

NOVI SAD – Die Europäische Kulturhauptstadt 2022 ist ein Erlebnis, das Sie nicht verpassen sollten!

Novi Sad – Die erste Stadt außerhalb der Europäischen Union, welcher der prestigeträchtige Titel “Europäische Kulturhauptstadt” verliehen wurde, lädt im Herbst zum großen Kulturprogrammfinale.

Unter dem Motto „Für neue Brücken“ empfängt die Stadt im Norden Serbiens das ganze Jahr über Kultur- und Kunstliebhaber. Das Programmkonzept der „Kulturhauptstadt Europas 2022“ basiert auf vier Brücken – der Brücke der Liebe, der Brücke der Freiheit, der Brücke der Hoffnung und der Regenbogenbrücke, die ein Gleichgewicht zwischen den verfügbaren Ressourcen und den Herausforderungen der Stadt herstellen. Jede Brücke hat zwei Programme, aus denen sich die offenen Fragen ableiten lassen, die für das Verständnis des zeitgenössischen Kontexts der Stadt, ihres Erbes und ihrer zeitgenössischen Kreativität im Lichte der aktuellen europäischen und weltweiten Kulturszene wesentlich sind.

Das Programm dauert noch bis Ende 2022 und der bevorstehende Herbst bietet die ideale Gelegenheit, die Stadt an der Donau und die im Rahmen des Programmfinals angebotenen Veranstaltungen zu besuchen und daran teilzunehmen. Das gesamte Programm finden Sie unter diesem Link: <https://novisad2022.rs/en/home-3/>

Novi Sad – The place to be

Novi Sad ist nicht nur die diesjährige Kulturhauptstadt, sondern auch eine magische Stadt, die ein Muss auf jeder Reiseliste sein sollte. Es ist eine Stadt, in der die Einwohner verschiedene Sprachen sprechen und die einen Rhythmus ausstrahlt, der so untypisch für den geschäftigen Rhythmus der städtischen Gemeinschaft ist, weshalb Novi Sad ein Ort ist, an dem die Magie der Vielfalt voll und ganz erlebbar ist. Assoziiert wird die Stadt vor allem mit der Festung Petrovaradin, der Donau, den Nationalpark „Fruška gora“, hervorragenden Weinen, fantastischen lokalen Aromen und herzlicher Gastfreundschaft.

Festung Petrovaradin

Die Festung Petrovaradin (Peterwardein) ist eines der Hauptsymbole von Novi Sad, das auch „Gibraltar an der Donau“ genannt wird. Sie ist eine der größten und am besten erhaltenen Festungen Europas und ein wahres Meisterwerk barocker Militärarchitektur. An der Stelle des mittelalterlichen Vorgängerbauwerks wurde die heutige Festung von Österreich in der Zeit von 1692 bis 1780, aufgrund der ständigen Bedrohung durch die Türken und der Nähe der Grenze zum Osmanischen Reich, errichtet. Neben dem Museum der Stadt Novi Sad beherbergt es eines der fünf Tapiserie-Ateliers in Europa - "Atelier 61", den Art Circle, der inoffiziell die größte Kunstkolonie Europas ist, das astronomische Observatorium und Planetarium und das Stadtarchiv. Traditionell findet hier im Juli das weltbekannte Musikfestival EXIT statt, das zum besten seiner Art in Europa gekürt wurde. Unterirdische Militärgalerien, eine Reihe von Räumen und unterirdischen Korridoren mit einer Länge von 16 km und einer Breite von 1,6 km, die für touristische Besuche eingerichtet wurden, stellen die größte Touristenattraktion der Festung dar.

Kulinarik für Feinschmecker

Novi Sad und seine Umgebung waren schon immer ein Ort, an dem man genussvoll und gemütlich Speisen konnte. Zahlreiche Restaurants erfüllen alle kulinarischen Wünsche, selbst jene der ganz be-

Rückfragehinweis

Darko Miloradović
+43 664 254 62 47
dm@rudnik.at
www.rudnik.at

sonderen Feinschmecker. Besonders wer autochthone Speisen, hervorragende Weine, Rakija (Schnaps) und die Klänge der Tamburica genießen möchte, muss eines der Ethno-Restaurants (Čarda) entlang der Donau oder Bauernhöfe in den nahegelegenen Siedlungen besuchen, die seit jeher als Genussorte weithin bekannt sind. Das sind einzigartige Orte, die den Besuchern die Möglichkeit bieten, den ganzen Reichtum der Gastronomie und der dörflichen Bräuche zu erleben.

Vom Wein am Wiener Hof bis zur Titanic

Die Fruška Gora - ist auch als Reiseziel mit einer langen Tradition der Weinherstellung bekannt - von der Römerzeit bis heute - die sich immer noch entwickelt. Dominiert wird das beliebte Ausflugsziel von Familienweingütern, die die generationenübergreifende Tradition der Weinherstellung mit neuen Technologien so kombinieren, dass jede Familienweingeschichte eine erkennbare Note und ein erkennbares Aroma hat.

Lokale Gerichte werden traditionell mit Sorten wie Riesling, Neoplanta, Semijon, Sirmium, Slankamenka, Frankovka, Merlot, Wild, Vranac, Portugieser sowie Bermet und Bruch serviert - Dessertweine, die zu den berühmten und authentischen dieser Region gehören.

Aufgrund seines spezifischen Geschmacks wurden Bermet-Weine an den russischen, englischen und Wiener Höfen serviert. In den 1930er Jahren wurde er auch nach Amerika exportiert. Historischen Zeugnissen zufolge verbrachte Kaiserin Maria Theresia von Österreich mehrere Tage im Jahr auf der Fruška Gora, um diesen einzigartigen Wein zu genießen. Der berühmte serbische Wissenschaftler von Weltruf, Nikola Tesla, schätzte diesen Wein und betrachtete ihn als Stimulans der intellektuellen Fähigkeiten, während viele ihm eine aphrodisierende Kraft zuschreiben. Laut einigen Dokumenten wurde der Bermet sogar auf der Titanic serviert.

Und das alles ist nur ein kleiner Teil dessen, was das „serbische Athen“, wie Novi Sad im Volksmund auch genannt wird, zu bieten hat.

Novi Sad – eine Stadt mit europäischer Geschichte und Tradition und serbischer Gastfreundschaft ist ein Erlebnis, das Sie nicht verpassen sollten!

Starkes Wachstum im 1. Halbjahr 2022

Serbien verzeichnet in den ersten sechs Monaten ein starkes Wachstum bei Ankünften und Nächtigungen aus Deutschland und Österreich.

Von Jänner bis Juni verbuchte das Land aus Deutschland 36.933 Ankünfte (+169%) sowie 93.064 Nächtigungen (+141%), was einem Marktanteil von 4,6% entspricht.

Mit 15.378 Ankünften (+151%) und 37.014 Nächtigungen (+112%) aus Österreich belegen Touristen aus der Alpenrepublik 1,8% Marktanteil.

Weitere Informationen zur Reisedestination Serbien finden Sie auf der Homepage der Nationalen Tourismusorganisation Serbiens: <https://www.serbia.travel/de> Aktuelles Foto- und Videomaterial finden Sie unter diesem Link: <https://medialibrary.serbia.travel>

Rückfragehinweis

Darko Miloradović
+43 664 254 62 47
dm@rudnik.at
www.rudnik.at