

Schmackhafte Gastronomie in Slowenien

Die [Gastronomie in Slowenien](#) umfasst rund **170 traditionelle Gerichte**. Sie sind facettenreich und widerspiegeln die verschiedenen Landschaften; Alpen, Pannonische Tiefebene, Karst und Mittelmeer. Aus den Alpen stammen Käsespezialitäten und die berühmte Krainer Wurst. Pannonien kennt gute Eintopfrezepete. Der Karst rühmt sich mit getrockneten und gepökelten Fleischspezialitäten wie Karstschinken, Pancetta sowie Schweinsnacken, und am Mittelmeer sind Fischgerichte, heimisches Olivenöl und Wildpflanzen zuhause.

In Slowenien lassen sich 24 verschiedene, gastronomische Regionen und drei Weinbauregionen mit 14 Weingegenden aufzählen. Ausgezeichnet wird die Kulinarik des Landes mit [weltberühmten Köchen](#) wie **Ana Roš**, „World’s Best Female Chef 2017“. Sie kombiniert lokale Zutaten mit Raffinesse und Kreativität. Das sind alles Gründe, warum Slowenien zur **„European Region of Gastronomy 2021“** gewählt wurde.

Wenn Sie durch Slowenien Reisen, nutzen Sie die Gelegenheit zur Einkehr und geniessen Sie die feine Küche. Viel Spass mit zwei Broschüren zum Thema Essen und Trinken, die Sie hier laden können.

[So schmeckt SlowenienHerunterladen](#)

[WAHRHAFT KOSTLICH SLOWENIENHerunterladen](#)

