

Kreuzung abwechslungsreicher Erlebnisse
Színpompás élmények útkereszteződése



DE
HU

gastro





Die Farben des Regenbogens auf dem Teller

Linsen, Kichererbsen und Bohnen, Tomaten, Paprika, Gurken und verschiedene Salate, Kartoffeln (auch „Erdäpfel“ oder „Krumple“ genannt), aus denen versierte Hausfrauen dutzende Kartoffelspeisen zubereiten konnten... Dazu Blumenkohl und Erbsen, Kohl und Wirsing, Möhren und Kohlrabi, kurz gesagt, die an den Hängen der Kleinen Karpaten lebenden Menschen haben, aus ihren Gärten und kleinen Feldern schon seit ewigen Zeiten märchenhafte Gemüsegewirtschaften hervorgezaubert. Sie kochten bunte Suppen, Gemüsespeisen, Breie und Soßen (beliebt war die Bohnensuppe mit Gemüse und breiten Nudeln, die so dick war, dass der Löffel förmlich in ihr stehen blieb), die auch zu den alltäglichen Gerichten gehörten.

Heute gesellt sich sogar der Spargel dazu, der auf einigen zig Hektar in der Nähe des Städtchens Malacky angebaut wird. Hier wurde an die alte Tradition angeknüpft, denn schon vor einigen Jahrhunderten gelang es nämlich, dieses zarte, beim Anbau jedoch anspruchsvolle Gemüse, von den hiesigen Feldern in die königlichen und gräflichen Küchen der Monarchie zu liefern. Während die ganze Welt den Spargel als seltene Delikatesse betrachtet, war es im südwestlichen Zipfel der Slowakei üblich, ihn den Kindern auch als Schulbrot einzupacken.

Spárga és zöldségek bőséggel

Lencse, csicseriborsó és bab, paradicsom, paprika, uborka és különböző saláták, krumpli avagy burgonya – mindezekből az ügyes gazdasszonyok több-tucatnyi krumplis ételt varázsoltak az asztalra. Mindehhez karfiol és borsó, káposzta és kelkáposzta, sárgarépa és karalábé, egy szóval a Kis-Kárpátok lejtőinek lakói emberemlékezet óta szinte mesebeli, zöldségfélékben bővelkedő gazdasággá, háztájivá változtatták kertjüket, földjüket. Sokféle színű leveseket, főzelékeket, kásákat és mártásokat készítettek (népszerű volt a sűrű zöldséges bableves széles metélttel, amelyben szinte megállt a kanál), s ezek az ételek a hétköznapiakon is gyakran kerültek a tányérba.

Napjainkban a választékot a spárga is bővíti, ezt a zöldséget több tíz hektáron termesztik Malacka mellett. Tulajdonképpen egy régi hagyományt élesztettek újra, hiszen már néhány száz évvel ezelőtt is e vidék földjeiről látták el ezzel a finom, ám termesztés szempontjából igényes zöldséggel az egész monarchia királyi és grófi konyháit. Míg a világ más tájain a spárga különleges csemegének számít, Szlovákia délnyugati csücskében nem ritkaság, hogy a gyerekek tízóraira is ezt kapnak.

Felder voller Würste

Wenn vom „Bratislavaer Land“ die Rede ist, dürfen die „reich gedeckten Tischen“ nicht vergessen werden. Bereits die Urahnen der heutigen Bevölkerung der Regionen Malacky, Senec, Bratislava und Pezinok legten großen Wert auf Speis und Trank, auf Gastfreundschaft und kulinarische Geselligkeit. Die Schwarzerde, einer der ertragreichsten Böden der Slowakei, bescherte ihr reichlich von Allem und deshalb wurden auch Haus- und Wildtiere satt. Und so war dort keine Seltenheit, Fleisch auf dem Teller zu haben.

Mit dem Beginn jedes Winters herrschte ein reges Treiben bei den Metzgermeistern; es nahte die Zeit des Schweineschlachtens. Der kulinarische Teil begann mit gekochter, gut abgeschmeckter Wamme, auf Zwiebeln gerösteter Leber, typischer Suppe und Brei. Danach wurden Leberwürste mit Reis, Würste mit Graupen und Blutwürste (kurz „Hurki“ genannt), Sülze, am Anfang des 19. Jahrhunderts auch Presswurst (auch „Pressburscht“ genannt) und später dann Kolbassen aufgetischt. Einfacher Nackenbraten, geräucherter Schinken, Gulasch, „Paprikasch“ oder panierte Schnitzel waren dann über das ganze Jahr auf den sonntäglichen Mittagstischen zu finden. Und obwohl in der Ernährung wesentliche Veränderungen erfolgt sind, ist hier die Popularität des Fleisches auch heutzutage nicht verloren gegangen.

Disznótoros lakomák

Ha azt mondjuk, „Pozsony vidéke“, egy szusszal azt is hozzá kell tennünk: „gazdagon terített asztalok“. A malackai, szenci, pozsonyi és bazini régió lakosainak már az üknagyszüleik is szerették a jóféle ételt és italt, fontos szerepe volt életükben a vendéglátásnak és az ínycsiklandó asztaltársaságnak. Szlovákia egyik legtermékenyebb földje, a feketeföld mindenféle étellel bőséggben ellátta őket, így háziállataik mellett jóllakhattak a vidék vadállatai is. A hús nem számított ritkaságnak az asztalukon.

A tél beköszöntével a mészáros mestereknél mindig nyitva állt az ajtó; köledett a disznóölés ideje. A disznótoros menü alaposan megfűszerezett, főtt tokaszalonnával, hagymás pirított májjal, disznótoros levessel és kásával kezdődött. Ezután következett a rizses, a kölessel töltött és a véres hurka, a kocsonya, a 19. század elejétől már a disznósajt, később pedig a kolbász is szerepelt az étlapon. Így aztán az egyszerű sült tarja, a füstölt sonka, a gulyás, a paprikás vagy a rántott hús nem hiányzott az asztalról egész év folyamán. Noha az étkezési szokások az utóbbi évtizedekben megváltoztak, a hús ezen a vidéken a mai napig nem veszített népszerűségéből.





Loksche & Co.

„Loksche“ aus gekochten und anschließend passierten Kartoffeln und Reibplätzchen bilden die Krone der kleinkarpatischen Mehlköstlichkeiten. Der Feinschmecker erfreut sich an süßen und salzigen, gekochten und gebackenen, „Schulanzen“, „Nudle“, „Dschganzen“ und „Gombozen“, „Osuchy“ genannten Hefepätzchen und „Langosche“ oder an zerkrümmelten „Melenzen“ als Suppeneinlage.

Während die Menschen in dieser Gegend in der Vergangenheit auch verschiedene Getreidesuppen und -breie, insbesondere aus Hirse, Buchweizen, Dinkel, Mais und Reis aßen, werden sie heutzutage nicht einmal in Restaurants mit Gerichten nach Großmutterart zubereitet. Im Gegensatz zu anderen Mehlspeisen, deren Rezepte die Großmutter an die Enkelin vererbt, wie zum Beispiel Pirogen, Dalken, Hefedalken oder „verlorene Kücken“ - Omeletten.

A burgonyaloksa és társai

A kis-kárpátoki tésztaételek birodalmának trónján a főtt, áttört burgonyából készült loksa és a nyers, reszelt burgonyából készült krumplilepény, a placki vagy tócsni ül. Képzeltbeli népe szélesen ágazik szerte a nudlik, barátfülék, derelyék, gubák, bobájkák, metéltek, galuskák, gombócok, csipetkék, kelt tésztából készült kalácsok édes és sós, sült és főtt családijába.

Míg hajdan e vidék lakói gyakran fogyasztottak gabonafélékből, főként kölesből, hajdinából, tönkölyből, kukoricából és rizsből készült levest és kását, ma már szinte alig használják őket a konyhában, sőt, hiányoznak a hagyományos szlovák ételeket kínáló éttermekből is. Ellentétben más tésztaételekkel, amelyek népszerűsége és receptje nagymamáról unokára száll. Mint például a karácsonyi mákos guba, a tarkedli, a fánk vagy a kelt tésztából készült béles kalács.

Geflügelter Schmaus

Made in Slovenský Grob – so ein Etikett würden hunderttausende Gänse tragen, wenn die Ursprungsbezeichnung schon im vorvorigen Jahrhundert verwendet worden wäre. Systematische Züchtung (dank der reichen Maierträge), Verkauf und schließlich auch die Gänseessen in den Gasthöfen sind eine uralte Idee, die in dem kleinen Dörfchen im Bezirk Pezinok entstanden ist. Sie ist zum Gegenstand des gegenwärtigen Geschäftes geworden; der Besucher kann zwischen mehr als zwanzig „Gänserestaurants“ mit unnachahmlichem Ambiente wählen und seinen Gänsebraten auf einem der 1500 Stühle genießen.

Obwohl dieses Geflügel in südlicher gelegenen Gebieten gezüchtet wird, ist die darauf spezialisierte Gastronomie in der Region Bratislava geblieben. Nie fehlt hier die 6 bis 8 Kilo schwere Bratgans mit Rotkohl und Weißkohl und den „Loksche“. Über das Jahr streichen sich die hiesigen Feinschmecker Gänseeschmalz aufs Brot, ab und zu auch mit Gänseleberstückchen (Foie gras). Am letzten Samstag im August ist bei der Zunft der Meister des Gänsebratens in Slovenský Grob Tag der offenen Tür – dann wird dieses besondere Handwerk zu erschwinglichen Preisen vorgeführt.

Szárnyas lakomák

Made in Slovenský Grob – ilyen matricát kaphattak volna libák százezrei, ha a származási hely megjelölése már a 19. században is használatos lett volna. A – bőségesen termő kukoricának köszönhető – állandó jelleggel folytatott libatenyésztés és -eladás, és nem utolsósorban a gondosan megszervezett libalakoma régi hagyomány, melynek ötlete a Bazini járás e nem túl nagy községében született meg. Napjainkban ezen alapul a helyi vállalkozások zöme: a látogató több mint hús, egyedi hangulatú „libás“ étterem közül választhat, és lakomáját a vendégeket váró 1500 szék egyikén fogyaszthatja el.

Noha manapság ezt a vízi szárnyast a délebbre fekvő vidékeken tenyésztik, a libaspecialitások készítése a Pozsonyi régió jellegzetessége maradt. Nem hiányozhat a kínálatból a 6-8 kilós sült liba párolt vörös és fehér káposztával, burgonyaloksával. Év közben a helyi ínyencek libaszírt kennek kenyérükre, s olykor libamájdarabkával is gazdagítják, ami igazi csemege. Augusztus utolsó szombatján Tótgurabban a libatenyésztők céhe által tartott nyílt napok jegyében zajlik – ilyenkor a különleges mesterség őrői bemutatót tartanak, és a finom falatokat is a szokásosnál olcsóbban kínálják.





Mit dem Segen der Wassermänner

Die Donau und die etwas kleinere March, die Kleine Donau, Čierna voda, kleine Flüsse, Bäche, tote Flussarme, Wasserbecken, die Fischteiche von Stupava und die Seen von Senec wo die Gäste des Restaurants Zlatý kapor (Zum goldenen Karpfen) ihre gastronomische Oase direkt am Wasser finden.

Auch wer kein Angler ist, kann sich vorstellen, dass das Kulinarium der Region Bratislava oft aus Spezialitäten aus dem weißem Fleisch der Süßwasserfische besteht. Auch die uralte Pressburger Fischerinnung mit ihrer Maskot Topelz hat hier schon immer zu den beherrlichsten gehört und über ihr Maskenfest im Fasching freuten sich Tausende Zuschauer. Gebratener Karpfen, gefüllter Hecht, gebratener Zander, Wels-, Brassen-, und Forellensuppe verbreiten hier ihren Duft schon seit einigen Jahrhunderten, während die uralten Störe und deren Kaviar, der Überfluss an Muscheln, die Vorliebe für Milch und die Rezepte für Froschschenkel, Speisen aus Amur und Tolstolobik ersetzt haben, die erst seit den letzten Jahrzehnte gezüchtet werden.

A vízimanók áldásával

A Duna folyó, a valamivel kisebb Morva, a Kis-Duna, a Feketevíz, kis folyók, patakok, holtágak, víztározók, a stomfai halastavak és a szenci Napfnyes-tavak, ahol az Aranyponty (Zlatý kapor) étterem vendégei közvetlenül a víz mellett találhatnak rá egy gasztronómiai oázisra.

A halászat iránt nem különösebben érdeklődők sem lepődhetnek meg azon, hogy a Pozsonyi régió kulináris specialitásai gyakran készülnek az édesvízi halak omlós fehér húsából. Hiszen a pressburgi halászok céhe is, amelynek kabalája Topelz vízimanó volt, mindig a legkitartóbbak közé tartozott ezen a tájon; túlélte a céh összes megszűntetését, és farsangi ünnepségeinek nézők ezrei örültek. A rántott ponty, a töltött csuka, a sült fogas, a harcsából, keszezből és pisztrángból főzött halleves illata már jó néhány évszázada belengi ezt a vidéket; a hajdani tokhalat és a belőle készített kaviárt, a kagylók sokaságát, a békacombot és elkészítésének receptjét mára felváltották a csupán az utóbbi évtizedekben tenyésztett amurból és busából készült finomságok.

Kohl auf hundert Arten

Wer Sauerkraut vom Fass nicht kennt, kann sich den Geschmack und den Duft Záhories gar nicht vorstellen. Weißkohl wurde zwar in der ganzen Slowakei angebaut und gern gegessen, „die Westlichen“ haben jedoch diesen Bereich der Gastronomie zur Vollkommenheit geführt. Früher fuhren sie mit ihren mit eingelegtem, leckerem Kraut gefüllten Fässern nach Wien, wo es auch die größten Feinschmecker „Slowakischer Salat“ nannten.

Wer diese saure Köstlichkeit heute probieren möchte (die erste Nachricht vom Kraut aus Stupava stammt aus dem 16. Jahrhundert), soll an ein beliebiges Tor in Záhorie klopfen oder die Marktplätze von Bratislava besuchen. Und vor allen Dingen darf er die Kohltage in Stupava im Oktober nicht verpassen, bei denen sich auch die Champions aus den Reihen der Kohlköpfe präsentieren. Zum Abschluss der kulinarischen Krautprozession erwarten den Besucher die traditionellen Kohlloksche und -pagatschen, Kohlstrudel, Kohlnockerln oder Kohlflecken, dutzende Variationen von Krautsuppe und Gulasch mit Kraut, leckere Krauthefekuchen, Kohlrouladen, Kraut auf salzige oder süße Art, warm oder kalt. Na, und wenn wir schon von Kohl sprechen, dürfen wir das traditionelle, saure Essiggemüse und dessen Schwester, die gegorene Gurke nicht vergessen.

Káposzta százféleképpen

Aki nem kóstolta meg a hordós káposztát, annak elképzelése sem lehet az Erdőhát (Záhorie) ízeiről és illatáról. A fehér káposztafajeket ugyan Szlovákia-szerte régóta termesztették és szívesen is fogyasztották, a „nyugatiak” azonban a gasztronómiának ezt a területét tökéletesre fejlesztették. Hajdanán a hordóba rakott ízletes káposztájukkal Bécsig utaztak, s a császárvárosban a legnagyobb ínyencek is „Slowakischen Salat” néven emlegették.

Aki ma szeretné megkóstolni ezt a savanyú csemegét (Stomfán már a 16. században ismert volt), az kopogjon be bármelyik erdőháti ház kapuján, vagy látogasson el a pozsonyi piacok egyikére. S főként ne mulassza el az októberi stomfai (Stupava) Káposztanapokat, amelyen a káposztafajok bajnokai is bemutatkoznak. Kulináris vándorlásuk végén a látogatókra a hagyományos káposztás loksá és pogácsa, káposztás rétes, káposztás kocka, tucattyiféle káposztaleves, káposztás gulyás, káposztás béles és töltött káposzta vár, azaz káposzta minden mennyiségben, édes és sós változatban, melegen és hidegen. És ha már a káposztáról esik szó, nem szabad megfeledkeznünk a hagyományos savanyú csalamádéról és „nővéréről”, a kovászos uborkáról.





Am Anfang war das Ei

Die Frage, ob das Ei oder das Huhn zuerst da war, beschäftigt nur Philosophen. Unseren Urgroßvätern von Závod bis Čunovo, von Suchohrad bis Hrubá Borša und von Hamuliakovo bis Doľany war es vollkommen egal. Auf ihren Höfen, so wie auch auf den Höfen in anderen Winkeln der Slowakei, gackerten in der Regel einige Dutzend Hühner. Während die Eier andersorts auf den Märkten angeboten wurden und die Hühner ein beträchtlicher Alter erreichen mussten, hat man sich in dieser Gegend ab und zu auch ein junges Hähnchen gegönnt, einen guten Hähnchenpaprikasch und Berge von Rührei.

Auch die heutige Küche dieser Region huldigt dem Hähnchenfleisch und den Eiern; auf einer Festtafel fehlt in den seltensten Fällen die Hühnersuppe mit Wurzelgemüse, neuem und schwarzem Pfeffer, Majoran und vor allem mit hausgemachten Suppennudeln.

Kezdetben volt a tojás

Mi volt előbb, a tyúk vagy a tojás? – nos, ezt a kérdést csak a filozófusok teszik fel. Űkapáinkat Závodtól Dunacsúnig, Dimvártól (Suchohrad) Nagyborsáig (Hrubá Borša) és Gútortól (Hamuliakovo) Doľanyig teljesen hidegen hagyta a probléma. Az udvarukon többnyire csirkék, tyúkok tucatjai szaladgáltak, ugyanúgy, mint Szlovákia más vidékein. Míg azonban máshol piacra hordták a tojást, és a tyúkok tisztas kort értek meg, ezen a tájon nem vetették meg a zsenge csibehúst, a jó tyúkpaprikást, és rántottából is rengeteg fogyott.

A régióban napjainkban is fontos szerep jut a konyhában a finom csirkehúsnak és a tojásnak; az ünnepi asztalról ritkán hiányzik a gyökérzöldségekkel, szegfűborssal, fekete borssal, majoránnával ízesített és természetesen vékony házi cérumetélttel tálalt csirkehúsleves.

Kleinkarpatische Bacchanalien

Rom wurde erst gebaut, als in der westlichen Slowakei schon eine reiche Siedlung umgeben von Weinbergen stand. Laut archäologischen Ausgrabungen gab es in der kleinkarpatischen Weinregion schon immer gute Weinernten. Schon im Jahr 1397 wurde hier der Beruf der Wirte geboren und es galten strenge Regeln für den Verkauf des Weines. Ermöglichte es die Lizenz, hingte er über sein Schild einen grünen Kranz mit weißer (Weißwein), roter (Rotwein), grüner (Apfelwein), rosafarbener (Erdbeerwein) oder lilafarbener Schleife. Die Farbe der Bischöfe bedeutete, dass der Heurige auch Johannisbeerenwein im Angebot hatte, eine der Spezialitäten dieser Gegend. Dazu gehört auch der Federweiße – ein duftender, gärenden Most mit wenig Alkohol- und einem Restzuckergehalt, reich an Vitaminen und Kohlendioxid.

Die hiesige Weinlese im September, wenn der Federweiße in Strömen fließt, ist der Gipfel der kulinarischen Ereignisse, mit denen sich die mitteleuropäische Region schmücken kann. Und in der Sphäre des Bacchus gibt es noch eine Rarität, denn im Jahr 1825 nahm eine neue Fabrik in Bratislava, übrigens die zweite in Europa, die Erzeugung von Schaumwein nach der Methode champagnoise auf, und zwar auch deshalb, weil hier ideale Weintrauben dafür gedeihen.

Bakchanáliák a Kis-Kárpátokban

Rómát még csupán építeni kezdték, amikor a mai Nyugat-Szlovákia területén már egy gazdag település állt, szőlőültetvényekkel övezve – legalábbis az ásatási leletek ezt igazolják. A Kis-Kárpátok borvidéke ugyanis emberemlékezet óta kedvez a szőlőtermelésnek. Már 1397-ben létrejött itt a kocsmáros mesterségnek egy speciális ága, és a boreladásra szigorú szabályok vonatkoztak. Akinek a szabványa lehetővé tette, a cégtáblájára zöld koszorú tűzött fehér szalaggal (fehérbor), vagy vörössel (vörösbor), zölddel (almabor), rózsaszínnel (eperbor), vagy lilával. A püspökök színe azt jelezte, hogy a borozó ribizlibort is kínál, amely a vidék egyik különlegessége volt. Mint ahogy helyi specialitásnak számított a murci is – az illatos, nem túl magas alkoholtartalmú, erjedésben lévő, édes ízű, szénsavas, vitaminokban gazdag újbör.

Az itteni szeptemberi szüreti időszak, amikor a murci patakokban folyik, a legsajátosabb kulináris esemény, amellyel Közép-Európa vidékei dicsekedhetnek. A bakchusi szférákban még egy ritkasággal dicsekedhetnek: 1825-ben – Európában másodikként – az akkor alapított új pozsonyi gyárban beindult a pezsgőgyártás. Ezen a vidéken a pezsgőgyártás számára ideális szőlő termett.





Märchenhafte Tische

Die Menschen von Záhorie, Modra, Čataj oder Bratislava legten immer großen Wert auf gutes Essen, auch wenn es einfach und billig war. Aber ein festlicher Schmaus hat doch anders ausgesehen - reichhaltig, bunt und schön und auch dadurch unterschied sich ein Festtag von einem Alltag. Vor allem am Heiligen Abend und zu Weihnachten (das Abendessen bestand aus einigen Gängen und auf dem Tisch durfte keine wichtige Speise und kein wichtiges Getränk fehlen, wenn auch nur symbolisch aufgetischt), zu Ostern, zum Kirchweihfest (Patronatsfest), an den letzten Faschingstagen, aber auch bei Taufen und Hochzeiten. Man aß im schönsten Zimmer, auf gestärkter Tischdecke von Festtagstellern, sie saßen leise und erhaben, die schwieligen Handflächen berührten die feinen Gläser. Sie erwiesen den Früchten ihrer Arbeit, der Erde, den Lebensmitteln und Gott ihre Achtung.

Obwohl sich heute vieles verändert hat und das Leben wesentlich schnell-lebiger ist, haben die Menschen der Region Bratislava nicht aufgehört, die feierlichsten Tage des Jahres kulinarisch zu begehen. Kostbare Momente im Familien- und Freundeskreis, eine gastronomische Oase inmitten der sonst so hastigen Nahrungsaufnahme.

Mesebeli „terülj asztalkák”

Erdőhát, Modor, Csataj és Pozsony lakói mindig is szerették a finom, ugyan-akkor egyszerű és olcsó ételeket. Az ünnepi asztalok azonban különböztek a hétköznapiaktól – szépen terített, bőséges és változatos volt, hogy ezzel is kiemeljék az ünnep különlegességét. Elsősorban szentestén, karácsonykor (a vacsora többfogásos volt, és az asztalról nem hiányozhatott semmilyen fontos étel és ital), húsvétkor, búcsúkor (a védőszentek tiszteletére), a far-sang utolsó napjaiban, de keresztelők és esküvők alkalmával is. A ház leg-szebb szobájában gondosan kikeményített terítő és ünnepi teríték került az asztalra, melyet csendben, áhítattal ültek körül, s a munkában megkérgese-dett tenyerek finom, törekeny poharakra simultak. Így adtak hálát munkájuk gyümölcseért, a termőföldért, az élelemért Istennek.

Noha napjainkra sok minden megváltozott és az élet alaposan felgyorsult, Pozsony régiójának lakói ma is finom ételekkel tisztelik meg az év leg-na-gyobb ünnepeit. A családdal, barátokkal töltött értékes közös pillanatok közé tartoznak ezek az együttlétek, gasztronómiai oázisok a mindennapok sietős táplálkozásával szemben.

Für Naschkatzen

Die Pressburger Nusskipferln sind schon lange in den Buchstabierbüchern der internationalen Gastronomie eingetragen. Die Profis ahnen also schon, dass Naschkatzen in dieser Gegend auf Ihre Kosten kommen. Besonders den Strudeln, mit allerlei Füllungen, den Hefekuchen, Beugeln, Blechkuchen, Blechkuchen aus Kartoffelteig und Krapfen mit Marmeladenfüllung (bekannt auch als Berliner) ist es zu verdanken, dass deren Beliebtheit auch in der Zeit außerhalb des Faschings nicht zurückgeht.

In dieser Gegend blühte im letzten Jahrhundert auch das Konditoren-handwerk auf. Ohne Torten, Kuchen, Schnitten oder Rollen kommt kein Kaffeekränzchen aus. Zu den traditionsreichsten ihrer Art gehören Krem-schnitte, Dobosch-Torte, Karamellwindbeutel, Punschschnitte, Likörspit-ze, Schaumrolle mit einer Füllung aus Eischnee und als hiesige Spezialität, der Maronenkuchen. An den Hängen der Kleinen Karpaten gab es nämlich schon immer Maronenhaine (man vermutet, dass sie die Nachfahren der von Römern gepflanzten Setzlinge sind), die Grundlage für viele aufwändi-ge und noble Desserts geworden sind.

Finomságok édesszájúaknak

A pozsonyi diós kifli már réges-rég beírta magát a nemzetközi gasztronó-mia ábécékönyvébe. A szakmabeliek tehát okkal sejtik, hogy ezen a tájon az édesszájúak megtalálják a számításait. Főként a több mint tízféle töl-telékkel készülő réteseknek, kelt tésztából készült kalácsoknak, beigliknek, gyümölcsös lepényeknek, pitéknek, lekváros fánkoknak köszönhetően, ame-lyek népszerűsége a farsangi időszak elteltével sem csökken.

A régióban az utóbbi száz évben a cukrászat is virágzik. Torták, sütemények, roládok nélkül elképzelhetetlenek a családi, baráti összejövetelek; a hagy-mányos édességek közé tartozik a krémes, a dobostorta, az égetett – más néven forrázott – tésztából készült karamelles fánk, a puncsos szelet, a li-körös spicc, a tojáshabbal töltött rudacska és a helyi specialitásnak számító gesztenyés sütemények. A Kis-Kárpátok lejtői ugyanis már a régi időkben is tele voltak gesztenyefákkal (állítólag még az ókori rómaiak idejéből szár-maznak), s termésükből finom, csodás desszerteket készítettek.



TOP GASTRO – REGION BRATISLAVA / POZSONYI RÉGIÓ

Fou Zoo Restaurant / étterem	Ševčenkova 34 Bratislava, 850 00	+421 901 747 474	www.fouzoo.sk	restaurant@fouzoo.sk
Le Monde Restaurant / étterem	Rybárska brána 8 Bratislava, 811 01	+421 2 5441 5411	www.lemonde.sk	manager@lemonde.sk
Albrecht Restaurant / étterem	Mudroňova 82 Bratislava, 811 03	+421 902 333 888	www.albrechtrestaurant.com	restaurant@albrechtrestaurant.com
UFO watch taste Groove Restaurant / étterem	Most SNP Bratislava, 851 01	+421 2 6252 0300	www.u-f-o.sk	ufo@redmonkeygroup.com
Liviano Restaurant / étterem	Kutlíkova 17 Bratislava, 852 50	+421 6828 6688	www.liviano.sk	liviano@technopolservis.sk
Elesko Wine park Restaurant / étterem	Elesko wine park 2275 Modra, 900 01	+421 2 2092 2649 +421 911 111 086	www.eleskorestaurant.sk	restauracia@elesko.sk
Landsfeld – Hotel Majolika Restaurant / étterem	Súkenícka 41 Modra, 900 01	+421 33 6908 500	www.hotelmajolika.sk	recepacia@hotelmajolika.sk
Zochova chata – Hotel Restaurant / étterem	Piesok 4015/B7 Modra, 900 01	+421 33 2633 326	www.hotelzochovachata.sk	restaurant@hzch.sk
Zorno Restaurant / étterem	Zvončínska 3 Lozorno, 900 55	+421 917 307 698	www.zorno.sk	restaurant@zorno.sk
Pútnický mlyn Restaurant / étterem	Nám. 4. apríla 1 Marianka, 900 33	+421 2 6593 4386	www.putnickymlyn.sk	info@putnickymlyn.sk
Kamenný mlyn Restaurant / étterem	Plavecký Štvrtok , 900 68	+421 34 7793 279	www.kamennymlyn.sk	kamennymlyn@kamennymlyn.sk
Kaštieľ Tomášov – Hotel Restaurant / étterem	Majorháza 1 Tomášov, 900 44	+421 2 2090 9300	www.hotelkastiel.sk	recepacia@hotelkastiel.sk
Lobster – Penzión Restaurant / étterem	Slnečné jazerá – Juh Senec, 903 01	+421 948 011 210	www.lobster.sk	lobster@lobster.sk
Zelený dvor Restaurant / étterem	Nová 49 Slovenský Grob, 900 26	+421 905 898 859	www.zelenydvor.sk	zelenydvor@zelenydvor.sk
Husacina u Zápražných Restaurant / étterem	Pezinská 51 Slovenský Grob, 900 26	+421 905 243 279	www.husacina.eu	info@husacina.eu
Pivnica u Zlatej Husi Restaurant / étterem	Pezinská 2 Slovenský Grob, 900 26	+421 33 6478 225 +421 905 525 417	www.zlatahus.sk	pivnica@zlatahus.sk
Grobský dvor Restaurant / étterem	Vajnorská 3 Slovenský Grob, 900 26	+421 33 6478 889 +421 905 264 196	www.grobskydvor.sk	grobskydvor@grobskydvor.sk
Nationaler Weinsalon Nemzeti borszalón	Radničná 1 Bratislava, 815 18	+421 2 4552 9967 +421 918 664 992	www.nsvsr.sk	bratislava@nsvsr.sk
Nationaler Weinsalon Nemzeti borszalón	Mladoboleslavská 5 Pezinok, 902 01	+421 33 6405 174 +421 918 664 992	www.nsvsr.sk	salonvinsr@gmail.com
Karpatská perla Vinothek / vinotéka	Nádražná 57 Senkvice, 900 81	+421 33 6496 855	www.karpatskaperla.sk	vino@karpatskaperla.sk
Víno Matyšák – Hotel Vinothek / vinotéka	Pražská 15 Bratislava, 811 04	+421 905 801 080 +421 2 2063 4053	www.vinomatysak.sk	prevadzka@hotelmatysak.sk
Chateau Modra Vinothek / vinotéka	Dolná 120 Modra, 900 01	+421 33 6472 375	www.chateauodra.sk	office@chateauodra.sk
Cukráreň Arriba Konditorei / cukrászda	Kremnická 26 Bratislava, 85101	+421 904 238 349	www.cukrarenarriba.sk	info@cukrarenArriba.sk
Cukráreň Laurent Konditorei / cukrászda	Račianska 2 Bratislava, 831 02	+421 903 709 363 +421 948 664 661	www.laurent.sk	lubica.brunova@laurent.sk

Turizmus regiónu Bratislava / Bratislava Region Tourism
 Sabinovská 16, 820 05 Bratislava
 Tel.: +421 2 4319 1692, info@tourismbratislava.com
www.tourismbratislava.com

