ARHIVA

Typisch Kroatisch?

Autor: croatis.ch **Datum:** 14. svibnja 2021.

Jedes Land hat seine eigene Küche, doch wie ist sie entstanden?

Um etwas über ein Land zu erfahren, kann man auch in die nationalen Kochtöpfe statt in Bücher schauen. Dort manifestiert sich unsere Kultur nämlich unmittelbar. Ist es ein karger Landstrich, oder ist er fruchtbar und mit Feldfrüchten gesegnet? Gab es eine reiche Schicht, die sich raffinierte Gerichte kreieren liess, oder waren es die Bauern, die die Küche prägten?

So manches kroatisches Gericht kennen wir aus anderen Ländern. Doch wie ist es jeweils in unsere Töpfe gekommen, um nun als typisch kroatisch zu gelten? Über Jahrhunderte zogen fremde Völker und Heere durch unser Land. Sie hinterliessen verbrannte Erde, aber auch Säcke voller Kaffeebohnen und so manche interessante Gerichte.

Die Fremdherrschaft, der unser Land lange unterworfen war, brachte uns gezwungenermassen viel interkulturellen Austausch. Der k.u.k. Beamte, der nach Kroatien versetzt wurde, nahm sich natürlich eine einheimische Köchin, meist eine einfache Bauerntochter. Diese musste dann all die Gerichte kochen lernen, die die Herrschaften gerne assen und aus ihrer Heimat kannten. War sie jedoch geschickt, servierte sie ihrerseits auch Gerichte aus ihrem Dorf. So lernte der eine vom andern. So manches Gericht, wie z.B. “Palačinke”, “Gulaš” und “Kremšnite” gelten deshalb als typisch kroatisch, ungarisch, böhmisch, einfach je nach dem in welche Kochbücher man schaut. Bei genauerem Hinsehen kann man aber durchaus auch subtile Unterschiede finden. So wird z.B. einem ungarischen oder österreichischen Gulasch in der Regel Kümmel beigegeben, während man in Kroatien darauf verzichtet.

Izvor: https://croatis.ch/typisch-kroatisch/

© 2026 Croatis.ch