

Keine dampfende Gulaschsuppe im Kessel. Keine Spanferkel am Spieß. Keine Doraden auf dem Grill am Donauufer. Das Donaufest findet aufgrund der Corona-Pandemie dieses Jahr mit einem stark abgespeckten Programm – noch bis 12. Juli – und vor allem ohne Essensstände rechts und links der Donau statt. Trotzdem gibt es in der Region ein paar Restaurants und einen Foodtruck, die das ganze Jahr über Spezialitäten aus der Balkanküche servieren.



Essen & Trinken

Rudolph-Quelle Marinko Marjanovic war 20 Jahre mit seinem Essensstand beim Donaufest dabei, sowohl am Ulmer als auch am Neu-Ulmer Ufer. „Schade, ich hatte mich schon gefreut, aber was soll man machen“, sagt der 50-Jährige, der seit 26 Jahren in Deutschland lebt. Seit 2016 betreibt er das Restaurant „Rudolph-Quelle“ in Offenhausen, Schwabenstraße 76 – „mit großer Terrasse“. Und nebenher läuft noch ein Catering. Als Koch beherrscht er die serbisch-kroatische Küche unter anderem mit Cevapcici, serbischer Bohnensuppe, Gulasch und Fisch. „Die Doraden sind frisch aus der Metro“, erzählt er.

Richtig scharf wird es bei der serbischen geräucherten Paprikawurst, die es neben Rauchfleisch und geräuchertem Schweinebauch zum schwäbischen Vesper gibt. Sehr lecker sei Pljeskavica, ein gegrilltes Hacksteak aus 300 Gramm Rind- und Schweinehack. Es ist ein Nationalgericht Serbiens, das auch in Bosnien und Herzegowina sowie in Kroatien beliebt ist. Und: „Jedes Wochenende gibt es Spanferkel und Lamm vom Spieß“, betont Marjanovic. Zum Nachschmecken reicht er hausgemachte Palatschinken, also Pfannkuchen wie in Österreich.



Zlatan Tomic, Inhaber des PPI am Petrusplatz, reicht die Cevapcici in einem Brot, das mit Rinderbrühe beträufelt und dann gegrillt wurde. Foto: Volkmar Könneke

Cevapcici auch ohne Donaufest

Gastronomie Typische Gerichte der Balkanküche findet man in Ulm und Neu-Ulm das ganze Jahr über. Ein kurzer Streifzug – umgeben von einem Duft Thymian. Von Carolin Stüwe

Die Balkanküche reicht sehr weit

International Balkanküche ist ein Oberbegriff für alle Landesküchen, die geografisch zum Balkan gehören. Dazu zählen die bulgarische Küche, die rumänische, die Regionalküchen des ehemaligen Jugoslawiens, die albanische, die griechische und die türkische Küche. Deshalb taucht als Nachspeise auch immer wieder das Baklava auf. Dies ist ein in Honig- oder Zuckersirup eingelegtes Gebäck aus Blätterteig, gefüllt mit gehackten Walnüssen, Mandeln oder Pistazien.

PPI Der Name ist die Adresse, denn PPI bedeutet Petrusplatz 1 in Neu-Ulm. „Das ist ein schöner Platz“, schwärmt Wirt Zlatan Tomic. Zudem habe ihm die Stadt wegen Corona eine erweiterte Außenbestuhlung genehmigt. Seit drei Jahren hat er das PPI, vorher führte er 21 Jahre die „Linie 1“ am Ulmer Bahnhofplatz. Der gebürtige Deutsche, dessen Vater Bosnier ist und dessen Mutter aus Kroatien stammt, weiß vom Donaufest zumindest, dass dort stets „Cevapcici im kalten Fladenbrot“ verkauft wurde. Tomic kocht vielmehr eine Rinderbrühe aus Knochen und gießt davon eine kleine

Menge aufs Brötchen, das dann gegrillt wird. Da hinein packt er Cevapcici, Zwiebeln und Ajvar, eine Paste aus roter Paprika. Oder Kajmak, eine Art Schmand. Zur Balkan Grillplatte mit Pute, Schweinelende, Rindersteak und Würstchen – „nach Thüringer Art“ – gibt es Djuvec-Reis. Das Djuvec-Gemüse besteht aus Auberginen, Tomaten, Paprika und Zwiebeln. Dorade und Rotbarsch gebe es nur auf Bestellung, weil der Sud aus Olivenöl, Butter, Zitronen, Rosmarin und Thymian, der über den gegrillten Fisch gegossen wird, eine Weile ziehen muss.



Marinko Marjanovic serviert in seinem Balkanrestaurant „Rudolph-Quelle“ in Offenhausen nicht nur die serbische Grillplatte, sondern auch Geräuchertes. Foto: Matthias Kessler



Balkan-Grillplatte mit Ajvar. Foto: Matthias Kessler

Balkan-Box „Richtige Cevapcici müssen zu hundert Prozent aus frischem Rindfleisch sein“, erklärt Mario Katic, der seit zwei Jahren vom Fischerviertel aus mit seiner Balkan-Box, einem paprikaroten Foodtruck, auf Veranstaltungen unterwegs ist. Vom 17. bis 19. Juli nimmt er beispielsweise am Streetfood-Festival auf dem Sendener Festplatz teil.

Der 34-Jährige ist zwar kein gelernter Koch, aber er liebt die kroatische Küche „und Grillen liegt mir“. Also werden die Cevapcici auf dem Grill leicht medium zubereitet, damit das Fleisch saftig bleibt, und davon sieben Stück ins

Fladenbrot gepackt. Dazu gibt es selbst zubereitetes Ajvar, Schmand und Zwiebeln. Die „Große Balkan-Box“ macht richtig satt, denn sie besteht aus Djuvec-Reis, Cevapcici, Gurken-Tomaten-Salat, Kopfsalat sowie zwei Soßen. Und warum Box? Weil das Gericht „in kompostierbarem Bio-Einweggeschirr“ ausgegeben wird. In die „Adria-Box“ wiederum gibt Katic Gemüsereis, Garnelen und Knoblauchsoße, „wenn jemand mal keinen Bock auf Fleisch hat“.

Und wer Bock auf ein gehaltvolles Gebäck hat, bestellt sich Baklava (siehe Infokasten).

Bredle-Rezepte gesucht

Leseraktion Die SÜDWEST PRESSE plant ein Magazin mit Plätzchen zu Weihnachten. Es gibt jede Menge Preise zu gewinnen.

Ulm. Ob Spitzbuben, Zimtsterne, Lebkuchen oder klassische Ausstecherle – man kann nicht früh genug anfangen mit dem Plätzchen-Backen. Erst recht nicht, wenn vorher noch ein Magazin gedruckt werden soll mit den besten und beliebtesten Rezepten schwäbischer Weihnachtsbäckerei. Die SÜDWEST PRESSE ruft deshalb alle Leser und Online-User dazu auf, moderne und traditionelle Bredle-Rezepte einzusenden.

Eine Back-Jury wählt dann die besten 40 bis 50 Rezepte von Leserinnen und Lesern aus für das neue Magazin „Bredle und Plätzle“. Anfang August backt der Ulmer Konditor Thomas Eckhardt vom Café Mohrenköpfe etwa 25 Rezepte nach. Im September und Oktober wird das Magazin produziert und im November erscheint es – pünktlich zur Weihnachtsbäckerei.

So einfach geht die Teilnahme: Senden Sie uns bis 27. Juli Ihr Rezept zu mit genauen Angaben zu



Noch ist nicht Weihnachten, aber ein Plätzchen-Rezeptbuch braucht Vorlauf. Foto: Mathias Neubauer

den Zutaten, der Arbeits- und Backzeit sowie allen Informationen zur Zubereitung – gerne auch mit einem Foto von Ihnen. Und zwar entweder per Post an SÜDWEST PRESSE Shop, Kennwort „Bredle“, Karlstraße 3, 89073 Ulm; per Mail an bredle@swp.de; oder online unter www.swp.de/bredle.

Weiter sollten die Anschrift, Email-Adresse und/oder eine Telefonnummer für Rückfragen sowie für eine eventuelle Gewinnmitteilung angegeben werden. Denn die Teilnehmer können etliche Preise gewinnen:

1. bis 3. Preis: Ulmer City-Gutschein im Wert von je 100 Euro;

4. bis 6. Preis: Back-Set im Wert von 70 Euro (Schürze, Ausstecherset, Vorratsdose);

7. bis 10. Preis: eine vom Profi gefüllte Bredle-Dose im Wert von je 40 Euro. swp

So ist's richtig

Im Infokasten zum Artikel „Gefährliche Corona-Angst“ in der Ausgabe vom Mittwoch, 8. Juli, ist uns eine Namensverwechslung unterlaufen. Der Studienleiter heißt Prof. Armin Imhof und nicht Prof. Armin Wolf. Wir bitten den Fehler zu entschuldigen.

Betrunken über Rot

Ulm. Ihren Führerschein ist eine 52-Jährige los: Sie war am Mittwoch in Wiblingen nicht angeschnallt mit dem Auto unterwegs und ist auch noch alkoholisiert über Rot gefahren. Das sahen Polizisten. Sie hielten die Frau im Opel an. Ein Alkoholtest ergab einen deutlich zu hohen Wert.

Vielfalt

„Pride Day“ auf dem Münsterplatz

Ulm. Der Christopher-Street-Day in Ulm ist abgesagt, aber die Jugendlichen der Initiative „Young and Queer“ stellen eine Alternativ-Veranstaltung am Sonntag, 12. Juli, 15 Uhr, auf dem Münsterplatz auf die Beine. Unter dem Motto „Pride Day – Vielfalt feiern, pride leben“ wollen die Initiatoren mit Redebeiträgen, Infoständen und Musik queere Themen „in die Mitte der Stadt tragen“ und die Buntheit der Gesellschaft in Ulm auch in Krisenzeiten sichtbar machen.

Universität

Humboldt-Lecture im Stadthaus

Ulm. Humboldt-Gastprofessor David Espinet hält am Montag, 13. Juli, seinen Abschiedsvortrag zum Thema „Design als Poesie der Gebrauchsdinge?“ Beginn ist um 20 Uhr im Stadthaus. Der Vortrag geht der Frage nach, was Design und Dichtung verbindet. Momentan können Veranstaltungen des Stadthauses von maximal 57 Personen besucht werden, um den Abstandsregeln gerecht zu werden. Wer den Vortrag persönlich hören möchte, dem sei empfohlen, rechtzeitig da zu sein.

Eröffnung mit
Beratertag
am 10./11. Juli

Nehmen Sie Platz –
in unserem **neuen**
Leolux Studio.



prinz-wohnen.de

Leolux

prinz wohnen.

ulm-einsingen
Telefon (07305) 9626-0