

# Gastronomische Erlebnisse im Südböhmen

**Lassen Sie sich Südböhmen schmecken. Liebe geht durch den Magen und deshalb ist es einfach, sich in Südböhmen zu verlieben.**

Wittingauer Karpfen und viele andere Fischarten, gebraten und gebacken, delikate zubereitete Wildfleisch, Stampfkartoffeln mit Sauerkraut, Sauerrahmsuppe Kulajda genauso wie Schweinebraten von Daudleby mit einem Knödelkranz, Pilze, Kraut- und Griebenfladen oder süße Knödel mit Heidelbeersauce, Žahour genannt, das alles stellt nur eine kurze Aufzählung der berühmten Pfeiler der herzhaften südböhmischen Küche dar.

Ihr Fundament bilden reine Zutaten von hoher Qualität aus Hunderten von Teichen, unendlichen Wäldern und breiten Weiden. Südböhmische Milchprodukte sind dank ihrer Qualität nicht nur im Böhmen bekannt. Wasser aus den Tiefen der Erde erfrischt Groß und Klein, und Biere, die weltberühmt sind, trinkt jeder Bierliebhaber gern.

Südböhmische Produkte von hoher Qualität findet man in allen Geschäften. Die besten Produkte dürfen die Marke

„Schmeckt nach Südböhmen lecker“ und eine Reihe von weiteren Bezeichnungen tragen.

Einzigartig ist im Südböhmen das Abfischen der Teiche, bei der man nicht nur die Tradition erleben, sondern auch schmecken kann.

Für die Besucher des Südböhmischen Bezirks findet jedes Jahr eine Vielfalt von kulinarischen Festen statt. Seinen Ruhm erwarb das städtische Heidelbeerfest Boruvkobraní, das im Juli in der Stadt Borovany, zu Deutsch Forbes, bei Budweis stattfindet. Zu traditionellen Festen gehört auch das Fischfest in Trebon, zu Deutsch Wittingau.

Des Besuches wert ist sicherlich auch die gastronomische Ausstellung **Gastrofest (12.–14. 11. 2015)** oder das Internationales **Bierfestival (4.–6. 2. 2016)**. Gastronomie ist im Südböhmen mit einem qualitätsgerechten Angebot an Gaststätten und Hotels verbunden.

Lassen Sie sich Südböhmen schmecken und überzeugen Sie über die Harmonie zwischen dem Geschmack und Duft der südböhmischen Gerichte mit der wunderschönen südböhmischen Landschaft.



## Südböhmisches Fisch

**Für die südböhmische Küche gibt es nichts Typischeres als Karpfen und südböhmisches Fisch. Fischfleisch hoher Qualität aus Hunderten von Teichen erscheint immer häufiger nicht nur auf den böhmischen Tischen.**

Es gibt eine Unzahl von Varianten für die Zubereitung des südböhmischen Karpfens, der

Forelle, des Zanders oder des Welses. Karpfen aus südböhmischen Teichen werden in vielen Familien jedes Jahr am Heiligen Abend serviert. Und auch andere Fischarten schmecken ausgezeichnet. Forelle mit Knoblauchbutter oder Terrine aus geräuchertem Wels mit Dillcreme sprechen eine Vielzahl der Besucher der südböhmischen Restaurants an. Viele südböhmischen Fischzuchtbetriebe aber auch Gaststätten bieten die Möglichkeit an, Gerichte aus frisch gefangenem Fisch zu kosten.

### Wittingauer Fischsuppe (4 Portionen)

Zutaten: Karpfenschnittfleisch mit Gräten (oder auch von einer anderen Fischart), 1 mittelgroße Zwiebel, 500 g Wurzelgemüse, 1 EL Butter, 100 ml Weißwein, zerstoßener Kümmel, Safran, Muskatnuss, Salz, Pfeffer, frische Petersilienblätter, 200 ml Sauerrahm Zubereitung:

1. Karpfenschnittfleisch gründlich waschen

und zusammen mit Wildbratengewürz 30 Minuten köcheln.

2. Zwiebel fein schneiden, Gemüse in Streifen schneiden und auf Butter glasig werden lassen. Weißwein zugeben, danach mit Safran und Kümmel abschmecken und Wein zur Creme reduzieren.

3. Danach mit gesiebter Fischbrühe übergießen und noch 15 Minuten kochen.

4. Mit Salz, Muskatnuss und einer Handvoll gehackter frischer Petersilie abschmecken.