

Einatmen, schmecken, erleben...



Fremdenverkehrsverband
DER GESPANSCHAFT BROD-POSAVINA

Unsere Gespanschaft Brod-Posavina ist als Reiseziel für kulturellen, aktiven, abenteuerlichen und gastronomischen Tourismus bekannt!

Verschiedene kulturelle und unterhaltsame Veranstaltungen in der ganzen Gespanschaft, zahlreiche OPGs (Bauernhöfe) mit regionalen Produkten, hervorragende Restaurants und unberührte Natur sind das richtige Rezept für Körper und Geistesruhe.

Von Januar bis Dezember, von urbanen bis ländlichen Gebieten, atmen Sie die reine Natur der wunderschönen Ebene ein, probieren Sie die schönsten Rezepte, deren Geheimnis seit Generationen übertragen wurde, und erleben Sie das einzigartige Abenteuer, das nur das Klima der Gespanschaft Brod-Posavina bieten kann.

INHALT

GESCHÜTZTE NATURGEBIETE

Gajna
Bara Dvorina
Weide Iva
Prašnik
Fischteiche Jelas
Muški Bunar

JAGD UND FISCHEN

RADTOURISMUS

Die Route Bačin Dol - Brezovo polje - Bačin Dol
Die Route Strmac - Cernička šagovina
Die Route Orłjava Weg
Die Route Berghänge von Dilj
(Die Route Slawonische Tiefebene)

GASTRONOMIE

Vorspeisen
Hauptgerichte
Fisch
Desserts

IMPRESSUM

Redakteur:

Ružica Vidaković, univ.spec.oec

Herausgeber:

Tourismusverband der Gespanschaft Brod-Posavina

Druck:

TDA Brod d.o.o. 2019.

Rezensenten:

Ena Kokanović Nagy, mag. cult. (Gastronomie)
Željko Vlasisavljević, mag.ing.agr. (Natur und Jagd)
Krešimir Herceg dipl. oec. (Radtourismus)

Fotos:

Slavonija Bike, Natura Slavonica, Kreativna Koka, Princeps j.d.o.o.

Layout: Alen Vrlazić, Princeps j.d.o.o.

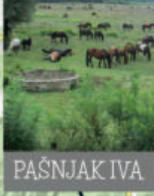
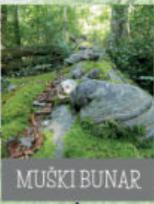
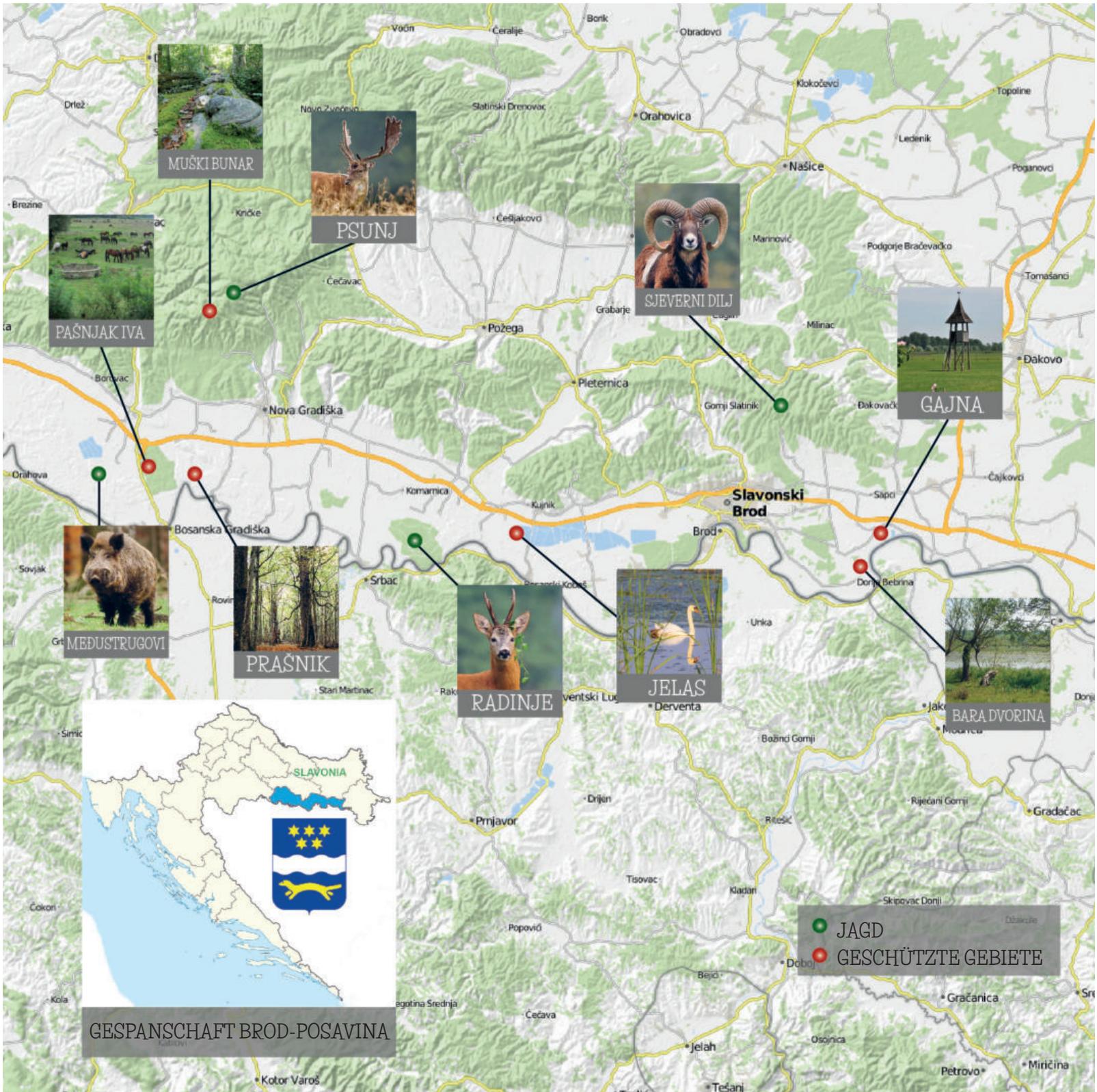
Autoren von Texten:

Alen Vrlazić, Princeps j.d.o.o.
(Radtourismus, Natur und Jagd)
Ena Kokanović Nagy, Kreativna Koka
Monika Tadić, Kreativna Koka
(Gastronomie)

Besonderer Dank: Kuća dida Tunje,
Salaš Savus, Ranč Ramarin

Auflage:

1000



● JAGD
● GESCHÜTZTE GEBIETE

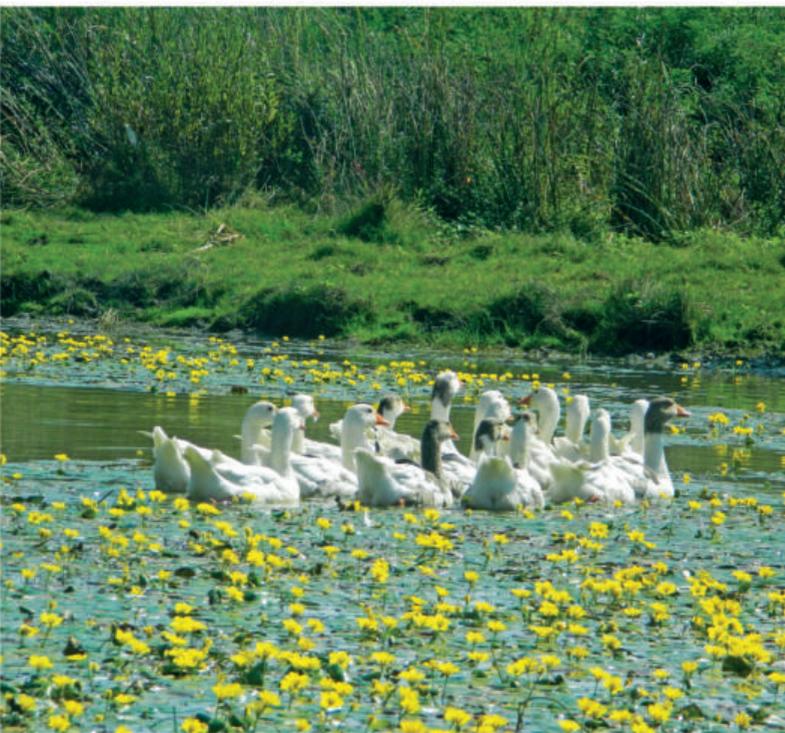
SLAVONIA

GESPANSCHAFT BROD-POSAVINA



Gajna

Die bedeutende Landschaft von Gajna ist eine typisch slawonische Save-Au mit einer Fläche von etwa 400 ha. Sie liegt in der Nähe von Oprisavci, zwischen dem Fluss Save und dem ihn, in einem 2,5 km langen Bogen, umgebenden Save-Damm. Dieses Gebiet, eine wichtige Brutstätte für Vögel und Fischbrutplätze in der Hochwasserzeit, wird durch Beweidung erhalten. Aus diesem Grund werden Sie an dieser Stelle von Herden slawonisch-syrmischer Podolac-Rinder, Cigaja-Schafen, Posavina-Pferden und schwarzen slawonischen Schweinen begrüßt, die von kroatischen Schäferhunden gehalten werden.



Bara Dvorina

Das Vogelschutzgebiet Bara Dvorina befindet sich auf einer Fläche von 726 ha zwischen dem Save-Damm und der Save in der Nähe von Klakar. Es ist eine typische Auenlandschaft, die als Brutstätte für Fische dient. In den Vertiefungen und Altärmen behält sich Wasser das ganze Jahr über. Auf den Wasserflächen finden wir See- und Teichrosen, die Ränder der Teiche sind mit Rohrkolben, Schilfen und Weiden bewachsen. Es ist ein Lebensraum für viele Vogelarten wie Haubentaucher, Stockenten, Blässhühner, Weißbart-Seeschwalben.



Prašnik

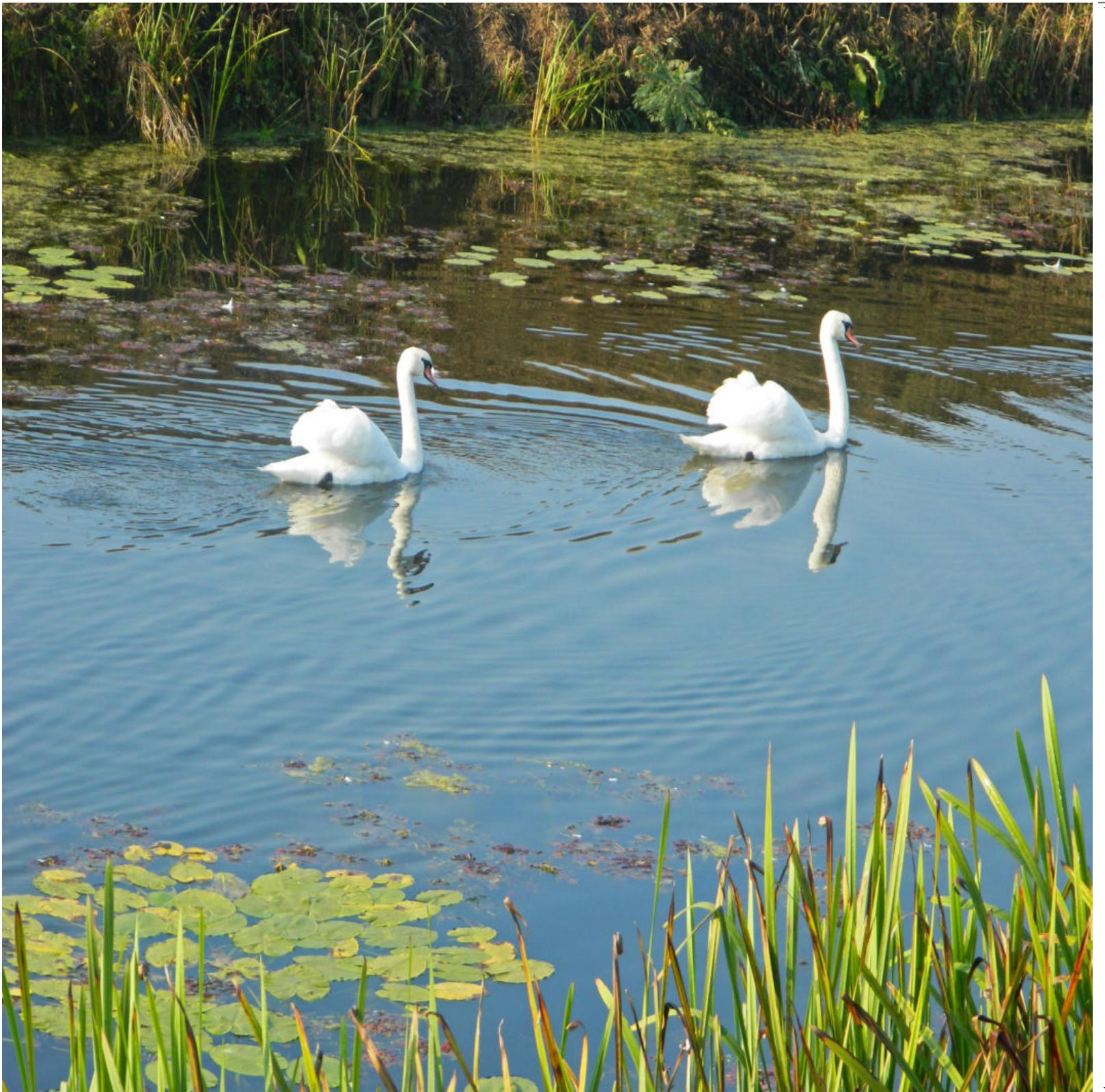
Das besondere Reservat der Waldvegetation Prašnik erstreckt sich über 54 ha in der Nähe der Siedlung Novi Varoš bei Okučani. Es ist eines der ältesten Überreste der einst bekannten slawonischen Eichenwälder in der Au zwischen der Save und der Drau. In diesem kleinen verbleibenden Teil des slawonischen Regenwaldes werden Ihnen die riesigen Bäume, mit einer Höhe von bis zu 40 m, einem Durchmesser von 2 m und einem Alter von 250-300 Jahren, den Atem rauben.

Die Weide Iva

Bedeutende Landschaft Die Weide Iva liegt am Fuße der Siedlung Gorice in einer Senke, die an drei Seiten von einem Wald und im Norden von einem erhöhten Hügel umgrenzt wird. Dieses Gebiet, genau wie Gajna, wird von Save beflutet und ist daher ein wichtiger Nahrungsgebiet für Sumpfvögel. Es zeichnet sich durch eine große Anzahl von Posavina-Pferden auf der Weide aus. Pferde gehören einheimischen Züchtern und der Anblick dieser edlen Tiere entführt Sie im Trab in die Antike.

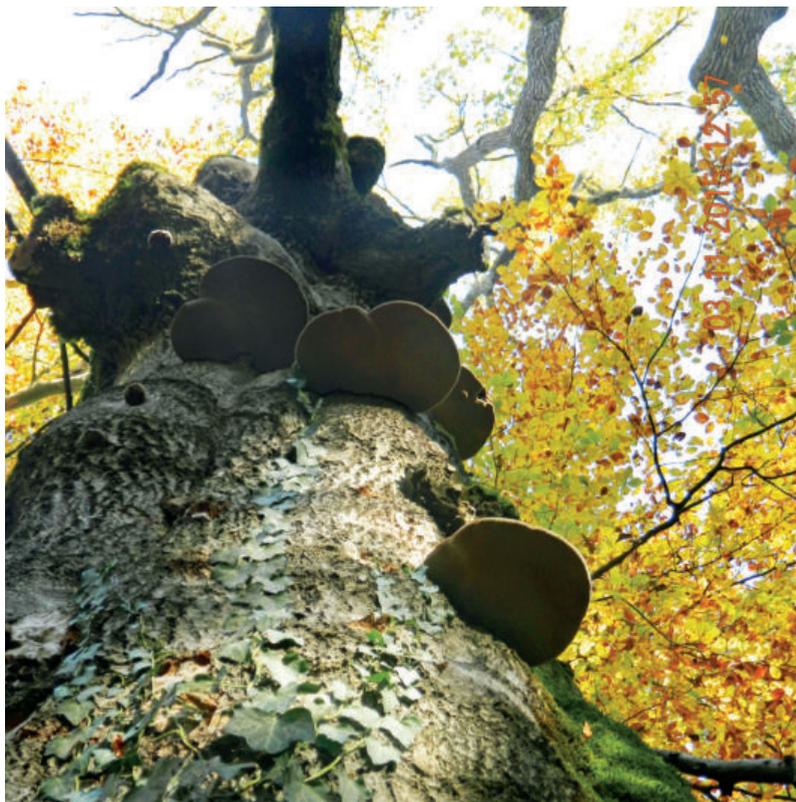






Jelas

Das besondere Vogelschutzgebiet Jelas Teiche, erstreckt sich auf 132 ha (von insgesamt 1600 ha Teichen). Es ist geschützt, um gemischte Kolonien von Reiher und Löfflern zu bewahren. Hier überwintern auch große Schwärme von Kranichen und Gänsen. Dieses Reservat und der gesamte Teich sind Teil einer 20.000 ha großen Landschaft von Jelas Polje (Jelas Feld) mit zahlreichen Vogelarten und dem Migalovci-Wald mit einer großen Hirschpopulation. Dies ist der perfekte Ort für jeden Vogelbeobachter.



Muški Bunar

Auf dem Berg Psunj in einer Höhe zwischen 700 und 800 m befindet sich ein besonderes Reservat der Waldvegetation Muški Bunar mit einer Fläche von 38 ha. Dies ist ein 150-300 Jahre alter Mischwald aus Traubeneichen und Buchen. Das Reservat ist als Beispiel für alte Eichenbestände von großer Bedeutung und für die vergleichende Waldforschung von großem wissenschaftlichem Wert. Es ist auch eine Touristenattraktion als Erinnerung an den alten slawonischen Regenwald.



Jagd und Fischerei

Die Jagd hat in unserer Gespanschaft eine lange Tradition. Es gibt zahlreiche öffentliche und staatliche Jagdgebiete mit reichem Wildvorräten. In fast allen Jagdgebieten gibt es kleine haarige und gefiederte Wildtiere (Fasane, Stockenten, Blässhühner, Wachteln, Feldhasen, Füchse und Schakale). Es gibt mehrere bedeutende Jagdgebiete, in denen Großwild gejagt werden kann. Im zentralen Teil der Gespanschaft, näher am Fluss Save, befindet sich das staatliche Jagdrevier „Radinje“ mit einer wunderschönen Jagdhütte, in dem Hirsche, Rehwild und Wildschweine gejagt werden können. Im staatlich offenen Jagdrevier „Sjeverni Dilj“, an den Hängen des gleichnamigen Berges, finden Sie auch den Damhirsch. Neben dem anderen Großwild erwartet Sie eine besondere Überraschung, der Mufflon, im staatlichen Jagdrevier „Psunj“ an den Hängen von Psunj. Ganz im Westen des Landkreises befindet sich das Gebiet des größten staatlich offenen Jagdreviers „Međustrugovi“, das sich zwischen den Augewässern des Struga-Kanals befindet und in dem kleines und haariges Wild seinen Lebensraum hat. Bei einigen Jagdgesellschaften kann die Jagd auf Raubvögel organisiert werden, was ein Teil der Jagdtradition in unserer Gespanschaft ist. Neben all diesen Jagdgebieten, gibt es auch Übernachtungsmöglichkeiten. In einer Gespanschaft mit vielen natürlichen Flüssen; Der Fluss Save, die kleinen Flüsse OrLjava, Glogovica und Mrsunja sowie zahlreiche Seen, Kanäle, Teiche und Gruben machen es schwierig, spezielle Standorte für das Sportfischen herauszuheben. Entlang der Save sind jedoch der große Teich Jelas und die Stauseen Petnja, Ljeskovske vode und Štuka, sowie zahlreiche kleine Teiche zu erwähnen.





Die Gespanschaft Brod-Posavina liegt in einem schmalen Gürtel zwischen den Bergen Psunj und Dilj im Norden und dem Fluss Save im Süden. Diese geografische Vielfalt sowie die Vernetzung vieler verkehrsarmer Straßen, ermöglichten die Regulierung zahlreicher Radwege. Die Routen wurden mit dem Gedanke gemacht, dass jede Route kulturelle und historische Denkmäler, natürliche Sehenswürdigkeiten oder gastronomische Einrichtungen hat.



BAČIN DOL - GRAČANICA - BAČIN DOL

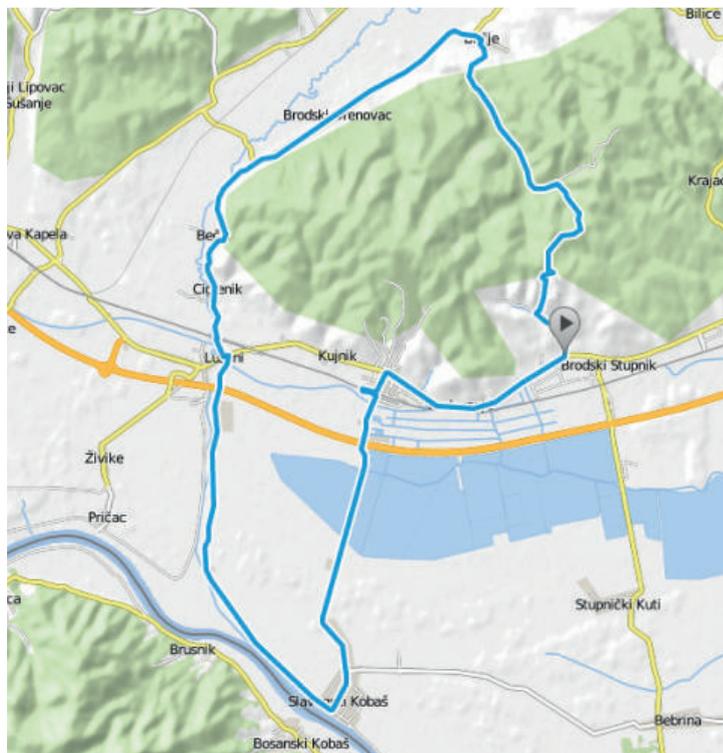
11 km lange Strecke von Nova Gradiška zum berühmten Ausflugsziel Strmac am Fuße von Psunj. Die Strecke ist nicht besonders anspruchsvoll und eignet sich für die ganze Familie. Während der Sommermonate können Sie in Strmac im Außenpool entspannen, Ihre Wasserversorgung an einer der Quellen erneuern und unterwegs die Festung Gračanica besuchen.



STRMAC - BREZOVO POLJE - ŽAKINA LIVADA - C. ŠAGOVINA

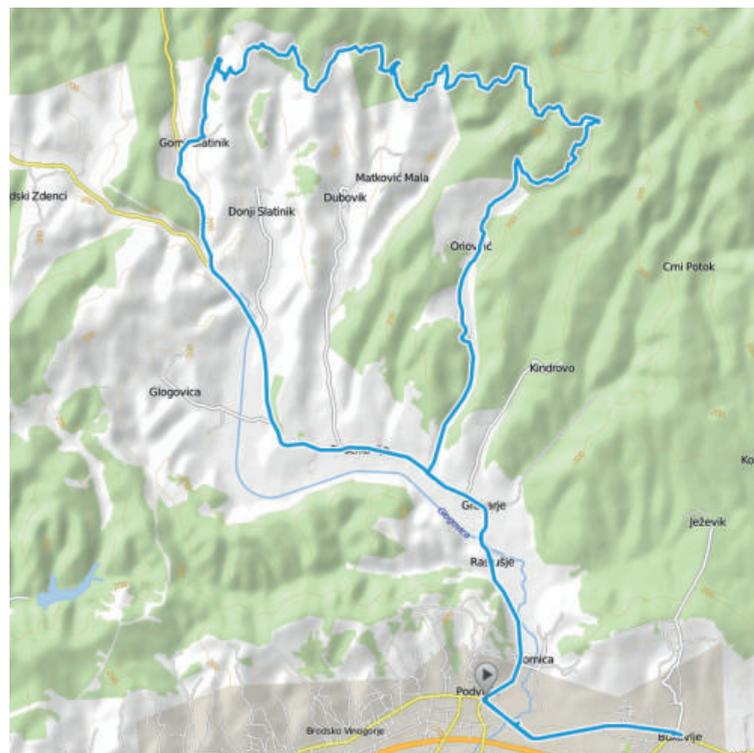
Eine anspruchsvolle 27 Kilometer lange Radroute. Die Strecke führt durch Brezovo polje, den höchsten Punkt von Psunj und den höchsten Gipfel in Slavonien. Ganz oben befindet sich ein gemauerter geodätischer Turm und ein Fernsender. Entlang der genannten Route finden Sie einige großartige Naturaussichten.





DER ORLJAVA WEG

Eine mittelschwere Route von 42 Kilometern, die durch die Weinberge von Stupnik führt und bietet einen wunderschönen Ausblick auf die Posavina. Die Route verläuft teilweise entlang des Flusses Orlava bis zur Save. Vor dem Dorf Slavonski Kobaš befindet sich eine interessante alte Kirche der Mutter Gottes, die auch unter dem Namen Kloštar bekannt ist.



DIE HÄNGE DES DILJ BERGES

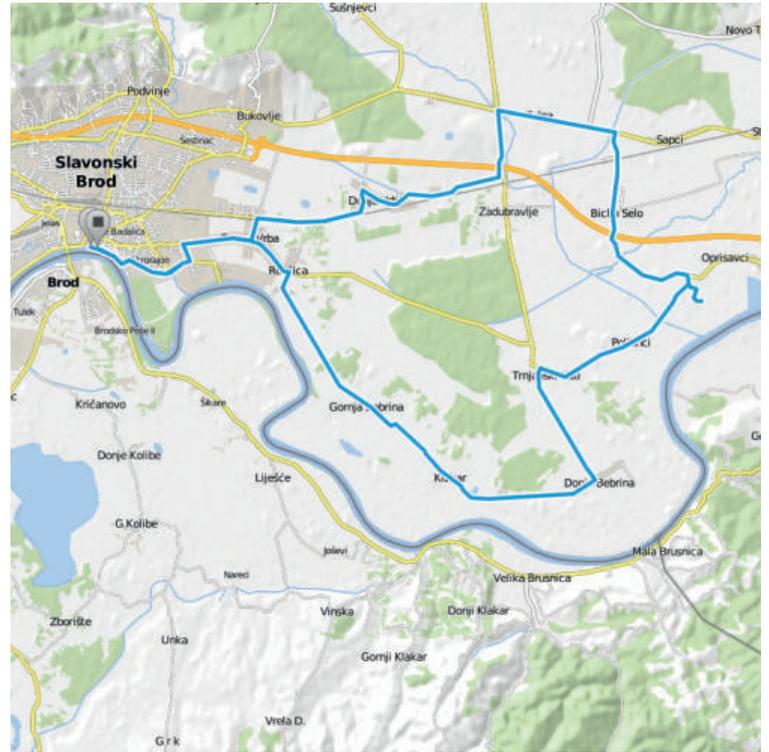
16 Kilometer lange Strecke am Südhang des Dilj Berges. Der Weg ist teils asphaltiert und teils ist es ein Makadam. Es geht durch Buchen- und Hainbuchenwälder. In der Nähe befinden sich der Stausee Petnja und die Trinkwasserquelle, sowie die Pljuscara Waldschlucht mit einer Höhle und drei Wasserfällen am Bach.





DIE ROUTE GARČIN

Die 48 km lange Strecke führt durch ein hügeliges Gebiet voller Obstgärten, Weinberge und slawonischer Wälder. Die Route hat auch einen der höchsten Gipfel des Dilj Berges - Čardak. Ausgangspunkt ist die Marin Ranch, die neben dem gastronomischen Angebot auch Übernachtungsmöglichkeiten und einen Campingplatz bietet.



DIE SLAWONISCHE TIEFEBENE

Dies ist eine 53 km lange Flachlandroute, die für jeden Fahrer angepasst ist. Die Route führt direkt am Naturschutzgebiet Gajna, am kleinen See Bara Bebrinica, Bara Dvorina, am privaten Zoo der Familie Milec und am agrotouristischen Objekt Kuća dida Tunje vorbei, wo Sie sich mit slawonischen Köstlichkeiten erfrischen können...



Zu Tisch in Slawonien, werden Sie bestimmt nicht hungrig bleiben. Sie können zwischen hausgemachtem Sarma (Krautrouladen), dem Čobanac (Hirteneintopf), weitbekanntem Fiš (Fischpaprikasch) oder Karpfen am Spieß wählen. Sie werden slawonische Köstlichkeiten auf liebevoll gestalteten Platten, bei hervorragend zubereitetem Wild aus slawonischen Wäldern und bei herzhaften, einzigartigen Suppen genießen. Hausgemachte Kuchen und unwiderstehlicher Apfelstrudel werden Sie versüßen, und erstklassige Weine sowie hausgemachtes Bier und Gin werden Sie auffrischen. Sie fragen sich, was die slawonische Küche so besonders macht? Das Geheimnis liegt in den Bewohnern von Slawonien. Dieses Geheimnis wird von Generation zu Generation durch Rezepte weitergegeben und diese Rezepte sind voller Liebe. Liebe zur slawonischen Tiefebene, ihren Früchten und ihrer besonderen Tradition. Speziell, daß spezieller nicht sein kann...







Vorspeisen

Hausgemachter Kulin, Schinken und Kulinjača machen eine echte slawonische Platte aus. Trockenfleisch gehört seit jeher zur slawonischen Tradition und fast jeder slawonische Haushalt hat seine eigenen Rezepte, die von Generation zu Generation weitergegeben werden. Bei diesen Gourmet-Häppchen findet man oft die Griebenpastete auf dem Tisch, die gut zu hausgemachtem Brot passt, das frisch in einem Ofen im Freien gebacken wird. Der Aperitif ist natürlich eine unverzichtbare hausgemachte Rakija - je älter, desto besser!



Die hausgemachte Griebenpastete

(200 g Schweinegrieben, 1 Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer)

Geben Sie die Schweinegrieben in einen Mixer. Mit Salz und Pfeffer je nach Geschmack würzen und blenden, bis Sie die glatte Mischung bekommen. Den gehackten Knoblauch dazugeben und umrühren. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

Die Rezepte für Kulenova seka und Kulen unterscheiden sich von Haus zu Haus. Jedes Rezept ist auf den Geschmack zugeschnitten, aber die gemeinsame Zutat ist neben hochwertigem Fleisch, auch hochwertige gemahlene Gewürzpaprika.



Neben Rakija, genießt man in Slawonien auch ausgezeichnete Weine. Weine Kraljić präsentiert mit Stolz Spitzenweine, an deren Produktion die gesamte Familie Kraljić beteiligt ist!







Hauptgerichte

Der Reichtum des slawonischen Tisches wird an der Freude und Gemeinschaft gemessen, die sich um den Tisch versammelt. Das Essen, das zubereitet wird, wird immer von ganzem Herzen angeboten, die Slawonier geben immer den besten Kulen und die älteste Rakija und singen mit ihren Gästen, bis ihre Kehlen trocken sind. Bei der Zubereitung von Speisen, eindeutig die besten Köche sind natürlich die alten Omas und die Mütter. Sie kennen die Geheimnisse der gutbürgerlichen Küche und diese Geheimnisse werden an neue Generationen weitergegeben. Vom Schweine- und Lamnbraten bis hin zu Sarma (Kohlroulade), gefüllten Paprikaschotten und Čobanac (Hirteneintopf)! Alles mit viel Liebe und einem guten Tropfen Wein oder Bier.

Hausgemachte Wurst

(10 kg Schweinefleisch vom Schulterblatt, 2,5 kg Rückenspeck, 125 g gemahlene Gewürzpaprika, 125 g Knoblauch, 225 g Salz, Schweinedärme für die Wurst, scharfe Paprika

je nach Wunsch)

Fleisch und Knoblauch zerkleinern. Mischen Sie Salz und Pfeffer von Hand in das Fleisch und achten Sie darauf, dass es gut verteilt ist. Füllen Sie die Därme mit Fleisch. Sie können die Würste sofort backen oder trocknen und als Wurstaufschnitt essen.



OPG Vučković produziert seit Jahren Spitzenweine...

In Oriovac gibt es Graševina (Welschriesling) und Cabernet Sauvignon Vučković.



Im kleinen Posavina-Dorf Sičice wurde das erste Craft-Bier unserer Gespanschaft geboren! Bošnjak Bier ist heute das bekannteste Bier unserer Region und Sie können es in Sičice probieren, bei der ersten Bierprobe in Kroatien.





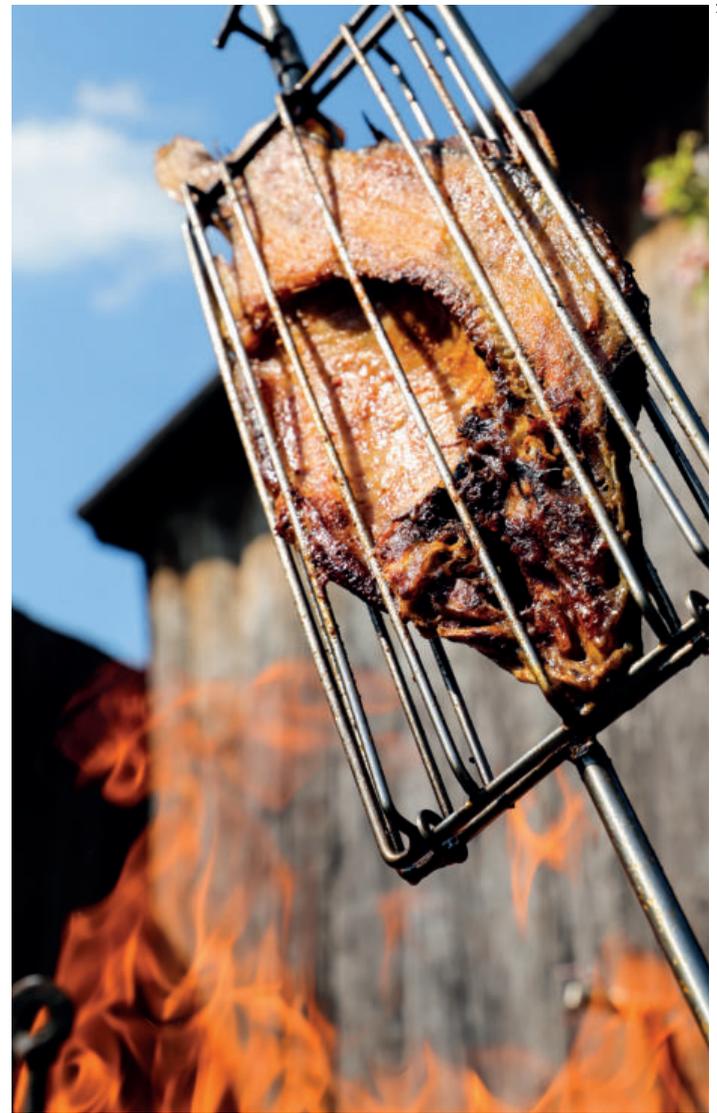




Fisch

In Slawonien gibt es ausgezeichnete Fischspezialitäten. Der Fisch wird meist an Freitagen und während der Fastenzeit vorbereitet. Um gutes Fiš (Eintopf aus Süßwasserfisch, bekannt als Fischpaprikasch) oder den Karpfen am Spieß zuzubereiten, erfordert es Geschick und Können. In ganz Slawonien werden Wettbewerbe für die Zubereitung dieser Gerichte veranstaltet. Das Fischpaprikasch ist eine Spezialität aus der Region Slawonien und Baranja. Obwohl es wie ein einfaches Rezept erscheint, sind sich Experten in der Zubereitung des Fisches einig, dass es lange dauert, bis der gewünschte Geschmack erreicht ist. Mit dem Fisch werden hausgemachte Nudeln serviert. Passt hervorragend zu Weißwein.

Karpfen am Spieß wird auf Wunsch mit Salz und Pfeffer gewürzt und über offenem Feuer gegrillt, was ihm ein besonderes Aroma verleiht. Der Fisch wird bis zu 2 Stunden leicht gegrillt und dann mit Kartoffelsalat und Welschriesling serviert. Der auf diese Weise zubereitete Karpfen ist von äußerst reichem Geschmack und verführerischem Aroma.



Mit dem Fisch muss hochwertiger Wein serviert werden und unsere Region bietet mit "Čaldarević" einen weiteren großen Weinproduzenten. Sie können zwischen Welschriesling und Chardonnay wählen.









Nachspeisen

Dessertrezepte werden von Generation zu Generation weitergegeben. In jedem Rezept steckt viel Liebe und die meisten Süßigkeiten werden nach Augenmaß hergestellt. Šape, Štolerice, Mađarica, Breskvice, Krancle ... all dies sind slawonische Klassiker, die jeden Feiertagstisch schmücken. Wie viele es slawonische Rezepte für Desserts gibt, so gibt es Rezepte für eine Vielzahl von Konfitüren und Marmeladen, die in Desserts verwendet werden. Süßes geht auch mit süßem Obstwein und in letzter Zeit wird auch Gin getrunken, besonders einer aus unserer Region.



Breskvice (Pflirsiche) sind die köstlichste Dekoration für süße Tablettis in Slawonien. Keine Hochzeit kann ohne diese süßen Snacks auskommen und mit seinem nussigen Geschmack, erfüllt es selbst die anspruchsvollsten Gaumen.

Der Brombeer- und Sauerkirschwein von OPG Zubić stillt nicht nur den Wunsch nach einem guten Glas, sondern hat auch medizinische Eigenschaften!



Die Besonderheit dieses slawonischen Gins ist, dass der primäre Alkohol durch Destillation von Bier gewonnen wird! Mit sorgfältig ausgewählten Gewürzen wird aromatisiert und mit der wenig bekannten Bošnjak-Magie entsteht der hervorragende Gin MB72!





KROATIEN
Voller Leben


Fremdenverkehrsverband
DER GESPANSCHAFT BROD-POSAVINA

Tourismusverband der Gespanschaft Brod-Posavina
Trg Pobjede 26a, 35000 Slavonski Brod

Tel: +385 (0) 35 408 393
Fax: +385 (0) 408 392
info@tzbpz.hr
www.tzbpz.hr