

VUKOVAR-SRIJEM GESPANSCHAFT

*Die kulinarische Kunst  
Syrmiens und Slawoniens*







## Am syrmischen Tisch

*Die Küche Slawoniens und Syrmiens ist üppig, lecker, kalorienreich, abwechslungsreich und äußerst lebensvoll*

**D**er Wunsch nach einer edleren Art des Urlaubs könnte einen Reisenden in diese Region Kroatiens führen. Am besten gelangt man hier, sobald die Sommerhitze vorüber ist oder im frühen Frühling, kurz nachdem der Wald anfängt zu blühen... Eine touristische Hochsaison, im engeren Sinne, gibt es hier nicht. Wer spazieren mag, kann spazieren, wer Radfahren mag, findet vor sich eine unbegrenzte Ebene und viel Himmel, wobei den Jägern nur der ruhige Schatten der Eiche und das verdeckte Leben darunter genügend sind. Hier können Sie die Vögel beobachten, Lipizzaner reiten oder Weinkeller und Bauernhöfe besuchen.

Im Osten Slawoniens lebt man langsam und ganz im Einklang mit dem Rhythmus der Natur. Der Hauptgrund dafür liegt im Kult der

Feldarbeit, beziehungsweise in der traditionellen Landwirtschaft, die durchaus den einheimischen Menschen bestimmt – es ist entweder die Zeit der Saat oder der Ernte, der Apfel- oder der Traubenernte, dann die Vorbereitung für den Winter, letztlich, beim ersten Schnee, Zeit für das Schweineschlachten... Harte Arbeit und der Anbau von Nahrungsmitteln sind hier von jeher eng miteinander verbunden, so dass die Einheimischen in erster Reihe Respekt gegenüber lokaler Nahrung empfinden. Alles was geerntet wird, versucht man maximal auszunutzen, das beste Beispiel der slawonischen Rationalität findet man im wichtigsten Tier dieser Region – dem Schwein, von Schnauze bis zum Schwanz. Die Küche Slawoniens und Syrmiens ist üppig, lecker, kalorienreich, abwechslungsreich und äußerst lebensvoll. Es scheint so, als ob sie sich allen

kulinarischen Trends gegenüber stellt – sie besitzt gesunden Menschenverstand, ist dreist und kennt keine Trennung zwischen gesund und ungesund. Als ob sie sagen möchte, dass das Leben gefeiert werden soll – gleichmäßig in Tat und Mahl. Außerdem, wer hart arbeitet, weiß und darf auch in jedem Biss genießen. Historische Ereignisse und Turbulenzen haben Ihr Merkmal auch auf den Tellern hinterlegt, so treffen sich hier die Einflüsse der großen österreich-ungarischen Gastronomie mit den Küchensitten des Osmanischen Reiches... Am syrmischen Tisch kocht man Gulasch, sowohl Knödel, als auch Fisch- und Fleisch-Paprikasch, wobei Teig ganz groß gestreckt wird, damit, „im Fall der Fälle“, auch etwas übrig bleiben kann. Keiner weiß wer an deine Tür anklopfen kann und es ist doch „eine Schande Gäste mit leeren Händen zu empfangen...“.

Die Einheimischen sind weitaus für Ihre Gastfreundlichkeit, Herzlichkeit und Großzügigkeit bekannt. Dem Gast wird nur das Beste serviert – Šljivovica aus dem Eichenfass oder vielleicht die letztjährige Višnjevača, perfekt gereiftes Trockenfleisch,

hausgemachte Pogača, hausgemachter Käse, Ajwar oder eine Auswahl an slawonischen Kuchen. Dem slawonischen Wirt ist es sehr wichtig, dass seine Gäste satt und glücklich sind, darum hat das Essen ein herrliches Preis-Leistungsverhältnis. Für eher niedrige Preise kann man hier schon einiges bekommen – kraftvolle Aromen und die Frische der frisch gepflückten Lebensmittel. Wenigstens ein kleiner Garten, einige Obstbäume, einige Hühner, vielleicht auch ein Schwein oder eine Kuh im Stall, kann man noch immer in vielen Haushalten, die nicht ausschließlich von der Landwirtschaft leben, finden. Der Anbau von Lebensmitteln für den Eigenbedarf ist hier eher ein Lebensstil, ein Teil der Tradition und des Folklore und weniger eine Gelegenheit zum Verdienst. Wenn du in der Küche hauptsächlich Lebensmittel benutzt, die du selbst angebaut hast, hast du immer frische und saisonbedingte Speisen. So lebte und aß man hier, lange bevor dies eine moderne gastronomische Regel geworden ist.

Noch einmal – die Natur diktiert den Rhythmus, der Mensch folgt Ihr mit seinen Bewegungen. Zu Zeiten des Überschusses und der Ernte denkt man immer an das Morgen, an den langen Winter und die Ruhezeit. Überschüsse werden seit immer für den Winter vorbereitet – das Fleisch wird gefettet, getrocknet und geräuchert. Obst gelangt in die Kompotte, Konfitüren und Säfte, Gemüse in den Wintersalat und Soßen. Sollte es nötig sein das eigentliche Fundament der syrmischen Küche und der Wintervorbereitung zu erwähnen, dann ist dies das unersetzbare Schweinefett.

Mit ihm wird gebraten und gekocht, frittiert und geschmort, gefettet und überstrichen. Selbst unter den Süßspeisen hat das Schweinefett seinen Platz, besonders unter den traditionellen, uralten Rezepten aus Großmutters Kochbuch...

Schweinefett ist universal und vielfältig. Sogar eigenständig, als Brotaufstrich mit Salz und scharfer Paprika, ist sie ein leckeres Gericht, dass viele Generationen ernährt hat. Über ihren nahrhaften Wert wird heute viel gepredigt. Dieses bescheidene, dennoch geschmackvolle Gericht, illustriert gut die lokale einheimische Küche. Die Speisekammer ist immer voll und es fehlt an nichts, aber in der Küche wird nicht viel kompliziert. Jedes Stückchen muss verwendet werden und in jedem Stückchen muss man genießen können.





# Rakija

*Willkommenstrunk*

**W**enn Sie an die Tür eines Bauernhofs in Slawonien oder Syrmien anklopfen, wird Sie als Erstes ein Gläschen oder Čokanjčić Rakija erwarten. Technisch gesehen: Rakija ist ein orientalischer Begriff für hochprozentige alkoholische Getränke die man durch Destillation vergorener Früchte oder Getreide bekommt. Dies hört sich aber so uninteressant an und verfehlt um einiges den Sinn dieses edlen Getränks, dass hier in vielen Liedern erwähnt wird. Sie gilt hier als Allheilmittel, Medizin für alle Krankheiten, von Erkältungen, über Rheuma bis hin zu vielen anderen.

Mit Ihr werden Gäste empfangen, sie ist mehr als nur ein Aperitif. Ihre Aufgabe ist nicht nur den Appetit anzuregen – sie dient dazu Sie zu ermutigen, anzuheizen, zum Lachen zu bringen, Ihr Herz und Gesicht zu erwärmen. Slawonier sind besonders mit der

Šljivovica verbunden, mit ihr wird zu allen Festlichkeiten angestoßen und es ist unmöglich einen Familienhaushalt ohne Šljivik zu finden. Rakija wird auch aus weißen und blauen Pflaumen gebrannt, wobei auch andere Fruchtarten verwendet werden – Jabukovača (Apfel), Kruškovača (Birne, meistens Williams Christ), Kajsijevača (Aprikose), Lozovača (Weintrauben), Višnjevača (Kirsche) und andere. Aus Rakija werden weiter Liköre, wie Orahovac, hergestellt.

Süße Empfehlung: Eine feine Rakija findet problemlos Ihren Platz auch in der Küche. Bei der Zubereitung von Desserts ist es nützlich, sie in den Teig für Uštipke oder Krapfen hinzuzufügen, dies verhindert, dass der Teig beim Frittieren zu viel Pflanzenöl aufnimmt.





## *Getreide* *Ohne Mehl gibt es kein Brot und auch keine Pogača, sowohl auch keine hausgemachten Nudeln, keine Brötchen, keine beliebten Poderane Gaće, keine Gužvara und auch keine anderen Kuchen*

**S**lawonien ist der Getreidespeicher Kroatiens, besonders der östlichste Teil ist bedeutend mit dieser Art der Landwirtschaft verbunden. Saat und Ernte mit Blick zum Himmel um so das Wetter voraussehen zu können, immer ein wenig durch mögliche Naturkatastrophen beängstigt. Dieser Aufwand und Sorge sind der Beginn der Geschichte des Brotes. Nachdem das Getreide verarbeitet wurde und der Weizen gemahlen, sind wir erst am Anfang. Ohne Mehl gibt es kein Brot und auch keine Pogača, sowohl auch keine hausgemachten Nudeln, keine Brötchen, keine beliebten Poderane Gaće, keine Gužvara und auch keine anderen Kuchen. Dank der unübersichtlichen Weizenfelder, gibt es hier in der Regel immer Mehl, der einheimischen Küche fehlen keinerlei Brotrezepte. Die einheimischen Frauen sind wahre Meisterinnen im Umgang mit Hefeteig, welcher langsam in großen emaillierten Vajnglen [Behälter], in der Nähe des Holzherdes, zum Aufgehen abgestellt wird. Mit so einem Herd fällt das Brot oder die

Gužvara, wie hier der Apfel- oder Mohnstrudel genannt wird, besonders gut aus. Bis vor kurzem waren hier gekaufte Teigwaren quasi unbekannt. Täglich wird hier geknetet und frischer Teig zubereitet – breite Nudeln für den Fisch-Paprikasch oder Fleischsoßen, dünne Nudeln für die klare Suppe mit der jedes Sonntagsmahl beginnt. In dieser Region ist es fast unmöglich ein komplettes Gericht zu finden, das kein Getreide, beziehungsweise kein Mehl, enthält. Außer dem vorher erwähnten Schweinefett, ist Mehl auch eine Grundlage der slawonisch-syrmischen Küche, wenn sich diese zwei wesentlichen Zutaten in einem Gericht treffen, ist dies zur besonderen Freude aller Hauseinwohner. Das beste Symbol dieses Paares ist gerade die fettreiche Pogača oder Pogačica mit Schwarte. In dieser elementaren Kombination ist es schwer einen Mangel zu finden – das Mehl gewährt die Knusprigkeit und Fülle, das Fett die Süße und Vollkommenheit. Nur ein Glas Wein fehlt noch zum vollkommenen Genuss.



# Fettreiche Pogača

## Zutaten:

1,00 kg	glattes Mehl
0,25 l	Milch
0,25 l	Wasser
1	Würfel frische Hefe
1	EL Zucker
0,02 kg	Salz
etwa 0,25 kg	Fett oder Margarine
2 bis 3	Eier (abhängig von der Größe)
2 Eigelbe zum Überstreichen der Pogača	

Den Hefeteig mit Mehl, Hefe und Milch vorbereiten.

Die Margarine gut schlagen bis diese schaumig geworden ist. Den Teig bis auf eine Fingerdicke strecken. Den gestreckten Blätterteig für die Pogača mit einem Drittel des Fettes überstreichen und dreimal falten. Das so erhaltene Rechteck ein



wenig auswalzen und das Falten noch einmal wiederholen. Den Teig für etwa 10 Minuten ruhen lassen. Diesen ganzen Prozess noch zweimal wiederholen, jedes Mal ein Drittel des Fettes hinzufügen, danach den Teig nach Wunsch formen. Den Teig auf das gefettete Backblech legen und für 45 Minuten gehen lassen. Die blättrige Pogača mit Wasser besprühen und in den vorgeheizten Backofen bei 250 °C für 5 min backen, danach bei 200 °C für weitere 15 min backen, beziehungsweise bis man eine schöne goldene Farbe bekommt, insgesamt für ungefähr 45 min.

5 min vor Ende des Backens kann man die Pogača mit cremig geschlagenem Eigelb überstreichen, um eine gelbliche Farbe zu bekommen. Es ist wünschenswert die gebackene Pogača im ausgeschalteten Ofen für weitere 5 Minuten stehen zu lassen. Danach aus dem Backofen herausholen, mit kaltem Wasser besprühen und in ein großes Küchentuch oder Tisch Tuch umwickeln und verdampfen lassen. Die abgekühlte Pogača wird meistens mit Händen gebrochen, eher seltener geschnitten.

Wineempfehlungen

Graševina, Papak Wines





# Milch

*Der Käse ist in der syrmischen Küche in einer unbegrenzten Vielfalt salziger und süßer Varianten vorhanden*

Wahrscheinlich haben Sie schon den Geschmack von echter frischer Rohmilch vergessen. Frisch gemolken ist es fettreich und mächtig. Wenn Sie es kochen und dann nachts über abkühlen lassen, bildet sich an der Oberfläche eine fingerdicke Schicht Skorup (Rahm), den wir als Kinder, als B

rotaufstrich mit etwas Salz oder Zucker gegessen haben. Die Käseproduktion, insbesondere aus Kuhmilch, aber auch im kleineren Maß, aus Ziegenmilch, ist eine traditionell weibliche Aufgabe. Familien die mehrere Kühe besitzen, haben dermaßen viel Milch, dass die Herstellung von Käse, Rahm und Butter einfach



notwendig geworden ist. Außer für den Frischkäse, ist diese Region auch für seinen sogenannten podlijevani (grob übersetzt „gegossenen“) Käse bekannt.

Dieser ist genügend fest um geschnitten zu werden, dennoch aber sehr weich und zart auf dem Gaumen. Der Käse ist in der syrmischen Küche in einer unbegrenzten Vielfalt salziger und süßer Varianten vorhanden, darunter hat sich auch ein besonders rustikales und bescheidenes Gericht bis heute erhalten – Satrica. Fein geschnittene Frühlingszwiebeln werden mit Frischkäse und Rahm verrührt. Nach Wunsch werden Salz, Pfeffer und Petersilie hinzugefügt, dieser einfache Aufstrich kann aufs Brot gestrichen werden oder als kalte Vorspeise dienen. Der grüne Teil der Frühlingszwiebeln, der anderswo meistens weggeworfen wird, wird hier als eine Grundzutat verwendet, was über die vorher erwähnte Rationalität der slawonischen Küche zeugt.

# Slawonische Satrica

Zutaten für 10 Portionen

Frischkäse (Quark)	0,50 kg
Frühlingszwiebeln	0,10 kg
saure Sahne	0,20 L
geschnittene Petersilie	1 TL
salt	0,02 kg
rote süße Paprika	prise

Den einheimischen Kuhfrischkäse pürieren oder gut verrühren und saure Sahne hinzufügen. Die Frühlingszwiebeln vorbereiten, waschen und zusammen mit den Blättern in kleine Ringe schneiden und ein wenig salzen. Die Petersilienblätter klein schneiden. Käse, Sahne, Zwiebeln, Petersilie und Salz zusammen verrühren und mit ein wenig roter Paprika bestreuen und so servieren. Die Satrica als Vorspeise oder in der Kombination mit slawonischen Kulen servieren.

*Wineempfehlungen*

Chardonnay, Iločki podrumi d.d.





## Suppen und Eintöpfe

Unter den Einheimischen dieses Gebiets, gibt es einen kulinarischen Begriff der die täglichen, einfachen und kalorienreiche Gerichte, die auch an normalen Tagen mit viel Genuss verzehrt werden, beschreibt. Das sind die sogenannten Jela na žlicu (wortwörtlich Löffelgerichte, also Suppen und Eintöpfe), die lokale Version des Comfort Foods, worunter man eine ganze Vielfalt an Speisen versteht, von hausgemachter Hühnersuppe mit Tarana (Teigware), über alle Arten von Gemüseeeintöpfen und Čušpajz, verschiedenen Suppen aus Hülsenfrüchten die gewohnt mit Räucherfleisch gemacht werden, bis hin zum Paprikasch und Gulasch. Suppen und Eintöpfe sind die Nahrung des arbeitenden und erschöpften Menschen, komplikationslos,



wonach man sich nach einem anstrengenden Arbeitstag sehnt. Dies bedeutet aber nicht, dass solche Gerichte einfach zum Kochen sind. Es bedeutet nur, dass sie diesen besonderen Geschmack besitzen, an welchen wir uns aus unserer Kindheit erinnern können – der Geschmack der hausgemachten Jauzna, wie man hier ein frühes Mittagessen nennt. Einige dieser Gerichte sind unglaublich einfach, dennoch aber, erwärmen Sie unser Herz. Ein gutes Beispiel ist Ajnpren, beziehungsweise Einbrennsuppe. Es ist schwer erdenklich, dass eine Suppe aus ein bisschen Mehlschwitze und Fett so schmackhaft sein kann. Aber wie auch bei allen anderen einfachen Gerichten, kommt es darauf an die Nuancen zu beherrschen – braucht man süße Paprika? Ein wenig Kümmel? Vielleicht ein Rührei hinzufügen? Diese sind einige der ewigen Fragen.

Andererseits, das Symbol des Sonntagsmahls ist die einheimische klare Hühnersuppe, oftmals zubereitet aus Hennen die ihr Berufsleben hinter sich haben. Hausgemachte Nudeln braucht man nicht einmal zu erwähnen, diese sind hier selbstverständlich. Süße Eintöpfe aus jungem Kohl und Wirsing oder Bohneneintöpfe mit Trockenfleisch – das sind die Gerichte mit denen man hier lebt, die nicht modern sind, den Menschen aber mehr Zufriedenheit bringen, als andere üppigere und kompliziertere Rezepte.

# Ajnpren Suppe

[Suppe mit Mehlschwitze und gebratenem Brot]

Zutaten für 10 Personen

0,15 kg Speisefett (Pflanzenöl, Butter, Margarine, Fett)  
0,15 kg Mehl  
0,02 kg klein geschnittener Knoblauch  
0,01 kg süße Gewürzpaprika  
0,02 kg Salz  
3-5 verrührte Eier  
etwa 0,20 kg gebratene Brotwürfel  
0,05 kg klein geschnittene rote Zwiebeln  
2,00 l helle Grundsoße – klare Suppe  
0,015 l Essig  
0,015 kg klein geschnittene Petersilienblätter  
Pfeffer, je nach Geschmack



Aus Fett und Mehl die hellgelbe Mehlschwitze vorbereiten, die klein geschnittenen Zwiebeln unterrühren, gleichzeitig braten und rühren und den klein geschnittenen Knoblauch, süße Gewürzpaprika und die lauwarmer klare Suppe hinzufügen.

Mit dem Rührbesen gut verrühren und aufkochen lassen, danach 30 min leicht weiter kochen, die Suppe nach Bedarf durchsieben. Die Suppe zurück auf den Herd setzen, nach Bedarf mit Salz und gemahlener Pfeffer würzen. Essig hinzufügen, aufkochen lassen und die verrührten Eier unterrühren. Während des Servierens die Suppe mit gebratenen Brotwürfeln ergänzen und mit fein geschnittenen Petersilienblättern bestreuen.

Hinweis: Die Suppe kann auch ohne verrührte Eier gemacht werden.

Wineempfehlungen

Rajnski rizling, Papak Wines





# Gemüse

*Today's cuisine of Srijem and Slavonia is  
unconceivable without vegetables*

**D**ie fruchtbare Erde Slawoniens, wenn mit Liebe bearbeitet, ist wie geschaffen für den Anbau verschiedenster Gemüsesorten. Gärten oder Bašće, wie sie hier auch genannt werden, sind so verbreitet und allgegenwärtig, dass die Mehrheit der Leute, schon im Herbst, nach Vorbereitung der Wintervorräte, ihre Überschüsse an die Nachbarn verteilt. Im Frühling kommen die jungen Erbsen und der erste Salat, im Sommer Bohnen, Tomaten, Paprika und dann Kohl, Wirsing und alle Sorten an Rettich und Kürbissen... Es ist unmöglich nur ein einziges Gemüse zu nennen das dieses Gebiet prägt, aus dem einfachen Grund, dass in den syrmischen Gärten alles gut wächst und man Alles auf den Tischen hat, von Gemüseeintöpfen bis hin zu frischen und sauren Salat.

Der bekannte slawonische Reiseschriftsteller Matko Peić schrieb, dass der Begriff Bašća mit dem türkischen Einfluss auf die Gastronomie Syrmiens zu tun hat. Die Türken haben nämlich, während Ihrer hundertfünfzigjährigen Herrschaftszeit, in diesem Gebiet Bašćas gegründet und „den Slawoniern beigebracht mit Schwein- und Wildfleisch auch Obst und Gemüse zu essen.“

Sataras̄ und Turšija, Ajwar und gefüllte Paprika, Sarma oder einfache Flekice mit Kohl sind nur einige Gerichte die reich an Gemüse sind und ohne welche die heutige Küche Syrmiens und Slawoniens undenkbar wäre.

### Wineempfehlungen

Pinot grey, Čobanković Ivan Winery



## Sataras̄

[zutaten für 10 Personen]

0,15 l Öl

1,00 kg frische Tomaten

1,00 kg frische Paprika

0,60 kg rote Zwiebeln

Etwa 0,06 kg Knoblauch (4 Stück)

Klein gehacktes frisches Petersilienblatt

Gemahlener Salz und Pfeffer

Auf dem gut erhitzten Öl die Zwiebeln, dann die Paprika und nach ein paar Minuten die Tomaten anbraten. Mit Salz, Vegeta und Pfeffer würzen, nur leicht anbraten somit alle Zutaten erkennbar bleiben. Dieses Gericht kann man selbständig oder als Beilage für gebratenes Fleisch oder Fisch servieren. Die sozialhistorische Besonderheit dieses traditionellen Gerichtes ist, dass der Gazda (Kopf der Familie) verlangte, für ihn ein Spiegelei (manchmal auch zwei) zu braten und auf den Sataras̄ zu belegen. Der Unterschied zwischen dem Gazda (dem ältesten Familienmitglied) und anderen Familienmitgliedern lag darin, dass alle Anderen nur eine Kajgana (Rührei) bekommen konnten, wobei er bei diesem Wunsch, ein Omelett mit einheimischen Schinken oder Schinken mit Eiern bekommen konnte, so war es an Feiertagen meistens üblich.











# Schweinefleisch

Schweinefleisch ist das Symbol der slawonischen und syrmischen Küche und seine Wichtigkeit im alltäglichen Leben kann nicht genügend betont werden. Die Schweinezucht ist die bedeutendste Art der Tierzucht dieses Gebiets, besonders die Herstellung der Spezialitäten aus getrocknetem Schweinefleisch wird schon seit Generationen gepflegt und ist der Stolz jedes slawonischen Hausherrn. Unter den Liebhabern des getrockneten Schweinefleisches wurde als Erstes der Kulen weltberühmt, der auch in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragen wurden. Ein echter Kulen wird aus der autochthonen Sorte des slawonischen schwarzen Schweins, der sogenannten Fajferica, hergestellt. Was ist das Geheimnis des schwarzen Schweins? Wahrscheinlich liegt es an einer Kombination der genetischen Überlegenheit, die eine besondere intramuskuläre Fettigkeit beinhaltet, und der Freilandhaltung dieser Schweine. Das schwarze Schwein wird

*Der Kulen wird für besondere Anlässe, wie auch für Gäste, aufbewahrt*

auf dem Freien gezüchtet, es lebt frei und sucht nach Eicheln, was eine besondere Qualität des Fleisches gewährt. Es ist üblich das beim ersten Schnee auch die Zeit der Schweineschlachtung anfängt. Die besondere Suppe zum Anlass der Schweineschlachtung wird aus den Knochen gekocht; Haut, Ohren, Schwänze und Spitzbeine werden für die Sülze verwendet (Hladetina). Wobei die frisch gebratene Leber mit Knoblauch und Petersilie als besonderes fruštuk (Frühstück) für den Tag der Schweineschlachtung zubereitet wird. Die frischen Würste können gebraten, gekocht, oder zwei bis dreimal geräuchert werden. Die meisten werden aber zum Trocknen vorbereitet und bleiben dort bis sie ausgereift sind, genauso wie der König des slawonischen Trockenfleisches, der Kulen, aber auch seine dünnere Cousine Kulenova seka. Der Kulen wird für besondere Anlässe, wie auch für Gäste, aufbewahrt. Aus diesem Grund, findet man Speck, der keineswegs weniger beliebt ist, etwas häufiger im Alltag zu sehen.

# Hladetina - Sübze

4-5 kg Trockenfleisch (Spitzbein, Schweineschwanz, Schnauze, Ohren, Zunge, ein bisschen Schweinehaut, Knochen vom Schweinenacken)

1,00 kg Wurzelgemüse (Karotten 50 %, Petersilie 30 %, Sellerie 20 %)

200 g rote Zwiebeln

150 g klein geschnittener Knoblauch

40 g Pfefferbohnen

20 g gemahlene rote Paprika

3-4 Lorbeerblätter

8-9 l Wasser

*Je nach Wunsch oder Bedarf: Salz, scharfe Paprika, klein geschnittene Petersilienblätter, ein bisschen Essig, gekochtes Ei zum Dekorieren. Nach der Schweineschlachtung, sobald das Fleisch abgekühlt ist, wird es auch gesalzen. Dabei wird auch das Fleisch für die Hladetina gesalzen und in einer Marinade für etwa 10 Tage gehalten und danach 3 bis 4 Mal geräuchert. Das geräucherte Fleisch wird gründlich gesäubert, gewaschen, in kleine Stücke geschnitten und mit Wasser in den Kochtopf gelegt. Danach geben wir das in Scheiben geschnittene Wurzelgemüse, Zwiebeln, Lorbeerblätter und ein Drittel des Knoblauchs hinzu.*



Alles zusammen wird dann für 4 bis 5 Stunden gekocht, dabei muss darauf Acht gegeben werden die Suppe nicht zu überkochen, damit diese nicht trüb wird [Die Hladetina muss klar sein]. Wenn das Fleisch anfängt sich von den Knochen (vom Spitzbein) zu trennen, ist es fertig. Der Kochtopf wird vom Feuer genommen und zum Abkühlen weggelegt. Die Grundsoße wird durchsieben, probiert und nach Bedarf gewürzt. Folgend wird das Fleisch von den Knochen getrennt und auf den Tellern, zusammen mit dem Wurzelgemüse und gekochten Eierscheiben, mit der Grundsoße (von der vorher das Fett entfernt wurde), übergossen und serviert. Beim Übergießen mit der Soße, muss darauf aufgepasst werden, nicht die Ablagerungen vom Topfboden zu heben.

Wenn die Hladetina schon zur Hälfte abgekühlt ist, wird diese mit dem Rest des Knoblauchs, der gemahlene roten (oder auch scharfen) Paprika, Petersilie und ein wenig Essig gewürzt und weiter zum Abkühlen gelassen. Das Fleisch kann auch ungeräuchert gekocht werden, falls nicht genügend Fleisch (Spitzbein) vorhanden ist kann auch geschmolzene Gelatine in die durchsiebene Grundsoße hinzugefügt werden.

Wineempfehlungen

Graševina, PZ Trs Winery





# Wild

*Wildgerichte, im nutritiven Sinne, den Höhepunkt der syrmischen Gastronomie darstellen*



**D**ie Jagd hat eine lange Tradition in Slawonien. Die erste bekannte organisierte Jagd datiert aus dem 15. Jahrhundert, sogar damals gab es schon Jagdvorschriften in den Wäldern Slawoniens. Das ganze Wild, dass hier gejagt wird – Wildschwein, Hirsch und Reh, Kaninchen und Fasan – findet man in der lokalen Gastronomie wieder, wo es besonders geschätzt wird.

Das Wildfleisch wird hauptsächlich für besondere Anlässe zubereitet, da das Fleisch von besonderer Qualität ist, weil die Tiere in der Natur leben und

sich dort ernähren. Darum ist es nicht übertrieben zu sagen, dass Wildgerichte, im nutritiven Sinne, den Höhepunkt der syrmischen Gastronomie darstellen. Čobanac (Hirteneintopf) mit Wild (Hirsch und Wildschwein), Roastbeef vom Hirsch, Wildschweinschinken, Kaninchen-Paprikasch oder gebratener Fasan, sind nur einige der Gerichte die Sie nicht verpassen dürfen, wenn Sie sich mit den Aromen Syrmiens kennen lernen. Zu den Wildfleischsoßen werden traditionell Brotkügelchen, sogenannte Jägerknödel, Šufnudle (Kroketten) oder hausgemachte breite Nudeln serviert.

Süßes: Das Wildfleisch passt ausgezeichnet zu süßsauren Fruchtsoßen sowie zu Pflaumen- oder Preiselbeermarmelade.

# Hirsch nach Jägerart

Zutaten für 4 Personen

1 kg Hirschschinken

Für die Marinade:

1,5 dl Weinessig

1,5 dl Wasser

1 TL Salz

Zur Vorbereitung:

2 Zwiebeln

1 geriebene große Karotte

1 EL Blaubeeren, etwa 10 getrocknete Pflaumen

Salz, Pfeffer und rote Paprika nach Wunsch

1 EL Tomatenmark

2 dl Rotwein



Das Fleisch in dickere Schnitzel schneiden und in die Marinade aus Weinessig, Wasser, Salz und Knoblauch legen, nachts über im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Zwiebeln, ein Lorbeerblatt und das Fleisch auf etwas Fett anbraten lassen und die geriebene Karotte, Blaubeeren, getrocknete Pflaumen, Salz, Pfeffer und ein wenig rote Paprika hinzufügen. Es können auch ein Apfel oder eine Birne hinzugefügt werden.

Wenn das Fleisch zart geworden ist, wird Tomatenmark und Wein hinzugefügt, alles wird gegart bis der Wein verdunstet ist und die Soße die gewünschte Konsistenz bekommen hat.

Mit Knödeln oder Polenta servieren.

Weinempfehlungen

Kapistran crni (red), Iločki podrumi





# Fisch

*Die Landschaft ist so schön, dass der Wunsch so lange sich im Freien wie nur möglich aufzuhalten*

**D**as einzige was Sie in der slawonischen Gastronomie nicht finden werden, aber in anderen lokalen kroatischen Küchen, sind Meeresfische, da es hier kein Meer gibt. Dennoch, für Fischliebhaber gibt es die oftmals unterschätzten Fluss-, beziehungsweise Süßwasserfische. Besonderes das Fleisch der wilden Sorten ist von ausgezeichneter Qualität. Die vier wichtigsten Süßwasserfische, die Sie auf den Speisekarten sehen werden sind der Karpfen, Zander, Flusswels und Hecht, was nicht bedeuten soll, dass dies die einzigen sind. Die Alasi, der ungarische Begriff für die lokalen Flussfische, sind nicht zahlreich, aber es gibt sie immer noch, genauso wie ernste Fische in der Donau. Wer Liebhaber von Fischen und Angeln ist, darf

nicht das Ufer der Donau versäumen. Die Landschaft ist so schön, dass der Wunsch so lange sich im Freien wie nur möglich aufzuhalten, direkten Einfluss auf die Methode der Zubereitung der Fische hat. In erster Reihe bezieht sich dies auf die Töpfe, die über dem Feuer hängen, was am Abend zu besonders malerischen Anblicken führt, in denen man stundenlang genießen könnte. Im Donauer Topf kann man zum Beispiel Flusswels, Sterlet, Karpfen und Barbe finden, im Alasi Eintopf aber gemischte kleine Flussfische. Ein gutes Fiš (Fischgericht), so sagt man, gibt es nicht ohne Cverгла (einem winzigen Flusswels) oder Schleie. Was aber alles in einen guten Fisch-Paprikasch gehört, darüber könnte man lange diskutieren. Das einzige in dem sich alle einig sind ist, dass in jeden Fisch-Paprikasch und Eintopf reichlich getrocknete süße und scharfe Paprika gehören.

### Wineempfehlungen

Graševina, Knezović Winery



## Traditionelle Fisch-Paprikasch

2,00 kg	Karpfen (ausgenommen)
0,10 l	Öl
0,5 l	hausgemachter Tomatensaft
0,01/0,02 kg	gemahlene Paprika [scharfe + süße]
0,20 l	Weißwein
1 kg von 2	andere Arten Fisch – Flusswels / Hecht
0,40 kg	rote Zwiebeln
0,15 kg	Tomatenmark
0,02/0,02 kg	Salz

Auf ein wenig Öl und Wasser die roten Zwiebeln garen, dann pürieren [kann auch, auf moderne Art, im Mixer püriert werden], mit Wasser oder einem halben Liter Grundsoße (diese kann, empfehlenswert, auf Basis von Magerfisch mit gekochten und gehackten Fisch gemacht werden) übergießen. Mit Tomatenmark und –Saft übergießen, Salz und rote süße und scharfe Paprika hinzufügen, nach Bedarf mit Pfeffer würzen und für etwa 10 Minuten kochen lassen. Darauf hin die Grundsoße hinzufügen, quantitativ etwa 10 % mehr als Suppe. Einmal aufkochen lassen und dann, den vorher in Gewürzen (Wein, ein paar Tropfen Essig und Zitronensaft) marinierten Fisch, hinzufügen. Für etwa 15 Minuten garen lassen. Sobald es gekocht ist, den Rest des Weins hinzufügen. Den Fisch-Paprikasch mit hausgemachten breiten Nudeln servieren.





# Obst

*Hier die Wassermelone wird sie als königliches Sommerobst angesehen*

Falls Sie ein Obstliebhaber sind, dann kommen Sie Ende des Sommers nach Slawonien, wenn geerntet wird. Nirgendwo anders werden Sie ein besseres Preis-Leistungsverhältnis finden können. In den üppigen slawonischen und syrmischen Obstgärten befinden sich Äpfel, Pflaumen, Birnen und Kirschen, Pfirsiche und Aprikosen... Aber außer den Obstbäumen, welche von Pflaumen und Äpfeln dominiert werden, findet man noch eine gut vertretene Kultur in diesem Gebiet – nämlich Wassermelonen. Diese werden besonders zahlreich im bekannten Dorf Ilača angebaut. Streng botanisch gesehen, gehört die Wassermelone zum Gemüse, hier aber wird sie als königliches Sommerobst angesehen – frisch verzehrt während der größten Sommerhitze, braucht



man sie nur noch zu kühlen. Das übrige Obst wird auch für den Wintervorrat verarbeitet – zur Konfitüre oder zum Fruchtsirup gekocht. Pflaumenkonfitüre wird äußerst lange gekocht und dann abgekühlt bis es so zähe geworden ist, dass man es mit einem Messer durchschneiden kann. Solch eine Konfitüre ist für Kuchen unentbehrlich, zum Beispiel für Hörnchen gefüllt mit Konfitüre, da die zähe Konfitüre, während des Backens, nicht aus dem Teig entkommen kann. Des Weiteren kann man die Konfitüre in noch einem bekannten rustikalen Gericht dieses Gebiets finden - Tačci, Taške oder Taškrle. Diese sind verschiedene Namen für den gleichen frischen Teig der in Ravioli geformt wird, welche dann mit hausgemachter Konfitüre gefüllt, gekocht und mit Walnüssen, Krümeln oder Mohn bestreut werden.



# Täckke

Zutaten für 10 Personen

900 g Mehl (90 % Glattmehl und  
10 % Universalmehl)

4 Eier

150 g Speisefett (Butter, Öl oder anderes Fett)

150 g gebratene Brotkrümmel

40 g Salz zur Vorbereitung und zum Kochen

400 g saure Sahne

*Weinempfehlungen*

Chardonnay, Knezović Winery



Aus Mehl, Eiern, ein wenig Fett und, nach Bedarf, lauwarmen Wasser den Teig kneten und für 30 min ruhen lassen.

Aus dem Teig ein paar Kügelchen formen und auf etwa 2 mm strecken, in kleine Vierecke von 3-4 cm schneiden und für kurz trocknen lassen. Nach Wunsch, ein Viertel der Eckchen, mit Marmelade oder Konfitüre füllen, zusammenfalten und mit dem Teigrädchen die Ränder schließen.

Das gesalzene Wasser mit ein wenig Öl aufkochen lassen, die Eckchen ins kochende Wasser legen und für etwa 20 Minuten kochen lassen. Hinterher aus dem Wasser herausholen und in einem Topf, zusammen mit Zucker, Mohn oder Walnüssen, legen.





# Kuchen

*Schweinefett in einem Dessert? Sogas finden Sie nirgendwo anders!*

**S**lawonische Kuchen sind nichts für Feiglinge und auch nichts für Leute die auf einer Diät sind. Sie sind vielfältig, üppig, süß, werden im großen Maß gebacken und keiner zählt wie viele man gegessen hat. Das Aufgebot lässt wirklich nichts zu Wünschen übrig – kleine und trockene Kekse verschiedener Formen, Paprenjak und Lebkuchen, bis hin zu cremigen Kuchen für besondere Anlässe. Dazu Milch-Hefeteige und Gužvara, dazu Krapfen im Winter. Die häufigste Zugabe zu slawonischen Kuchen sind gemahlene Walnüsse, durch welche sie noch üppiger und kalorienreicher werden. Der Walnussbaum kann vor zahlreichen Häusern in Dörfern dieses Gebiets gefunden werden. Trotzdem, wenn es notwendig ist nur einen einzigen Kuchen Slawoniens und Syrmiens

hervorzuheben, dann wären dies Salenjaci, wegen Ihres Charakters, Besonderheit und wegen dem was sie symbolisieren.

Schweinefett in einem Dessert? Sogas finden Sie nirgendwo anders. Skeptisch gegenüber kann man nur sein, wenn man diese kleinen Kuchenwunder nicht probiert hat.

Der Teig der Salenjaci ist luftig und ähnelt dem vom Blätterteig, somit könnte man sagen, dass Salenjaci eine slawonische Version des Croissant sind. Gefüllt werden Sie mit zäher Konfitüre oder mit milchigen, gemahlene Walnüssen. Sollten Sie welche noch warm finden, wird es schwierig sein sich nur auf einen zu begrenzen.



# Salenjaci

1,00 kg	Mehl (70 % glattes und 30 % universales)
0,50 l	Milch
0,2 l	Mineralwasser
0,06 kg	Zucker (3 EL)
0,015 kg	Salz
1 bis 2	Eier
1	Würfel frische Hefe
0,04 kg	Schweinefett



*In ein wenig lauwarmer Milch den Zucker und die Hefe vermischen, dann unter Wärme ruhen lassen. Etwa 90 % des Mehls in eine Rührschüssel geben, die restlichen Zutaten, darunter Eiweißschnee und Hefe, unterrühren.*

*Die Zutaten leicht verrühren bis man einen weichen Teig bekommt (nicht zu weich). Etwa eine halbe Stunde aufgehen lassen, dann über eine bemehlte Unterlage strecken, mit Schweinefett streichen und wie einen Blätterteig mehrmals falten. Eine halbe Stunde ruhen lassen.*

*Alles noch insgesamt zweimal wiederholen. Je mehr gefaltet wird, desto besser die Blättrigkeit des Teiges. Danach den Teig strecken und in Dreiecke schneiden, auf jedes Dreieck ein wenig Marmelade streichen, verschließen, aufgehen lassen und letztlich bei 200 Grad backen. Fertig gebacken, nur noch mit Puderzucker bestreuen.*

*Weinempfehlungen*

Traminac, Iločki podrumi



## LIST OF PRODUCERS IN THE VUKOVAR-SRIJEM COUNTY

### HONEY

OPG Knežević Ivan  
A.T. Jemrića 1, 32272 Šiškovci  
032/851-104, 098/845-777  
ivan.knezevic68@gmail.com  
web: med-knezevic

OPG Zdenka Šuran  
Kolodvorska 94, 32271 Andrijaševci  
095/522-9996, 032/372-140  
zeljko.suran@net.hr

OPG Idžojtić  
I.A. Fitzy 26, 32100 Vinkovci  
032/366-410  
mato@idzotic.hr

OPG Mandić  
Istrev 141, 32257 Drenovci  
032/861-461  
092/230-8638

Pčelarski obrt Nektar  
vl. Mihaljević Miroslav  
Zvonimirova 12, 32221 Nuštar  
091/253-8260  
nektar@nektar.hr

### BRANDY

STRADUN d.o.o., Marko Jukić  
Voćne rakije i likeri  
Kolodvorska 55, 32272 Cerna  
098/856-146  
marko.jukić@gmail.com  
web: slavonska-rakija

OPG Stanko Šarčević  
Voćne rakije  
Trg kr. Zvonimira 13, 32270 Županja  
032/831-196, 098/703-878  
stanko.sarcevic@gmail.com

OPG Darko Juzbašić  
Matkova pecara  
Strossmayerova 118, 32275 Bošnjaci  
098/295-548  
darko.juzbasic@optinet.hr

PTO Srijem  
Gordana Grbešić  
Voćne rakije  
N.Š. Zrinskog 4, 32249 Tovarnik  
098/9278-330, 032/524-064  
dragan.grbesic@vu.t-com.hr

OPG Barbarić  
Vladimira Nazora 23, 32236 Ilok  
032/593-359, 098/9140-354  
opgbarbaric@yahoo.com  
web: rakija-barbaric.hr

Budimka  
Kralja Zvonimira 6, 32233 Opatovac  
099/2135-655  
ivanabicanic1@gmail.com  
web: budimka.hr

### WINE

Citrus d.o.o., Lovas Marijan  
S. S. Kranjčevića 36, 32237 Lovas  
098/693-768  
032/525-209  
citrus@vk.t-com.hr  
web: citrus.hr

Vinarija PZ TRS Zadruga  
Zlatko Bošnjak  
Ivana Gundulića 18, 32236 Ilok  
032/590-043  
095/902-4176  
info@vinarija-trs.hr  
web: vinarija-trs.hr

OPG ANDREJA JURIĆ  
Kupinovo vino,  
Mirna ulica 5, 32000 Vukovar  
098/631-529  
tunavukovar@net.hr

OBRT za vinogradarstvo „VITIS“  
Vina Papak  
Matije Gupca 117, 32236 Ilok

098346851  
mladenpapak.vitis@gmail.com  
web: vitis-papak.hr

PO Dolić- Kraljević  
Kralja Tomislava 89, 32236 Ilok  
032/590-712  
dolic-kraljevic@gmail.com

Iločki podrumi d.d.  
F.Tudmana 72, 32236 Ilok  
032/590-088  
staripodrumi@ilocki-podrumi.hr  
web: ilocki-podrumi.hr

Vinarija srednja škola Ilok  
M.Gupca 168, 32236 Ilok  
032/593-207  
099/500-6671  
ss-ilok-501@skole.htnet.hr

Vupik d.d.  
Sajmište 113c, 32000 Vukovar  
032/456-600  
info@vupik.hr  
web: www.vupik.hr

Obrt za proizvodnju i promet vina i  
grožđa "Vino Buhač"  
vl. Domagoj i Ivan Buhač  
Hercegovačka 1  
32236 Ilok  
032/593-100  
ivan.buhac@vk.t-com.hr  
web: vino-buhac.com

OPG Paula Stipetić  
S. Radića 16  
32236 Ilok  
032/591-068  
098/186-3942  
paula.stipetic@vu.t-com.hr

Obrt za proizvodnju vina i  
vingradarstvo Čobanković  
vl. Mirko Čobanković  
S. Radića 98a  
32236 Ilok  
032/593-336  
obrt.cobankovic@gmail.com

Podrum Marija j.d.o.o.  
OIB:68723876094

S. Radića 65  
32236 Ilok  
098/758-217  
monika.zivkovic1@gmail.com

OPG Zvonimir Dragun  
Vodenica 13  
32236 Ilok  
098/187-5336  
032/593-183  
zv.dragun@gmail.com  
web: vinarija-dragun.hr

Vinarija Knezović  
Matije Gupca 101  
32236 Ilok  
032/593-257  
098/1724-202  
vinarija\_knezovich@net.hr

Podrumi Krešić d.o.o.  
Sinjske alke 20, Vukovar  
Stjepana Radića 105  
32234 Šarengrad  
099/259-1009  
info@podrumi-kresic.com

Vinarija Ivan Čobanković  
Vladimira Nazora 59 32236 Ilok  
032/593-382  
098/9344-947  
ivan.cobankovic1@vu.t-com.hr  
Web: vinarija-cobankovic.hr

OPG Barbarić  
Vladimira Nazora 23, 32236 Ilok  
032/593-359  
098/9140-354  
098/274-350  
opgbarbaric@yahoo.com  
web: rakije-barbaric.hr

Vukovarska vina  
Franje Tuđmana 18  
32000 Vukovar  
098/902-9842  
igor.burcak@gmail.com

Milanković  
Sinjske Alke 11  
32000 Vukovar  
032/410-377, 099/228-4044  
vinarija.milankovic@gmail.com

Srijemska kapljica  
Stjepana Radiće 92  
32234 Šarengrad  
032/518-900  
098/978-7459  
srijemskakapljica@gmail.com

Dioniz  
Vlatka Kraljevića 52  
32236 Ilok  
032/590-830  
david.vranjkovic@gmail.com

Vinarija Čobanković Vlatka  
I. Gundulića 28, 32236 Ilok  
032/593-099, 098/1758-760  
vinogradi.ilok@gmail.com

Vinski podrum Prokopec  
Hrvatskih branitelja 48, 32235  
Bapska, 098/494-512

OPG Delić, Ana  
Gredice 54, 32270 Županja  
092/233-1783

Božica Dolić  
Kralja Tomislava 9  
32236 Ilok  
032/590-712

## KULEN (smoked pork)

Mesnica AS, Ilija Jelović  
Veliki kraj 3, 32270 Županja  
032/837-590, 098/591-802  
mesnica-as@hit-com.hr

OPG Ambar  
Grgo Krajina  
K.Tomislava 19 a, 32221 Nuštar  
032/387-014, 098/933-7790  
mjernik@gmail.com

Zdenko Perakić  
V. Nazora 77, 32275 Bošnjaci  
032/845-523, 098/9278-255

OPG Ivica Liščević  
Zrinska 103, 32245 Nijemci  
032/280-062, 098/703-473  
kulen.lica@gmail.com

OPG Modic  
vl.Dragan Modic  
Lj.Gaja 126, 32275 Bošnjaci  
032/845-675, 091/551-5442  
dragan.modic5@gmail.com

OPG Damir Lenić  
Vladimira Nazora 97  
32275 Bošnjaci  
032/845-540, 091/899-3230  
obiteljlenic@optinet.hr

OPG Džinić Slavica  
V. Nazora 95, 32284 Stari Mikanovci  
032/210-296, 098/995-1087  
slaven.zvo@gmail.com

Kulen Delić j.d.o.o.  
Ivan Delić  
Braće Radića 168  
32276 Babina Greda  
098/217-118  
kulendelic@gmail.com

Bak d.o.o.  
Kneza Domagoja 30,  
32100 Vinkovci  
032/364-364

PG Andrija Čuha  
Matije Gupa 98, 32255 Soljani,  
098/217-872  
andrijacuha@net.hr  
www.pgcuha.hr

OPG Damjanović  
vl.Nedjeljka Damjanović  
J.J.Strossmayera 58, 32274 Štitar  
032/847-145  
kulendamjanovic@gmail.com  
www.kulen-damjanovic.com

OPG Vlado Ferbežar  
Ruđera Boškovića 7, Otok  
098/952-9539

Opg Andabaka  
vl. Samson Andabaka  
Vladimira Nazora 79, 32252 Otok  
098/170-0721, 032/394-783  
opgandabaka@net.hr

Opg Marijan Rupčić  
Matice Hrvatske 32, 32000 Vukovar  
098/644-226  
marijanrupcic1@gmail.com

Pompeja d.o.o.  
A.Štampara 39, 32100 Vinkovci  
098/678-604, 098/502-116  
olgica.madarevic@gmail.com

Brčić d.o.o.  
Kolodvorska 168, Vrbanja  
032/863-558, 098/721-325  
brccicfil7@gmail.com

Užarević Antun  
Strossmayerova 37, Štitar  
032/847-018, 091/535-3156

Lamut d.o.o.  
Bare 11, 32100 Vinkovci  
098/187-7203  
nmlamut@gmail.com  
www.lamut.hr

## CHEESE

OPG Josip Perković  
Eugena Kvaternika 70,  
32272 Retkovci  
091/5947-817

## TASTES OF SRIJEM & SLAVONIA, VUKOVAR- SRIJEM COUNTY

Acin salaš  
Vukovarska 98, 32 214 Tordinci  
tel: 032/580 845, fax: 032/580 845  
mob: 099 684 4915  
acin.salas@gmail.com  
www.acinsalas.com

Restoran "Aquarius"  
J.J.Strossmayera 107a  
32 275 Bošnjaci  
tel:032/ 845 749  
mob: 095 905 01 64  
stjepan29@gmail.com  
www.aquarius-bosnjaci.com

Hotel "Dunav" Ilok  
Julija Benešića 62, 32 236 Ilok  
tel: 032 596 500  
mob: 098 691 648  
hoteldunavilok@hoteldunavilok.com  
www.hoteldunavilok.com

Stari podrum  
Šet. O.M.Barbarića 4, 32 236 Ilok  
tel: 032 590 088  
mob: 098 9843 071  
staripodrum@ilocki-podrumi.hr  
www.ilocki-podrumi.hr

Restoran hotela "Villa Lenije"  
Genscherova 3, 32 100 Vinkovci  
tel: 032/340 140, fax: 032/340 163  
hotelvil  
www.hotelvillalenije.com

Restoran "Lav" Vukovar  
J.J.Strossmayera 18, 32 000  
Vukovar  
tel: 032/ 445 100, fax: 032/ 445 110  
info@hotel-lav.hr  
www.hotel-lav.hr

Seljačko domaćinstvo  
"Snašini kućari"  
Kralja Tomislava 129, 32 273 Gradište  
tel: 032 841 229  
mob: 098 9102 569  
098 9682 542  
snasini.kucari@hotmail.com

Restoran "Gondola"  
Hrvatske nezavisnosti 19  
32 232 Sotin  
mob: 098 574 871  
marinastrobivu1@gmail.com

Restoran "Orion"  
Duga ulica 1, 32 100 Vinkovci  
mob: 099 341 3007  
hipjeseni@gmail.com

Restoran hotela "Admiral"  
Bana Jelačića 6, 32 100 Vinkovci  
tel. 032 332 221  
hotel.admiral.recepcija@gmail.com  
www.hotel-admiral.hr

**Tourist Board of Vukovar-Srijem County**  
Glagoljaška 27, Vinkovci  
phone: 032 338 425; fax 032 344 034  
e mail: [visit@vukovar-srijem.eu](mailto:visit@vukovar-srijem.eu)  
[turisticka-zajednica@vk.t-com.hr](mailto:turisticka-zajednica@vk.t-com.hr)  
[www.visitvukovar-srijem.com](http://www.visitvukovar-srijem.com)

**Tourist Board - Vukovar**  
J. J. Strossmayera 15, Vukovar  
phone: 032 442 889  
fax: 032 442 890  
e mail: [tz-vukovar@vu.t-com.hr](mailto:tz-vukovar@vu.t-com.hr)  
[www.turizamvukovar.hr](http://www.turizamvukovar.hr)

**Tourist Board - Vinkovci**  
Trg bana Josipa Šokčevića 3, Vinkovci  
phone/fax: 032 334 653  
e mail: [info@tz-vinkovci.hr](mailto:info@tz-vinkovci.hr)  
[www.tz-vinkovci.hr](http://www.tz-vinkovci.hr)

**Tourist Board - Ilok**  
Trg sv. Ivana Kapistrana 5, Ilok  
tel.: 032 590 020; fax 032 592 966  
e mail: [tourismilok@gmail.com](mailto:tourismilok@gmail.com)  
[www.turizamilok.hr](http://www.turizamilok.hr)

**Tourist Board - Županja**  
Veliki kraj 66, Županja  
phone/fax: 032 832 711  
e mail: [tz-zupanja@vk.t-com.hr](mailto:tz-zupanja@vk.t-com.hr)  
[www.tz-zupanja.hr](http://www.tz-zupanja.hr)

**Tourist Board - Nijemci**  
Trg kralja Tomislava 6, Nijemci  
phone: 032 280 376  
e-mail: [turistickazajednicaon@gmail.com](mailto:turistickazajednicaon@gmail.com)  
[www.tz-opcinanijemci.hr](http://www.tz-opcinanijemci.hr)

Imprint:

Published by: **Tourist Board of the Vukovar-Srijem County**

For the publisher: **Božo Galić, M.Sc.Eng.**

Edited by: **Rujana Bušić Srpak, M.A.**

Text: **Željka Klemenčić**

Photography: **Romulić & Stojčić**  
**Sanja Mijac**

Graphic design: **Romulić & Stojčić**

Proofreading: **Višnja Sorčik, M.A.**

Translation: **Traducta**

Printed by: **Printera Grupa d.o.o.**

December 2017.

Recipes: **Association of Chefs of the Vukovar-Srijem County**

Recipes prepared by: **Aquarius Restaurant, Bošnjaci**  
**Dunav Hotel, Ilok**  
**Orion Restaurant, Vinkovci**

We are grateful to the **Slavonija Hotel, Vinkovci**, for their support

The material issued with the support of:  
**The Croatian National Tourist Board**  
**Vukovar-Srijem County**



TOURIST BOARD  
OF THE VUKOVAR-SRIJEM COUNTY





TOURISTISCHE GEMEINSCHAFT DER  
VUKOVAR-SRIJEM GESPANSCHAFT