

Region Kvarner, kroatische Adria

Europas „Kulinarik-Destination 2026“: Die Region KVARNER wird Hotspot für Foodies

Im Rahmen des EU-Projekts „Europäische Kulinarik-Destination 2026“ rückt die Region für Feinschmecker und Foodies in den Fokus und zählt damit zu den spannendsten Neuentdeckungen Europas.

Anlässlich der Nominierung zur „Europäischen Kulinarik-Destination 2026“ präsentierte die Region einen neuen Genussführer, der die kulinarischen Schätze der acht verschiedenen Teilgebiete des Kvarner ausführlich beleuchtet und landestypische Gerichte vorstellt.

Der Genussführer erzählt Hintergründe über die verschiedenen Produkte der Inseln Krk, Cres, Losinj, und Rab, der Stadt Rijeka, des Hinterlandes Gorski Kotar sowie der Riviera Opatija und Crikvenica-Vinodol. Nicht zuletzt werden die Leser auch durch die Weinanbaugebiete geführt, wo bis zu 36 autochthone Sorten gedeihen. Zu den bekanntesten zählen u.a. der Zlahtina, Belica, Jarbola, Trojiscina und Sansigot.

Die Köche der Region Kvarner dürfen jedenfalls vor der Haustür aus dem Vollen schöpfen: *„Unsere Region ist reich an Nahrungsmitteln und Speisen, die von der venezianischen, österreichischen, ungarischen und ein bisschen auch von der französischen und orientalischen Küche beeinflusst sind“*, erzählt Tourismus-Direktorin Irena Peršić Živadinov. *„Darüber hinaus sind die traditionellen Gerichte der Bauern, Fischer und Hirten allgegenwärtig!“* Nicht zuletzt sind es 2 Michelin-Sterne und knapp 60 Gault-Millau-Hauben, die die kulinarischen Qualitäten der Kvarnerbucht eindrucksvoll unterstreichen.

PS: Das Projekt versteht sich als Weiterentwicklung der bereits 2012 ins Leben gerufenen Labels „Kvarner Gourmet & Food“ sowie „Kvarner Wine“ und wurde kürzlich in Berlin mit dem „Golden City Gate Award“ ausgezeichnet.

EIN GENUSSFÜHRER VOM MEER BIS IN DIE BERGE

Die Region Kvarner wird im Rahmen eines EU-Projekts „Europäische Kulinarik-Destination 2026“. Der Genussführer präsentiert die einzigartige Küche sowie Produkte der Inseln und der Küste.

Online durchblättern: www.reisemagazine.com

