

## Wintersport mit Gaumenkitzel in Tschechien

**(Berlin/Prag im Februar 2022) Die Tschechische Republik ist in allen Himmelsrichtungen von Bergketten umsäumt, die zwar nicht die Höhe der Alpen erreichen, trotzdem ideale Bedingungen für das winterliche Urlaubsvergnügen bieten. Die Wintersaison ist in vollem Gange und alle Skigebiete versprechen gute Schneeverhältnisse zum Skifahren und Langlaufen. Noch bis Ende März kommen passionierte Wintersportler hier auf ihre Kosten. Après-Ski steht in Tschechiens Bergen übrigens auch für traditionelle wärmende Eintöpfe und Suppen: Exklusive Gaumenfreuden in den Czech-Specials-Restaurants runden einen sportlichen Tag in der Kälte ideal ab. Viele Gerichte lassen sich auch zu Hause einfach nachkochen.**

### **Besondere Kulinarik der Czech-Specials**

Tschechien ist mannigfaltig – und so ist auch seine Küche. Um die regionale Gastronomie stärker ins Bewusstsein der Urlauber zu rücken und moderne Interpretationen der traditionellen Küche zu fördern wurde das Label der Czech-Specials gegründet. Es präsentiert die tschechische Küche in all ihrer regionalen Vielfalt, mit ihren einzigartigen Speisen sowie den vielen Variationen ihrer Zubereitung und dient gleichzeitig als Zertifikat, das Gästen somit tschechische Kost in höchster Qualität garantiert. Auch in den beliebten Skibieten kann man Czech-Specials-Restaurants finden und dort traditionelle tschechische Gerichte genießen.

### **Saure Suppe aus dem Riesengebirge**

Das **Riesengebirge (Krkonoše)** ist das höchste tschechische Gebirge mit der Schneekoppe als höchste Erhebung. Das sechs Kilometer entfernte **Pec pod Sněžkou** ist eines der beliebtesten Skigebiete in ganz Tschechien. Nach einer ausgiebigen Skifahrt in der kalten Winterluft erwärmt man sich hier mit dem deftigen Eintopf „**Krkonošské kyselo**“. Die regionale Spezialität aus Kartoffeln, Pilzen, Röhrei auf Zwiebeln und Sauerteig zum Eindicken, gibt es speziell im Restaurant des Hotels Horizont. Doch auch zuhause ist die Königin der Suppen, wie der Eintopf anerkannt bezeichnet wird, einfach zuzubereiten. Aus aufgegangener Bierhefe, Pilzen, Kümmel und Kartoffeln kocht man die Suppe ein, hinzu kommen noch Zwiebeln, Butter oder Schmalz und ein Röhrei. Das Rezept findet sich unter [www.czechspecials.cz/recepty/polevky/krkonosske-kyselo](http://www.czechspecials.cz/recepty/polevky/krkonosske-kyselo)

### **Langlaufen und Suppe löffeln im Böhmerwald**

Der **Böhmerwald (Šumava)** hat eine lange Wintersporttradition und ist ein ideales Urlaubsziel für alle, die gern Ski fahren, Schlittschuh laufen, langlaufen, sich aktiv erholen und gutes Essen lieben. Perfekt zum Aufwärmen ist die berühmte Dillsuppe „**Kulajda**“ im Hotel Vydra in Srní. Kulajda wird übrigens in verschiedenen Versionen vom Böhmerwald bis ins Riesengebirge, aber auch im mährischen Altvatergebirge gekocht – überall dort, wo man in den Wäldern Pilze findet, denn diese sind das A und O

tschechischer Suppen. Ergänzt wird die bekannte Mahlzeit mit Kartoffeln, saurer Sahne, pochierten Eiern und verschiedenen Gewürzen. Das Rezept findet sich unter [www.czechspecials.cz/recepty/riesengebirgs-suppe-kulajda-mit-pochierten-eiern](http://www.czechspecials.cz/recepty/riesengebirgs-suppe-kulajda-mit-pochierten-eiern)

**Pressekontakt crystal communications****Christiane Hannsmann****Tel. :** +49 (0) 89 413 291 923**Email:** [czechtourism@crystal-communications.de](mailto:czechtourism@crystal-communications.de)