

2021 soll Sloweniens Jahr der "Grünen Gastronomie" werden

Ljubljana, Slowenien (ots/PRNewswire) - Slowenien zur Europäischen Region der Gastronomie 2021 ernannt

Der Slowenische Tourismusverband freut sich, dass Slowenien zur Europäischen Gastronomieregion 2021 ernannt wurde. Slowenien verbindet eine reiche natürliche Küche und historische Essenstraditionen mit Einflüssen, die Italien im Westen, Österreich im Norden und Ungarn und Kroatien im Osten umfassen. Kombiniert man dies mit Weltklasseköchen, einem neuen Michelin-Guide und weltweit führenden Weinen, so beginnt man zu verstehen, warum Slowenien eine der aufregendsten neuen kulinarischen Hauptstädte Europas ist.

Der einzigartige Vorteil der slowenischen Küchenchefs ist ihr privilegierter Zugang zu lokalen Zutaten. Slowenien ist eine der aufregendsten neuen kulinarischen Hauptstädte Europas. Ihre kulinarische Philosophie basiert auf dem Prinzip "vom Garten zum Tisch", und diese Philosophie spiegelt sich in den engen Beziehungen zwischen Köchen und lokalen Erzeugern sowie in den tiefen Verbindungen zwischen slowenischen Landschaften und traditionellen kulinarischen Erfahrungen wider.

Erster Michelin-Guide für Slowenien überhaupt vorgestellt

2020 war das Jahr, in dem der allererste Michelin-Guide für Slowenien vorgestellt wurde. Mit insgesamt 52 aufgeführten Restaurants und sechs Küchenchefs, die mit insgesamt sieben Michelin-Sternen ausgezeichnet wurden.

Neues slowenisches Gütesiegel für Grüne Küche angekündigt

Um Sloweniens Engagement für eine grüne Gastronomie auf allen Ebenen weiter zu untermauern, kündigt der Slowenische Tourismusverband ein neues Label "Slowenische Grüne Küche" an, das Teil der Grünen Initiative des slowenischen Tourismus werden soll. Es handelt sich um ein Zertifizierungsprogramm, das die Reiseziele und Dienstleistungen feiert, die Nachhaltigkeit in den Mittelpunkt ihrer Aktivitäten stellen.

Slowenischer Wein erreicht neue globale Höhepunkte

Vergessen wir nicht den slowenischen Wein, denn die älteste Weinrebe der Welt wächst in der slowenischen Stadt Maribor. Mehrere der slowenischen Boutique-Weinhersteller haben für ihre Weine weltweit führende Preise erhalten. Bei den diesjährigen Decanter World Wine Awards erhielt Slowenien auch eine Rekordzahl an Auszeichnungen - der in Sloweniens Nordostregion erzeugte Orangenwein wurde von Decanter als bester Wein der Welt bezeichnet.

Kombinieren Sie all dies zusammen, und Sie werden bald verstehen, warum Slowenien im Jahr 2021 der obligatorische Besuchstermin Europas für einzigartige und authentische kulinarische Abenteuer ist. Der Slowenische Tourismusverband hat im Jahr 2020 eine neue Website TasteSlovenia.si eingerichtet, die die gesamte Geschichte der Gastronomie in Slowenien erzählt. Ein spezieller Abschnitt ist den Boutique-Geschichten innovativer slowenischer Köche und ihren Verbindungen zu lokalen Produzenten und hochwertigen Zutaten gewidmet.

Photo - https://mma.prnewswire.com/media/1385895/Green_Gastronomy.jpg

~

Rückfragehinweis:

Aleksandra Lipej

+386 (0)1 589 85 12

aleksandra.lipej@slovenia.info

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/PR145565/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0095 2020-12-23/16:20

231620 Dez 20

Link zur Aussendung:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20201223_OTS0095