



FOTO: IMAGO IMAGES

WWW.REISEREPORTER.DE

Warum Tausende Chinesen wegen Joghurt nach Bulgarien reisen

Art der Herstellung unterscheiden den **bulgarischen Joghurt** von vielen anderen Sorten der Welt

Kulinarische Reisen erfreuen sich weltweit wachsender Beliebtheit. Aufgrund von Joghurt wählen hierzulande aber wahrscheinlich nur wenige ihr Reiseziel aus – ganz anders in China.

Bulgarien ist eines der Länder in Europa, das bei der Urlaubsplanung vieler Reisender kaum eine Rolle spielen. Dabei hat das Land wirklich viel zu bieten: Die Hauptstadt Sofia ist eine moderne Metropole voller spannender Architektur, entlang der Küste des Schwarzen Meers gibt es ausgedehnte Strände und Massentourismus findet man in Bulgarien nur an den wenigsten Orten.

Bulgarien gehört außerdem zum Schengen-Raum, was die Einreise deutlich vereinfacht, und gilt laut Statistischem Bundesamt als eines der günstigsten Urlaubsländer in Europa. Genug Gründe also, Bulgarien zu bereisen – Tausende Chinesen tun dies jährlich, aber aus einem ganz anderen Grund: Joghurt!

Was den bulgarischen

Joghurt so besonders macht
Die Joghurtproduktion in Bulgarien hat eine lange Tradition, und die Einheimischen sind sich sicher, dass der bulgarische Joghurt der beste ist. Außerdem soll er das Leben verlängern. Das hat unter anderem mit Lac-



Momchilovtsi ist ein kleiner bulgarischer Ort, der sich bei chinesischen Reisenden großer Beliebtheit erfreut.

FOTO: IMAGO IMAGES/ DEPOSITPHOTOS

tobacillus bulgaricus zu tun. Dabei handelt es sich um eine für das südliche Bulgarien typische Bakterienkultur. Erstmals nachgewiesen hat den Bakterienstamm der bulgarische Wissenschaftler Stamen Grigorow im Jahr 1905, und etliche Studien haben mittlerweile seine Ergebnisse bestätigt – unter anderem auch der Nobelpreisträger Ilja Metschnikow in seinem Buch „The Prolongation of Life“ („Die Verlängerung des Lebens“). „Bulgarischer Joghurt ist möglicherweise das erste Probiotikum der Welt und

wird zur Behandlung verschiedener Beschwerden eingesetzt. Jeder aus hausgemachtem Joghurt isolierte Bakterienstamm hat unterschiedliche Eigenschaften“, sagt Prof. Dr. Penka Petrova, Direktorin des Instituts für Mikrobiologie an der Bulgarischen Akademie der Wissenschaften, der Nachrichtenagentur „Reuters“. Diese Bakterien und eine spezielle Art der Herstellung unterscheiden den bulgarischen Joghurt von vielen anderen Sorten der Welt. Er wird für viele traditionelle Gerichte verwendet, zum Bei-

spiel Tarator, eine kalte Suppe mit Joghurt und Gurken. Oder Sneschanka, ein Getränk aus Joghurt, Wasser und Salz. Die joghurtlastige Ernährung soll dafür sorgen, dass die bulgarischen Bäuerinnen und Bauern besonders gesund sind und lange leben. Das hat sich auch bis nach China herumgesprochen.

Das hat es mit dem chinesischen Hype um bulgarischen Joghurt auf sich
Im Jahr 2009 importierte ein chinesisches Molkereunternehmen die Bakterien des Lac-

tobacillus bulgaricus und setzte sie zur Produktion ihres eigenen Joghurts ein. Die importierten Bakterien stammen aus dem kleinen bulgarischen Ort Momchilovtsi im Süden des Landes – rund 20 Kilometer von der griechischen Grenze entfernt.

Der Ort war auch namensgebend für den chinesischen Joghurt und wird seitdem in vielen Supermärkten in China verkauft.

„Bulgarischer Joghurt ist in China sehr beliebt ... deshalb wollen wir den reinen Joghurt hier probieren“, sagt Ge Lin, ein Tourist aus China, der den bulgarischen Ort besucht, der Agentur „Reuters“.

Auf die Touristinnen und Touristen aus China hat man sich vor Ort mittlerweile eingestellt und spricht sogar teilweise etwas Chinesisch, wenn die begeisterten Besucherinnen und Besucher zum lokalen Joghurtfest im Spätsommer anreisen. Natürlich gibt es aber auch eine Menge Lokalkolorit, an dem die chinesischen Reisenden sich erfreuen – mit Musik, Gesang und Volkstanz in traditionellen Trachten schmecken die Kostproben des lokalen Joghurts dann gleich doppelt gut.



Weitere Informationen findest du unter:
» www.reisereporter.de/bulgarien-joghurt



WIE GEDRUCKT,
ABER WASSERFEST

ZEITUNG, WO DU WILLST.

Unser E-Paper direkt im Web oder als App.
abo.PAZ-online.de/vorteile



Deiner Allgemeine 