre Wurzeln gerade in der Vojvodina hat. Genauer gesagt war Subotica der Geburtsort für die Verbreitung der Idee einer "grünen Wirtschaft" und organischer Produktion. Diese Stadt ganz im Norden der Bačka verfügte landesweit als erste Stadt über eine Produktkennzeichnung für organische Produktion, die erste Prüfstelle und Farm mit einer internationalen Bio-Auszeichnung. Daher beginnen wir unsere Reise durch das Organische Serbien in der ländlichen Umgebung von Subotica.



Tourismusorganisation der Vojvodina
Tel: +381 21 452 910, 4720 508
www.vojvodinaonline.com



Sandbrot und von Hand gepflegte Teesorten

Auf der Landkarte der organischen Hersteller dieser Region findet man viele Dörfer. Wir bleiben aber im Dorf Ljutovo, in dem eine mehrfach prämierte Familie organischer Hersteller wohnt. Auf dem leichten, sandigen Boden bauen diese hingabevolle Menschen Getreide, verschiedenartiges Gemüse und Gewürzpaprika an. Die Spezialität des Bauernhofs sind organischer Weizen, welcher in der Wassermühle gemahlen werden. Das Gehöft, dessen organische Produkte man auf den Grünmärkten in Subotica, Novi Sad und Belgrad kaufen kann, ist für Besucher offen.

Im Dorf Orom in der Gemeinde Kanjiža befindet sich ein weiteres Juwel für ein organisches Nahrungsmittelangebot des Norden von Serbien – ein Bauernhof, welcher Teesorten und Gewürz-

pflanzen produziert. Die fleißigen Kräuterproduzenten bewirtschaften ihre Felder per Hand und wissen bis ins Detail alles über die heilsame Wirkung der Pflanzen, die sie anbauen. Aus Schafgarbe, Minze, Quendel, Brennnessel und Ringelblume erzeugen sie Teesorten mit einer wohltuenden Wirkung für die Gesundheit. Das Gehöft ist von bunten Blumen, Düften von Heil- und Aromapflanzen bedeckt und hat eine lange Tradition; es besteht seit über einem Jahrhundert.

*Tourismusorganisation
der Gemeinde Kanjiža
Tel: +381 24 875 414, 854 412
www.kanjizatourism.org.rs*

Ein Fest organischer Produkte

In Subotica findet jährlich das “Biofest”, ein internationales Festival organischer Produkte, statt. Im Rahmen des Festivals wird eine Ausstellung organischer Produkten sowie Besichtigung von Farmen und Gehöften angesehener Produzenten abgehalten. Selbstverständlich darf man den Besuch des Grünmarktes nicht vergessen, denn dort kann man organische Produkte von umliegenden Farmen finden. Darüber hinaus gibt es auch einen Internetvertrieb auf dem Portal “Organischer Grünmarkt”.

Windige Seen des Flachlands

Der See von Palić wird auch als "Blaues Auge des Flachlands" bezeichnet. Als man entdeckte, dass das Wasser und der Schlamm des Sees heilsam sind: "Im Wüstenland, wo die Winde herum wilderten und die Sonne alles lebendige verbrannte", Mitte des 19. Jahrhunderts, wurde hier ein Park und später auch mondäner Sommerurlaubsort errichtet. Die übermäßige städtebauliche Erschließung hat das ökologische Gleichgewicht des Sees gestört, und gerade die Initiative für eine "Grüne Wirtschaft und organische Produktion" war es, die das Vorhaben für seine Wiederbelebung angeregt hat. Trotz des teilweise gestörten Naturgleichgewichts sind die außergewöhnliche Ruhe von Palić, gepflegten Parks und besondere Architektur ein attraktiver Ort für Urlaub und Entspannung. Einen interessanten Gegenpol zu Palić bildet der benachbarte See und das spezielle Naturreservat Ludaš. Der gleichnamige See ist eine

Oase von purer Natur. Er ist von hohem Röhricht bewachsen und für seine Sumpfvogelwelt bekannt. Am Ufer dieses einmaligen Steppensees wurde auch die authentische Dorfarchitektur bewahrt. Interessant ist eine Besichtigung der archaischen Häuser von Šupljak, der ältesten Gehöftsiedlung in der Umgebung.

Das Wahrzeichen des Ethno-Tourismus in dieser Region sind besagte Gehöfte und die Bauernhöfe. In den Gehöften werden traditionelle Gerichte zubereitet sowie einheimische "Weine vom Sand" und hausgemachte Obstschnäpse angeboten. Gemeinsames Merkmal aller Gehöfte sind die traditionelle Gastfreundlichkeit, Gourmet-Küche mit einem authentischen Abbild der nördlichen Bačka und das warme heimische Klima. In vielen Gehöften kommen organische sowie hausgemachte Produkte auf den Tisch, die - obgleich sie kein Gütesiegel haben - von kleineren Bauernhöfen kommen, wo

Nahrungsmittel traditionell und ohne Zusatz von synthetischen Stoffen hergestellt werden.

Tourismusorganisation der Stadt Subotica
Tel: +381 24 670 350
www.visitsubotica.rs

Museen von Brot, Tabak und Honig

Neben den herkömmlichen und zu erwartenden Museen, die es in großen Städten gibt, verfügt die Vojvodina auch über eine ganze Ansammlung ungewöhnlicher Museen. Das Brotmuseum im sremischen Dorf Pećinci, das Tabak- und Schmiedshandwerkermuseum in Telečka, einem Dorf unweit von Sombor, und das Imkermuseum der Familie Živanović aus Sremski Karlovci sind nur einige darunter.

*Tourismusorganisation
der Gemeinde Sremski Karlovci*
Tel: +381 21 882 127, 883 855
www.karlovci.org.rs



Westliche und Südliche Bačka

Land der dunklen Farbe und roten Paprika

In der serbischen Sprache nennt man den fruchtbaren Boden “Schwarzerde” (crnica) – er ist dunkel, fast schon schwarz, was an den darin enthaltenen organischen Stoffen liegt. Die Region der westlichen Bačka ist für diesen fruchtbaren Boden bekannt. Eine Reise durch das Organische Serbien führt nach Sombor, dem Zentrum der Region Westliche Bačka. Wegen seiner Lage in einem ganz flachen Gebiet, “flach wie eine Pfanne”, nennt man Sombor auch Ravangrad, was “flache Stadt” bedeutet, wobei sich das Tal

am östlichen Stadtrand dann vor den milden Hügeln des Telečka-Hochebene zurückzieht. Auf diesen Bergen hat man früher Tabak angebaut; heute ist dieses Gebiet vor allem für die Produktion von Würzpaprika bekannt. Im Telečka-Hochebene, im gleichnamigen Dorf, wird eine der besten Würzpaprikas Europas angebaut. Das Dorf hat eine lange Tradition beim Anbau dieser Kultur – eine Mühle für die Verarbeitung von Paprika existiert bereits seit dem Jahr 1939. Ihre Qualität und ihr Geschmack wurden auch

in Europa vor 5-6 Jahren durch ein ungewöhnliches Schicksalsspiel entdeckt: bei einer Bewertung, die ein bekanntes Unternehmen aus dem Bereich der organischen Produktion aus Deutschland organisiert hat, Ecoland Germany, war zufällig auch eine Frau aus Telečka dabei. In der großen Konkurrenz erhielt ihre Paprika die höchste Note, und heute findet das wohlschmeckende rote Pulver mit dem Siegel des lokalen Verbandes der organischen Produzenten als Gewürz europaweit Verwendung.



Fest des Essens in der Stadt der grünen Krone

Sombor ist eine Stadt, in der jeden September ein internationales Nahrungsmittel- und Ethno-Essensfest veranstaltet wird, an dem auch für organische Produktion Werbung betrieben wird. Das Tourismusangebot der Somborer Gehöfte entwickelt sich weiter im Rahmen des Konzeptes der organischen Nahrungsmittel und der Werbung für einheimische Produkte. Man sollte auf jeden Fall eines der Gehöfte besuchen und den "gestapelten" Käse von Sombor kosten, der in hölzernen

Fässern heranreift, sowie die bekannte Somborka, eine heimische Art der scharfen Paprika. Die Stadt an sich wird Ihnen sicher gefallen, denn sie ist die grünste Stadt der Vojvodina. Ihr Schutzzeichen ist der westliche Zürgelbaum: vor über einem Jahrhundert wurde die Saat des amerikanischen Zürgelbaums aus dem Mississipi-Tal hergebracht – und seitdem wurden bis heute 18.000 Bäume in einer Reihe von über 100 km angepflanzt. Wegen der Fülle an Grün gibt es einen Spruch, der besagt, dass "jeder Bewohner eine grüne Krone tragen würde". Einen besonderen Anreiz verleihen dieser Stadt der Fijakerski

plac ("Kutschenplatz") und das Rathaus, welches das zentrale architektonische Wahrzeichen der Stadt ist. Dort findet man auch die Galerie des großen serbischen Malers Milan Konjović, die - wenn wir beim Thema unserer Reise bleiben möchten - kräftige Bilder mit explosiven Farben enthält, auf welchen die Bodenfrüchte der "flammenden Vojvodina" aufgemalt sind.

*Tourismusorganisation der Stadt Sombor
Tel: +381 25 434 330, 434 350
www.visitsombor.org*



Zwischen Land und Wasser

Auf den touristischen Wegweisern der westlichen Bačka ist das Gebiet des oberen Donautals mit großen Buchstaben eingetragen. Durch die Weiten des Reservats reihen sich unüberschaubare Wiesen mit der Hänge-Segge aneinander, während die Wasserflächen mit den Blüten der weißen Seerose und der gelben Teichrose bedeckt sind. Das Gebiet liegt buchstäblich zwischen "Land und Wasser", die in ihrem Zusammenwirken üppige Pflanzen und gigantische Wälder schaffen sowie ernähren. Aufgrund der dichten Pflanzenwelt vergleicht



man dieses Gebiet oft mit Amazonien. Es wird von Anglern, Vogelliebhabern, Schiffern und allen Menschen aufgesucht, die die pure Natur mögen. Das Schutzzeichen des Reservats ist der Seeadler – der größte Adler Europas. In den Auen des Oberen Donautals lebt auch eine der letzten Herden der europäischen Hirsche. Dieses Gebiet ist ein besonderes Ziel für Öko-Tourismus. Auch zwei Fahrradwanderwege führen durch dieses Gebiet hindurch: die internationale Donau-Route und der regionale Weg, die "Pannonische Friedensstraße".



Organic-Zentrum in Selenča

Bei der Entwicklung des organischen Serbiens nehmen die spezialisierten Zentren eine besondere Rolle ein. Ein solches Zentrum liegt in Selenča, Gemeinde Bač. Selenča ist ein ethnisch fast rein slowakisches Dorf. "Das Leben muss man auf dem begründen, was man schon hat, und nicht auf dem, was einem fehlt", so lautet der Spruch eines erfolgreichen hiesigen Agrarwirtschaftsunternehmens, welches den slowakischen Geist von Fleiß und Bescheidenheit geerbt hat. Das Unternehmen hat seine eigene Warenmarke für organische Säfte aus roter Beete, Äpfeln und Möhren sowie für verschiedene Gemüsesalate. Von der organischen Welt von Selenča aus ist es nur ein Katzensprung bis nach Bač, wo man das wertvollste kulturhistorische Denkmal der Stadt kennenlernen kann - die gleichnamige mittelalterliche Burg, eine der größten in Pannonien. In der Nähe von Bač befindet sich auch das besondere Naturreservat Karadorđevo, in dem seltene einheimische Pflanzenarten und Wildtiere vorkommen. Karadorđevo ist auch für seine Pferdegestüt sowie eine lange Tradition für exklusiven Jagdtourismus bekannt.

Tourismusorganisation
der Gemeinde Bač
Tel: +381 21 772 222

Novi Sad – Landwirtschaftliches Zentrum der Region

Organisch und Konventionell

Im Agrargeschäft ist die Landwirtschaftsmesse von Novi Sad eines der wichtigsten Ereignisse im Land. “Konventionelle” Inhalte überwiegen dort; es ist darüber hinaus auch ein sehr wichtiger Ort für die Werbung für Ideen und Erfahrungen aus der organischen Landwirtschaft. Mit seiner Führungsposition in der Landwirtschaft und als Werbezentrum für neue Ideen ist die Hauptstadt der Vojvodina die erste Stadt in Serbien, in der ein auf organische Produkte spezialisierter Grünmarkt - “Moj salaš” - sowie das erste Fachgeschäft für organische Nahrungsmittel eröffnet wurden. Als Exkurs von unserem Hauptthema bieten wir Ihnen auch eine Zusammenfassung dieser wunderschönen Hauptstadt der Vojvodina an: ihr lebendiger

Stadtkern, die Festung von Petrovaradin, die Donauufer, Sremski Karlovci und orthodoxe Klöster aus der Barockzeit in der Fruška Gora. Bei diesem städtischen “Intermezzo” wäre auch ein Spaziergang über den belebten Fischmarkt von Novi Sad oder den Grünmarkt von Futog schön, wo man das sämtliche Kolorit und die Fülle an Früchten aus der Vojvodina sieht, wo man Produkte von bekannten organischen Herstellern aus der Umgebung von Novi Sad kosten und kaufen kann.

*Tourismusorganisation
der Stadt Novi Sad
Tel: +381 21 6617 343, 421 811
www.turizamns.rs*



Bunte Salate

Im naheliegenden Dorf Kisač wohnt eine Familie, die zahlreiche Arten organischen Gemüses herstellt und vor allem für die große Auswahl an Kopfsalaten, ausgehend von den üblichen grünen, über spezielle braune, rote bis hin zu violetten, die besonders nahrhaft sind, bekannt ist. In ihrer Produktpalette findet man Chicorée, Broccoli, Zucchini, Mangold und Spinat. Diese Vielfalt entstammt aus der Umsetzung von Fruchtwechselwirtschaft beim Gemüseanbau, einem Artenwechsel im Laufe des Jahres, der auch der grundlegende Ansatz für die organische Landwirtschaft ist. Die Familie verkauft ihre Produkte auf dem organischen Grünmarkt von Novi Sad.

Schatzkammer des zahmen Gebirges

Das einzige Gebirge der Vojvodina taucht im wörtlichen Sinne aus dem Tal auf. Milde Berghänge, Wälder, berühmte Weinberge und Obstgärten – das wäre die kurze Zusammenfassung einer Liste ihrer Naturgüter. In der Fruška Gora wächst auch der größte Lindenbaumwald Europas; im Park findet man seltene Arten von Pilzen, Orchideen, Vögeln und Wildtieren. Die Hänge der Fruška Gora waren bereits zu Römischer Zeit mit Weinreben bebaut. Die Weinanbau- und Winzertradition hat sich erhalten und weiterentwickelt, sodass die Weine der Fruška Gora heute noch eine hochgeschätzte nationale Marke sind. Die weiträumigen Obstgärten mit Pfirsichen, Marillen und Äpfeln sind ein Bestandteil der Landschaft der Fruška Gora. Obwohl es keine Obstanbauer gibt, die die Methoden organischer Produktion anwenden, setzen viele Hersteller die Grundsätze einer guten agrarwirtschaftlichen Praxis um, die den Einsatz chemischer Zusatzstoffe deutlich einschränken.



Nationalpark Fruška Gora
Tel: +381 21 463 666, 463 667
www.npfruskagora.co.rs

Naturpark - Stara Tisa

Die erste “Grüne” Molkerei

Die organische Produktion in Serbien hat ihr wesentliches Standbein heutzutage bei den kleineren Produzenten und Genossenschaften. Es kommt nach wie vor selten vor, dass sich die größeren Agrarunternehmen der “Grünen Revolution” anschließen. Daher ist das Beispiel eines großen agrarwirtschaftlichen Systems, das die grüne Landwirtschaft als sein grundlegendes Modell angenommen hat, durchaus wertvoll. Mit dem Spruch “Tausend Kühe auf Tausend Hektar” bringt ein Unternehmen aus Čurug die organische Viehzucht auf einen Nenner – man baut selber Pflanzen an, die als Futter für Kühe erforderlich sind, man hat eine Anlage für organisches Tierfutter gebaut und das letztendliche Ziel besteht in der Eröffnung einer Bio-Molkerei – was einmalig im Lande wäre. Das erste Kapitel unserer Reise durch die organische Vojvodina beenden wir in Čurug, auf der Farm der künftigen Bio-Molkerei, verbunden mit der Einladung, dass Sie sich auch die einzig verbliebene Windmühle von Čurug, “Rođina”, sowie die folgende Perle der Natur dieser Gegend anschauen:



Perleninsel

Ein langer Mäander des Flusses Theiß trennte sich noch gegen Ende des 19. Jahrhunderts vom Stammfluss. Auf dem Gebiet des alten Flusses sind flaches Gewässer, Röhricht, Wiesen und Wälder erhalten geblieben. Der heutige Naturpark liegt in diesem Mäander und beherbergt reichhaltige und seltene Arten. Wertvollster Bestandteil des Parks ist die weiße Seerose, die sich auf der Liste der Naturseltenheiten Serbiens befindet. Zwischen dem alten und neuen

Flussverlauf der Tisa liegt die Biserno Ostrvo (Perleninsel), fruchtbares und bebaubares Land, welches sich besonders für den Gemüse- und Obstanbau eignet. Die Perleninsel ist auch für ihren hochwertigen aromatischen Wein bekannt, den “Muscat - Croquant”.

*Tourismusorganisation
der Gemeinde Bečej
Tel: +381 21 6910 404
E-mail: tobecej@gmail.com*



Das Land der Himbeeren und der Waldfrüchte



Die gebirgigen Gebiete sind in diesem Teil von Serbien besonders prachtvoll. Podrinjske Planine, Valjevske Planine, Zlatibor, Tara, Zlatar, Golija, dies sind die Namen nur einiger der im westlichen Serbien zahlreich bestehenden Gebirge. Wälder, Wiesen, Waldwiesen, Weiden, kleine Städte, Dörfer, und Weiler formen das Bild der westlichen Region. Ein besonderes Gütesiegel verleiht der Fluss Drina, einer der schönsten Flüsse Europas. Neben der grünen Drina findet man im westlichen Serbien keine größeren Flüsse, dafür aber eine Vielzahl an Gewässern wie Quellen, Bäche und Gebirgsflüssen. In dieser Region wird überwiegend Obst sowie Kulturen in den oberen Normalnull-Höhen angebaut. Unsere thematische Reise durch die westlichen Gebiete beginnen wir im bilderbuchhaften und ökologisch sauberen Azbukovica.



Tourismusorganisation
der Region Westliches Serbien
Tel: +381 31 500 155
www.westserbia.org
www.zapadnasrbija.org.rs



Naturschätze aus umliegenden Gebirgen

Kristallklare Flüsse

Tornička Bobija, ein Teil des Gebirges Sokolske Planine, findet man selten auf den touristischen Reiserouten. Seine Aussichtspunkte, Wälder und Flüsse sind aber leidenschaftlichen Bergsteigern und Liebhabern von Extremsportarten wohl bekannt. Durch die Gebirgsregionen schlängeln sich wunderschöne Flüsse: in der Schlucht des Flusses Trešnjica bauen Gänsegeier ihre Nester, der Fluss Tribuča stößt an Felswände, die Schlucht der blaugrünlichen Ljubovidja bildet ein Mosaik aus herrlichen Landschaften und der Fluss Gradac trägt den Titel des saubersten Flusses in Europa. Als kleinen Exkurs aus der Natur heraus laden wir Sie

zu einem Rundgang durch die mittelalterliche Festung Soko Grad sowie das Kloster Soko ein, die beide an den bilderbuchmäßigen Hängen der Sokolski Planine liegen. Interessanterweise wurde die Festung Soko Grad während ihrer Geschichte niemals erobert, sie hat lediglich ihre Herrscher durch Friedensabkommen gewechselt.

*Tourismusorganisation der Gemeinde
Ljubovija
Tel: +381 15 661 050
www.tolj.rs*

Kühlhaus in Obstgärten

In der kristallklaren natürlichen Umgebung von Ljubovija hat ein Unternehmer vor über 2 Jahrzehnten eine Firma gegründet, welches Beerenfrüchte aufkauft, einfriert und verarbeitet. Er hat die hier ansässigen Obstanbauer versammelt und ihnen moderne Produktionsmethoden vermittelt. Heute verarbeitet das von Himbeer- und Blaubeerengärten umgebene Kühlhaus des Unternehmens organisches Obst von feinsten Qualität. Das Unternehmen gehört zu den führenden Exportunternehmen bei uns und ist regelmäßig auf der BioFach, der größten Messe für organische Produkte, vertreten.



Himbeere Das rote Gold Serbiens

Die Himbeere ist der serbische Exportschlager und wird deswegen oft auch als rotes Gold bezeichnet. Gemessen an der Himbeerenproduktion zählt Serbien zu den führenden Produzenten und Exporteuren in Europa, aber auch darüber hinaus. Wegen ihres einmaligen Geschmacks, der Qualität und Farbe wurde diese bekannte serbische Marke mehrfach weltweit ausgezeichnet. Interessant zu wissen ist, dass Himbeeren aus Serbien es sogar auch schon bis zu japanischen Läden und Verbrauchern geschafft haben.



Arilje – Die Himbeeren-Hauptstadt

In den milden Gebirgsregionen, durch welche die beiden sauberen Bergflüsse Rzav und Moravica fließen, liegt die kleine Stadt Arilje, die als Hauptzentrum des serbischen Himbeerenanbaus bekannt ist. “Die Himbeere von Arilje” ist die einheimische Marke, welcher unter dem Schutz ihrer geografischen Herkunft steht und noch ein weiteres Gebiet umfasst, wo diese wertvolle Obstsorte angebaut wird. Die meisten Bewohner der Gegend widmen sich der Produktion des “roten Goldes”, sodass die Men-

schen aus Respekt gegenüber dem ihre Existenz begründenden Obst in der Innenstadt ein Denkmal zu Ehren der Himbeere errichtet haben. Unweit der “Himbeere in Bronze” findet man ein äußerst wertvolles kulturhistorisches Denkmal dieser Stadt: die Kirche des Heiligen Achilius aus dem 13. Jahrhundert, gegründet vom serbischen König Dragutin aus der Herrscherdynastie Nemanjić.

*Tourismusorganisaiton der Gemeinde
Ivanjica
Tel: +381 32 665 085, 650 290
www.ivatourism.org*

Obstgarten mit 1 Million Pflaumen

Tourismusorganisation
„Podgorina“ Osečina
Tel: +381 14 452 311

Die Himbeere hat die Vorherrschaft von der Pflaume übernommen, die früher als das traditionelle serbische Exportprodukt und Symbol für serbisches Obst galt. Im Dorf Osečina findet jährlich eine Pflaumenmesse statt, in der Werbung für die „serbische Obstkönigin“ und ihre traditionellen Produkte gemacht wird: den Schnaps „Sliwowitz“, getrocknete Pflaumen, Konfitüren und Marmeladen. Einer interessanten Angabe zufolge wachsen im Gebiet

von Podgorina 1 Million Pflaumenbäume. Auf der Messe wird im Rahmen von Workshops und Vorträgen auch für die Ideen der organischen Pflaumenproduktion und -verarbeitung geworben. In Europa ist vor allem die hohe Qualität der hiesigen, einheimischen Bio-Trockenpflaumen, die Bestandteil der bekanntesten Müslis, Obstjoghurts und Konfitüren sind, bekannt. Einen Joghurt mit serbischen Pflaumen kann man sogar in Japan kaufen.





Welt organischer Pilze

In dieser Stadt unternehmerischer Menschen gibt es eine Firma, welche Bio-Himbeeren und -Brombeeren anbaut und verarbeitet. In ihrer Produktpalette findet man tiefgefrorene "Obst-Mixturen", die neben organisch angebauten Him- und Brombeeren auch wilde Früchte enthalten: Wald-, Johannis- und Heidelbeeren. Unter dem Motto "Willkommen in der Welt der organischen Pilze und Beerenfrüchte" hat das Unternehmen eine ganze Palette an Produkten aufgestellt, die aus den Wäldern von Westserbien stammen. Darunter findet man: getrocknete Steinpilze, frische und getrocknete Pfifferlinge, getrocknete Morcheln – ein sehr teurer Delikatessenpilz, sowie die hochgeschätzte Totentrompete, die als Gewürz benutzt wird. Die Pilze werden in der Sonne getrocknet, um ihren Geschmack und die wertvollen Mineralien zu erhalten.



Zukunft ist organisch

Ein Obst, das Familien ernährt

Ein früher kleines Familienunternehmen mit Sitz in einem der bekanntesten Ethno-Dörfer des Gebiets Zlatiborski, Sirogojno, wuchs aufgrund seines Wissens, der Arbeit aber auch der Himbeere zu einem der größeren einheimischen Exporteure für tiefgekühltes Obst heran. In dessen reichhaltigen Angebot mit dem Zeichen "organisch" gibt es auch Himbeeren. Auf der Landkarte der organischen Produzenten dieser Region befindet sich zudem ein Unternehmen aus Lučani, welches über 1.000 Kleinproduzenten vereinigt hat, die unter dessen Schirmherrschaft Himbeeren und Brombeeren anbauen. Zahlreiche in Genossenschaften vereinigte Familien aus Zlatibor und der Dragačevski-Gegend leben vom Obst, und vor allem vom Himbeerenanbau.

*Tourismusorganisation „Zlatibor“
Tel: +381 31 841 646
www.zlatibor.org.rs*



Naturgüter im westlichen Serbien

Unübertroffene Schönheit



Der Nationalpark Tara, die Schlucht des Flusses Drina, der Naturpark Mokra Gora mit der einmaligen touristischen Museums-Eisenbahn „Šarganska Osmica“, das Gebirge Zlatibor und das Museum von Zlatibor unter freiem Himmel, “Staro selo” (Altes Dorf) in Sirogojno, ein Biosphärenreservat und der unter UNESCO-Schutz stehender Naturpark Golija, Ivanjički Javor und Mućanj, Mäander des wunderschönen Flusses Uvac und eines der letzten Biotope des Gänsegeiers, das Gebirge Zlatar, die Kur-Gewässer des Kurorts Pribojska Banja und das Pešterska Hochtal bilden lediglich eine kurze Liste der Naturschätze in diesem Gebiet. Mit dem mittelalterlichen Kloster Mileševa und der berühmten Freske Beli Anđeo (Weißer Engel), dem Kloster Rača an der Drina und der Ethno-Stadt Drvengrad des berühmten Regisseurs Kusturica wird eine Reise durch diese Gegend mit ihren außerordentlichen Naturschönheiten einfach bezaubernd. Mit den organischen Früchten des Gebiets wie der Himbeere von Arilje und den Waldpilzen findet man die “Essenzen” des Geschmacks dieser Gegend im Schinken von Užice, dem Käse von Zlatar, dem heilsamen Schnaps Kleka und den Kajmak-Fladenbrotchen wieder.

Nationalpark Tara
Tel: +381 60 6560 141
www.tara-planina.com





Zentral-Serbien

ORGANICFOOD
Serbia

Erdbeeren, Heidelbeeren und Waldgeschmäcker



Das von der Fläche her größte und höchste Gebirge Serbiens, Kopaonik, dominiert den zentralen Teil des Landes. Um Kopaonik herum erstrecken sich in sternförmiger Ausrichtung kleinere Gebirgszüge. Dieses betont gebirgige Gebiet mit seinem rauen Klima ist für seine Fülle an Kur-Gewässern und gesunden Nadelholz-, Rotbuchen- und Eichenwäldern bekannt. Unsere Reise durch das organische Serbien setzen wir bei den östlichen Hängen von Kopaonik fort in Richtung der kleinen Stadt Brus, wo man nach alten Rezepten die vielleicht köstlichste Süßspeise Serbiens zubereitet, Gelee aus Walderdbeeren.



Nationalpark Kopaonik
Tel: +381 36 5471 011, 5471 229
www.npkopaonik.com

Am Feuer gekocht

Aus den handgepflückten duftvollen Beeren, die an den Hängen von Kopaonik reichlich wachsen, wird ein Gelee von einmaligen Geschmack zubereitet. Damit dieser köstlich und nahrhaft wird, bereitet man ihn in heimischer Umgebung in großen Töpfen und Holzöfen vor. Man kocht langsam, stundenlang, und zwar genau so, wie es unsere Großmütter früher gemacht haben. Gelee aus Waldbeeren ist ein Produkt eines der führenden serbischen Nahrungsmittelproduzenten und ein Bestandteil dessen Palette von organischen Produkten. Der ebenfalls von diesem Unternehmen hergestellte Walderdbeere-Saft wurde auf der Ausstellung World Juice 2008 als weltweit bester Saft ausgezeichnet.



Die Waldernte

Die Natur selbst zertifiziert die natürlichsten Nahrungsmittel der Welt. In den gesunden Wäldern und auf den unbewohnten Höhen von Kopaonik, Jastrebac, Goč und Željin erntet ein inländisches Unternehmen mit Sitz in Kruševac seit fast drei Jahrzehnten sorgsam Waldfrüchte. Aus Steinpilzen, Morcheln, Pfifferlingen und anderen Pilzen stellt man unter Anwendung moderner Technologie verschiedene Variationen organischer Produkte her: Pilze in Öl, getrocknete, frische und tiefgefrorene Pilze. In kompletter Hinwendung zum Wald begann dieses Unternehmen auch mit dem Pflücken von Wald-Heidelbeeren, die Ernährungswissenschaftler als "riesige Schatzkammer mit Vitaminen und Mineralien" bezeichnen.

Tourismusorganisation Kruševac
Tel: +381 37 440 332, 445 180
www.turizamkrusevac.com



Früchte in allen Farben

Ein großes internationales Unternehmen mit Sitz in Holland, das auf organische Produkte spezialisiert ist, hat in Serbien unter den Obstanbauern Partner gefunden. Unter der Idee organischer Produktion hat man 700 Landwirte aus der Umgebung von Brus, Blace und dem Dorf Donja Grgura vereinigt. Die Hälfte der Produzenten baut Beerenfrüchte wie Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren an, während die andere Hälfte Obstgärten mit Äpfeln, Birnen, Pflaumen und Kirschen anbaut. Das Obst wird unter Aufsicht ausländischer Landwirtschaftsingenieure angebaut. Obwohl der Großteil der Frucht getrocknet oder tiefgekühlt wird, kann man die Früchte auch so verzehren, und die gastfreundlichen Hausherren werden Ihnen sicherlich gerne ein saftiges Exemplar aus ihrem sorgsam gepflegten Obstgarten anbieten.

Tourismusorganisation der Gemeinde Brus
Tel: +381 37 825 185
www.turizamopstinebrus.co.rs



Gebirge mit Heilgewässern



Das Gebirge Kopaonik ist ein Nationalpark und bekanntes Wintersportzentrum in Serbien. Aus dem Vulkangestein von Kopaonik und den umliegenden Gebirgen entspringen heilsame Gewässer. Der Naturschatz dieser Region sind Kurorte, die auf der Grundlage dieser Mineralquellen entstanden sind: Jošanička, Mataruška, Vrnjačka und Ribarska Banja sind

nur einige davon. Die Schlucht des Flusses Ibar ist eine der längsten und schönsten in Serbien. Von den Mauern der mittelalterlichen Festung Maglič aus bietet sich ein Panoramablick auf die schnellen Ströme des Flusses und die gesamte umgebende Landschaft. Etwas südlicher lag in der Region Stari Ras das Zentrum des mittelalterlichen Serbiens. Manche

der wertvollen kulturhistorischen Denkmäler aus dieser Zeit wurden exakt in dieser Region erbaut. Als Exkurs aus der Natur und unserem ursprünglichen Thema empfehlen wir Ihnen einen Rundgang durch den zum Weltkulturerbe von UNESCO gehörenden Klosterkomplex Studenica. In der Nähe befinden sich auch die mittelalterlichen Klöster Žiča i Gradac. Im Talbecken zwischen Kopaonik, Željine und Stolovo liegt an den Ufern des Flusses Zapadna Morava eines der bekanntesten serbischen Weinanbaugebiete, die Župa Aleksandrovačka. Kosten Sie diesen einheimischen duftenden Wein von Župa "Tamjanika" und sehen Sie sich auf jeden Fall die im Weinmuseum von Aleksandrovac aufbewahrte Sammlung über die Geschichte des Weinbaus an.

Tourismusorganisation Kraljevo
Tel: +381 36 316 000, 311 192
www.jutok.org.rs

Tourismusorganisation Vrnjačka Banja
Tel: +381 36 611 106, 611 107
www.vrnjackabanja.co.rs

Tourismusorganisation der Gemeinde Aleksandrovac
Tel: +381 37 3554 404
www.toa.org.rs



Artenvielfalt



Von den Hauptstraßen abgelegen und fast unbewohnt, wurde in den Gebirgen in diesem Teil Serbiens die gesamte Welt ursprünglicher Pflanzen, Wälder, Wild- und Zuchttiere erhalten. Sie gibt dem Begriff einer Aufrechterhaltung der Biodiversität eine vollendete Bedeutung. Die Pflanzenarten, die auf dem Gebirge Stara Planina heranwachsen, sind so verschiedenartig, dass sie allein über ein Drittel der Gesamtflora von Serbien repräsentieren. Die Pflanzen des wunderschönen Rtanj-Gebirges, welches annähernd eine pyramidenartige Form annimmt, verfügen volkstümlichen Sagen zufolge über eine heilsame Wirkung. Suva Planina ist darüber hinaus eine reichhaltige Schatzkammer der Pflanzenwelt. Das Gebirge Radan ist reich an Weiden und Wäldern und hat aus der Eiszeit einen Urwald geerbt. Auf unserer Reisekarte durch das organische Serbien sind auch die Dörfer am Fusse des in der Nähe von Dimitrovgrad gelegenen Gebirges Stara Planina eingezeichnet, in welchen man seltene Zuchttierarten am Leben erhält.



Tourismusorganisation Dimitrovgrad
Tel: +381 10 360 873
www.todimitrovgrad.org.rs



Herde von Busha - Rind grasen wieder

Früher gab es auf den Weiden des Balkan reichlich Buša-Herden, einer ziemlich kleinwüchsigen Rinderrasse mit kurzem Geweih, schwarzen Maul, weißem Ring und reh-ähnlichem Haar. Das Buša ist auch als einheimisches Gebirgsrind oder Illyrien-Rind bekannt. Die Rinder haben sich vollends an Gebiete mit hochgelegenen Weiden und rauem Klima angepasst, sind immun gegen Krankheiten und sehr fruchtbar. Eine der größten Herden des fast ausgestorbenen Buša wird heute von einem einzigen Mann gezüchtet – einem Viehzüchter aus dem Dorf Gornji Krivodol. Seine Herde hat über 200 Buša, die er nach den Regeln der organischen Produktion aufzüchtet. Am Tage des Sankt Johann, an welchem die Pflanzen dem volkstümlichen Glaube zufolge ihre größte Kraft entfachen, treibt er seine Herde symbolisch auf die saftigen Weiden des Mučibaba-Gebirges. uf die saftigen Weiden des Mucibaba-Gebirges.

Messe der Balkan-Agro-Biodiversität

In Dimitrovgrad findet jeden September eine einzigartige Messe für Agrobiodiversität statt, auf welcher alte und in Vergessenheit geratene Rassen von Schweinen, Schafen, Ziegen, Pferden und anderen Zuchttieren ausgestellt werden.



Die (wieder-)belebende Blume

Am westlichen Rand des Gebirges Suva Planina findet man in der Schlucht des Flusses Jelašnica eine ungewöhnliche endemische Pflanze – die Ramonda Serbica oder auch Serbischer Felsenteller. Selbst nachdem sie völlig ausgetrocknet ist, kann man sie wiederbeleben! Ihre „Auferstehungsfähigkeit“ wurde vom russischen Botaniker Pawel Tschernawski entdeckt. Er hat den Serbischen Felsenteller getrocknet und in sein Herbarium gelegt. Nachdem er zufällig Wasser darüber gegossen hatte, erwachte die Pflanze zu neuem Leben und blühte wie zuvor.

*Tourismusorganisation
der Gemeinde Pirot
Tel: +381 10 320 838, 320 839
www.topirot.com*

Schafe der Balkan-Nomaden

Das Karakachan Schaf gehört zu einer Rasse, die während der mehrere Jahrhunderte lang andauernden Aussonderung durch die Karakachan-Nomadenstämme entstanden ist. Diese Stämme waren mit ihren Herden im Sommer auf den Weiden des westlichen Balkans unterwegs, während sie den Winter in Griechenland verbracht haben. Bis vor kurzem war man der Ansicht, dass diese Rasse aus unserer Region

komplett verschwunden sei. Zum Glück war dies jedoch nicht der Fall. Dank der Zuneigung und dem Enthusiasmus einiger Naturliebhaber gibt es im Dorf Kamenica am Fuße des Gebirges Stara Planina heute eine große Schafsherde von dieser Rasse mit schwarz-braunem Fell. Die Karakachan Schafe sind für Ihre Widerstandsfähigkeit, Ausdauer und ihren ausgeprägten zärtlichen Mutterinstinkt bekannt.



Naturgüter und Obst aus der Toplice Gegend

Südserbien ist für seine Mineral- und Thermalwässer bekannt; folglich wird ein weiträumiges Gebiet in diesem Teil Serbiens Toplica genannt. Zentrum der Region Toplička ist die Stadt Kuršumlija, die für Obstanbau bekannt ist: überwiegend werden hier Pflaumen angebaut, gefolgt von Äpfeln und Birnen. Das bereits oben genannte holländische Unternehmen hat eine große Anzahl Familien aus dieser Gegend in einem Verband organischer Produzenten vereinigt. Die Natur selbst war hier mehr als ergiebig, denn allein in der Umgebung von Kuršumlija gibt es die folgenden Kurorte mit heilsamen Gewässern: Prolom Banja, Lukovs-

ka Banja und Kuršumlijska Banja. Hier befindet sich auch das prachtvolle Gebirge Radan. Bei diesem Ausflug aus unserer thematischen Reise werden wir noch Đavolja Varoš mit seinen wundersamen Erdfiguren und Schwefelwassern einen Besuch abstatten. Die Wissenschaft besagt, dass diese an menschliche Figuren erinnernden, ungewöhnlichen Säulen durch Erosion entstanden sind, aber die Menschen haben sie immer als gespenstig erlebt und darüber verschiedene Legenden gestrickt. Eine dieser Legenden besagt, dass zwei verschiedene Gruppierungen von Hochzeitsgästen ein Mädchen abholen wollten und allein die teuflische

Macht hier sie für alle Ewigkeit zu Stein haben erstarren lassen. Man sollte die Besichtigung der Reste eines großen Bauvorhabens aus dem 6. Jahrhundert nicht vergessen, und zwar die archäologische Stätte Caričin Grad bzw. Justinianum Prima – einer Stadt, in welcher sich alle städtebaulichen und architektonischen Kenntnisse aus dieser Zeit wiederfinden. In jedem Falle lohnt sich auch ein Besuch der archäologischen Fundstätte Pločnik aus der Zeit der Vinča Kultur (5.500 Jahre vor Christi) sowie der interessanten Rekonstruktion der ursprünglichen Siedlung, deren Bewohner Kupfer verarbeiteten.



Tourismusorganisation der Gemeinde
Kuršumlija
Tel: +381 27 380 963, 385 881
E-mail: tokursumlija@open.telekom.rs,
info@tokursumlija.rs

Das Access- Programm für die Entwicklung des Privatsektors in Serbien

ACCESS ist ein Programm, welches von der GIZ im Auftrag des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) umgesetzt wird. Ziel des Programms ist die Förderung der wirtschaftlichen Entwicklung in Serbien, um - im Sinne der nationalen Strategie für Entwicklung von kleinen und mittelständischen Unternehmen sowie des Unternehmertums und des nationalen Programms für die EU-Integration von Serbien - einen schnelleren Beitritt Serbiens zur EU zu ermöglichen.

Dieses Vorhaben wird in Zusammenarbeit mit dem Ministerium für Landwirtschaft, Forst- und Wasserwirtschaft, dem Ministerium für Finanzen und Wirtschaft sowie mit anderen Organisationen in Serbien umgesetzt. Das ACCESS- Programm unterstützt die Entwicklung von kleinen und mittelständischen Unternehmen in ausgewählten Bereichen und Regionen zur möglichst effizienten Nutzung der Produktionspotenziale und menschlichen Ressourcen, damit diese sowohl in der Region von Südosteuropa, als auch in der EU ihre Wettbewerbsfähigkeit steigern und sich einen besseren Zugang zu den neuen Märkten verschaffen.

Das ACCESS - Programm wird durch gemeinsame Maßnahmen mit Vertretern aus dem Privatsektor, der Regierung der Republik Serbien,

den Universitäten, der Zivilgesellschaft sowie mit Teilhabern im Sektor der organischen Produktion durchgeführt. Die wesentlichen Aktivitäten und Ziele des Programms sind die Folgenden:

- Unterstützung bei der Schaffung eines angemessenen politischen Klimas, welches einen offenen Markt ermöglichen sowie Investitionen im Privatsektor, aber auch einen geschlechtsbezogen gleichberechtigten Zugang (Gender Mainstreaming) für alle Teilhaber/-innen an der Produktion und der Einkommensbildung anregen wird;
- Werbung für Fachinstitutionen und wissenschaftliche Forschungen in der Landwirtschaft, um den Herstellern aufgrund der neuesten Kenntnisse eine bessere Nutzung der verfügbaren Ressourcen und Marktgelegenheiten zu ermöglichen;
- Stärkung der Produzenten und Organisationen in ländlichen Regionen zwecks einer möglichst effizienten Teilhabe am Markt, Senkung der Transaktionskosten, Umsetzung der Technologie zur Produktivitätssteigerung und Nutzung von maßgeblichen Informationen über den nationalen, regionalen und globalen Markt;
- Unterstützung bei der Einführung und Förderung von Produktionsstandards und Maßnahmen zur Qualitätskontrolle mit dem Ziel, die

Anforderungen des EU-Marktes im Hinblick auf Nahrungsmittelsicherheit und -qualität zu erfüllen, was zugleich auch einen Weg hin zur Entwicklung von hochwertigeren Produkten darstellt;

- Unterstützung bei der Schaffung von angemessenen Marketingmaßnahmen, die landwirtschaftlichen Produzenten einen besseren Zugang zum nationalen, regionalen und globalen Markt ermöglichen werden;
- Unterstützung bei der Entwicklung der Rolle des öffentlichen Bereichs im Hinblick auf eine Regulierung und Aufsichtsausübung als auch das Angebot von verschiedenen Dienstleistungen;
- Unterstützung der Förderung des Forschungs- und Bildungswesens im Bereich der organischen Produktion sowie Erschließung weiterer Finanzierungsquellen durch eine Einbeziehung der serbischen Forschungsprogramme in die Forschungsprogramme der EU. Unter anderem wird auch der Austausch von Kenntnissen zwischen serbischen und europäischen Wissenschaftlern von den Fachuniversitäten und - instituten erleichtert sowie über eine Mitgliedschaft in verschiedenen internationalen Vereinigungen für organische Produktion Werbung für letztere betrieben.

Herausgeber:



Nationale Tourismus Organisation Serbiens

Cika Ljubina 8, 11 000 Belgrad

Tel. : +381 11 6557 100

Fax : +381 11 2626 767

E-Mail : office@serbia.travel

www.serbien.travel

www.facebook.com/SerbienTourismus

Herausgeberin

Gordana Plamenac, Direktorin

Redakteurin

Smiljana Novičić

Text

Milena Mihaljčić

Design

Marijana Markoska

Übersetzung

Ana Dragutinović

Spracheditor

Aleksandra Miličević

Fotografie

Dragan Vildović, Dragoljub Zamurović,

Dragan Bosnić, Miroslav Zarić, Belquest Archive

Vorbereitung

Miša Kostić

Druck

Službeni Glasnik, Belgrad

Auflage

3.000

Erste Ausgabe in der deutschen Sprache, 2013

GIZ/ACCESS

BÜRO IN BELGRAD

Makenzijeva 24/5

11000 Belgrad

Tel. : +381 11 24 00 371

Fax: +381 11 24 00 370

Projektleiter: Tobias Stolz

E-Mail: tobias.stolz@giz.de

BÜRO IN NOVI SAD

Narodnog fronta 23d

21000 Novi Sad

Tel. : +381 21 472 19 20

Fax: +381 21 472 19 21

Projektmanager: Emilija Stefanović, Marija Kalentić

E-Mail: emilija.stefanovic@giz.de,

marija.kalentic@giz.de

CIP - Каталогизacija y публикациjи
Народна библиотека Србије, Београд

338.48(497.11)(036)

MIHALJČIĆ, Milena, 1957-
Organic Food Serbia : gesund leben / [text
Milena Mihaljčić ; fotografie Dragan Vildović
... [et al.] ; übersetzung Ana Dragutinović].
- Belgrad : Nationale Tourismus Organisation
Serbiens, 2013 (Belgrade : Službeni glasnik).
- 36 str. : fotogr. ; 20 x 24 cm

Kor. nasl. - Izv. stv. nasl.: Organska hrana
Srbije. - Podatak o autorki preuzet iz
koloфона. - Tiraž 3.000.

ISBN 978-86-6005-269-0

a) Србија - Еколошка пољопривреда - Водичи
COBISS.SR-ID 196604684

Gesund Leben

ORGANICFOOD

Serbia

NATIONALE TOURISMUS
ORGANISATION
SERBIENS
www.serbien.travel





Немачка
сарадња

DEUTSCHE ZUSAMMENARBEIT

Durchgeführt von:

giz

Deutsche Gesellschaft
für Internationale
Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

ORGANICFOOD

Gesund Leben

Serbia

NATIONALE TOURISMUS
ORGANISATION
SERBIENS
www.serbien.travel

