

#GKBULO

Updates, News und aktuelle Informationen zur Geschäftskultur Bulgariens

Bulgaren blicken erwartungsvoll nach Deutschland

Für die Bulgaren ist Deutschland der Anker in der Finanz- und Wirtschaftskrise. In Deutschland schätzt man die makroökonomische Stabilität des Balkanlandes.

Frank Stier, Bulgarien blickt erwartungsvoll nach Deutschland, in: Deutschland Archiv, 9.1.2014, www.bpb.de/176139



Hinweis

Die aktuelle Fassung dieser Seitnotiz ist abrufbar unter: www.seitnotiz.de/GKBULO

#GKBUL1

Sprachführer Bulgarisch

Guten Morgen! - добро утро;
доброто утро - (dobro utro)

Guten Tag! - добар ден;
добар ден - (dobar den)

Guten Abend! - добар вѣсѣр;
добар вѣсѣр - (dobar vetscher)

Willkommen! - добре дошли;
добре дошли - (dobre doschli)

Hallo! - здравей[те];
здравей[те] - (zdravey[te])

Herr - господин;
господин - (gospodin)

Frau - госпожа;
госпожа - (gospozha)

Wie geht es dir/Ihnen? - как си/сте;
как си/сте - (kak si/ste)

Danke, gut. - благодаря, добре;
благодаря, добре - (blagodarya, dobre)

Wie heißen Sie? - как се казвате;
как се казвате - (kak se kazvate)

Ich heiÙe... - аз се казвам;
аз се казвам - (az se kazvam)

Bitte nehmen Sie Platz. - (molya sednete)

Danke! - (blagodarya)

Vielen Dank! - (mnogo blagodarya)

Danke, gleichfalls! - (blagodarya podobno)

Keine Ursache. - (nyama zasto)

Sehr gern. - (s udovolstvie)

Bitte! - (molya)

Ja - (da)

Nein - (ne)

Nein, danke. - (ne, blagodarya)

Vielleicht. - (mozhe bi)

Richtig. - (pravilno)

Selbstverständlich. - Разбирасе. - (razbira se)

Entschuldigung! - Извинете! - (izvinete)

Verzeihung! - Извинете! - (izvinete)

Entschuldigen Sie, bitte! - Извинтемоля! - (izvinete molya)

Es tut mir leid! - Съжалявам! - (sazhalyavam)

Schade! - Жалко! - (zhalko)

Auf Wiedersehen! - Довиждане! - (dovizhdane)

Tschüss! - Чао! - (tschao)

Bis morgen! - До утре! - (do utre)

Bis bald! - До скоро! - (do skoro)

Alles Gute! - Всичкохубаво! - (vsitschko hubavo)

Viel Vergnügen! - Приятнопрекарване! - (priyatno prekarvane)

Gute Nacht! - Лека нощ! - (leka nost)

Gute Reise! - На добър
път! - (na dobar pat)

Was ist das? - Какво е
това? - (kakvo e tova)

Was bedeutet das? - Какво
значи това? - (kakvo
znatschi tova)

Was ist los? - Какво
става? - (kakvo stava)

Warum? - Защо? - (zasto)

Sprechen Sie Deutsch? -
Говорите ли
немси? - (govorite li nemski)

Verstehen Sie mich? -
Разбирате
ли ме? - (razbirate li me)

Ich verstehe nicht. - Не
разбирам. - (ne razbiram)

Wiederholen Sie bitte! -
Повторете
моля! - (povtorete molya)

Wie bitte? - Моля? - (molya)

Wie spät ist es? - Колко е
часът? - (kolko e tschasat)

Es ist spät. - Късно е. - (kasno e)

Es ist zu früh. - Много е
рано. - (mnogo e rano)

Wann? - Кога? - (koga)

Morgen - сутрин - (sutrin)

Mittag - обяд - (obyad)

Abend - вечер - (vetscher)

Nacht - нощ - (nost)

heute - днес - (dnes)

morgen - утре - (utre)

gestern - вчера - (vtschera)

Montag -

понеделник -
(ponedelnik)

Dienstag - вторник - (vtornik)

Mittwoch - сряда - (sryada)

Donnerstag -

четвъртък -
(tschetvartak)

Freitag - петък - (petak)

Sonnabend - събота - (sabota)

Sonntag - неделя - (nedelya)

Weihnachten - (koleda)

Neujahr - (nova godina)

Frohes Fest! - (tschestit praznik)

Achtung! - (vnimanie)

Eingang - (vhod)

Eintritt verboten! - (vhod zabranen)

Ausgang/Ausfahrt - (izhod)

Im Restaurant

Die Speisekarte, bitte! - (menyuto molya)

Nichtraucher - (nepuschatschi)

Raucher - (puschatschi)

Kaffee - (kafe)

Tee - (tschay)

mit Milch - (s mlyako)

mit Zucker - (sas zahar)

Stilles Wasser -

и минерална вода

Wasser mit Kohlensäure - (soda)

Orangensaft -

и портокалов сок

Apfelsaft -

и ябълков сок

Bier - (bira)

Wein - (vino)

Brot - (hlyab)

Suppe - (supa)

Fisch - (riba)

Fleisch - (meso)

Hühnchen - (pile)

Beilage - (garnitura)

Vegetarische Gerichte -

и вегетариански ястия

Eier - (yaytza)

Salat - салат - (salata)

Dessert - десерт - (dessert)

Obst - плодове - (plodove)

Eis - сладолед - (sladoled)

Frühstück - закуска - (zakuska)

Mittagessen - обяд - (obyad)

Abendessen - вечеря - (vetscherya)

Gesundheit!/Prost! -

назад! - (nazdrave)

Die Rechnung bitte. -

сметката - (smetkata)

сметката мoля - (smetkata molya)



Hinweis

Die aktuelle Fassung dieser Seitnotiz ist abrufbar unter: www.seitnotiz.de/GKBUL1

#GKBUL2

Aberglaube

Bulgarien – das Aberglaubenland

"Banker besprengen ihre Büros mit Weihwasser", heißt es in der bulgarischen Tageszeitung *Telegraf*. Nach der Wirtschaftskrise steigt die Zahl der faulen Kredite und damit der Bankmitarbeiter, die sich um die Rückzahlung kümmern. Sie haben keine leichte Aufgabe und werden sehr oft von den Kunden beschimpft und verflucht. Um sich vor dem Zorn und dem Unheil zu schützen, greifen die Angestellten zur geistlichen Hilfe. Pfarrer nehmen **Wasserweihen** vor und verjagen damit die bösen Geister und die negative Energie der Schuldner. Mit 20 Euro, das ist der Preis für diese Dienstleistung der Kirche, beeinflussen die bulgarischen Banker ihr Schicksal.

Bulgaren glauben an übernatürliche Kräfte und beschwören ihr Glück mit vielen christlichen, aber auch mit abergläubischen Ritualen. Ob im Privatleben oder im Geschäft, Kismet ist Bulgaren sehr wichtig und sie tun alles, um es abzusichern. Ein bulgarisches Sprichwort besagt: "Wenn ich mit Kismet auf die Welt komme, kannst du mich auch auf den Müll werfen."

In Bulgarien feiert fast niemand seinen **40. Geburtstag**, weil das Unglück bringt. Die Zahl 40 hat eine besondere Bedeutung im Volksglauben. Nach der Geburt und nach dem Tod wandert die Seele 40 Tage zwischen Himmel und Erde, bevor sie sich entscheidet, wo sie bleibt. Deshalb dürfen Menschen, die nicht zur Familie gehören, ein Neugeborenes erst 40 Tage nach der Geburt sehen. Bulgaren verabschieden ihre Verstorbenen am 40. Tag nach dem Tod mit einer zweiten Gedenkfeier.

Der Aberglaube ist in allen Altersgruppen und gesellschaftlichen Schichten in Bulgarien verbreitet. So wird ein **Neubeginn immer mit Wasser begossen**, damit die Geschäfte, die Reise, die Schule, das Studium etc. fließend laufen. Man gießt Wasser aus einem kleinen Kupferkessel vor den Füßen der Menschen aus, die den ersten Schritt drüber machen.

Wenn Sie Ihre bulgarischen Geschäftspartner besuchen oder empfangen, dürfen Sie ihnen nicht die Hand über die Türschwelle reichen - das ist kein gutes Omen für Ihre Beziehung. Und wenn man einmal aus dem Büro oder Haus heraus ist, darf man nicht wieder zurückkommen, selbst wenn man etwas vergessen hat, da dies ebenfalls Unglück bringt.

Beim Essen reicht man den **Salzstreuer** nicht direkt in die Hand des Nachbarn, sondern stellt ihn auf den Tisch. **Zigaretten** dürfen nicht an einer Kerze angezündet werden, da sonst ein Seemann stirbt. Frauen dürfen ihre **Taschen** nicht auf dem Boden abstellen, da sie dann arm sein werden. Bulgaren **klopfen dreimal auf Holz**, wenn sie über Unglück oder Unfälle sprechen, damit ihnen nicht das Gleiche wiederfährt. Und wenn sie sich erschrocken haben, spucken sie dreimal in den Ausschnitt.

Wenn Sie Ihre bulgarischen Geschäftspartner fragen würden, ob sie tatsächlich an so etwas glauben, würden sie Ihnen lächelnd antworten: "Wenn es nicht hilft, dann schadet es auch nicht!" Nehmen Sie deshalb die sonderbaren Sitten der Bulgaren mit einem Zwinkern an und respektieren sie diese soweit wie möglich. Wer weiß, vielleicht ist doch etwas dran!



Hinweis

Die aktuelle Fassung dieser Seitnotiz ist abrufbar unter: www.seitnotiz.de/GKBUL2

#GKBUL3

Video Expedia

Umgekehrte Gestik für Ja und Nein

Bulgaren sind für Ihre umgekehrte Gestik für Ja und Nein bekannt. Ein Reiseportal hat dies für einen Werbespot genutzt:

www.youtube.com/watch?v=4KNFYRHcJMo



Hinweis

Die aktuelle Fassung dieser Seitnotiz ist abrufbar unter: www.seitnotiz.de/GKBUL3

#GKBUL4

Bulgarische Traditionen und Bräuche

"*Surva vesela godina, dogodina, do amina!*" Am **01. Januar** klopfen Kinder mit schön geschmückten **Kornelkirschruten** (*survakniza*) auf den Rücken der Erwachsenen und wünschen ihnen ein glückliches und gesundes Neujahr. Dafür werden sie mit Süßigkeiten und Geld beschenkt. Früher war die *survakniza* mit Wolle, Popcorn und trockenen Früchten verziert, heute wird sie mit buntem Glanzpapier dekoriert. Die Kinder tragen Gedichte und Lieder vor, die speziell für diesen Anlass verfasst wurden.

Bild unter: <http://detstvoto.net/index.php?newsid=1136>

Die Reihe von traditionellen Festen zum Jahresbeginn geht gleich am **06. Januar** mit dem **Yordanstag** weiter. Nach dem religiösen Kalender wird an diesem Tag die Erscheinung des Herrn gefeiert und gleichzeitig der Mut und die Ausdauer der Männer auf die Probe gestellt. Der Pfarrer wirft das Kreuz ins Wasser (Fluss, See, Meer) und die Männer springen rein, um es herauszuholen. Derjenige, dem das gelingt, wird ein gesundes, glückliches und erfolgreiches neues Jahr haben. In manchen Orten Bulgariens wird auch Männerhoro (Reigen) im Wasser getanzt.

Bild unter: www.for-bgtraveller.info/2012/01/blog-post.html

Früher haben die Bauern vorwiegend während der kalten Jahreszeit gefeiert, da es auf den Feldern keine Arbeit gab. Deshalb finden bis heute die meisten bulgarischen Bräuche in den Wintermonaten statt. Der **14. Februar** wird in Bulgarien seit jeher festlich begangen, an dem Tag wird **der Heilige Trifon, der Patron der Winzer**, geehrt. Am *Trifon Zarezan* werden die Rebstöcke rituell geschnitten und mit Wein begossen, damit sie viele Trauben hervorbringen. Danach wird der neue Wein probiert und bis spät in die Nacht gefeiert. Da die Winzer vorwiegend männlichen Geschlechts sind, ist der 14. Februar als Männertag bekannt.

Jedes Jahr am **01. März** schenken die Bulgaren ihren Verwandten und Freunden einen speziellen **Talisman, genannt *Marteniza***. Er besteht aus weißen und roten Wollfäden, die zusammengeflochten sind und mit Quasten enden. Laut der Legende wird *Marteniza* von Oma Marta gebracht, so der volkstümliche Name des Monats März, und symbolisiert das Frühlingserwachen der Natur. Die *Marteniza* wird so lange getragen, bis man den ersten Storch sieht. Danach wird sie an einen blühenden Obstbaum gebunden, damit das Jahr fruchtbar wird. Dieser Brauch ist eine der ältesten und schönsten Traditionen Bulgariens. Schon seit Mitte Februar sind die Straßen mit Verkaufsständen übersät, die eine große Vielfalt von bunten *Martenizi* anbieten.



Eines der spektakulärsten und rätselhaftesten Kulturphänomene Bulgariens ist der Brauch ***Nestinarstvo***. Männer und Frauen in traditionellen Trachten tanzen barfuß auf Glut. Dieser Feuertanz wurde anfänglich am 21. Mai, das Fest der Heiligen Konstantin und Elena, als Teil der Festivitäten durchgeführt. Mittlerweile wird er auch als Touristenattraktion angeboten. Sein Ursprung liegt noch in der Zeit vor Christus, als die Thraker, die ersten Siedler des heutigen Bulgariens, ihren heidnischen Sonnenkult zelebrierten. An bestimmten heiligen Plätzen wird ein Feuer angezündet, aus dem ein Glutkreis mit 2 m Durchmesser und 4-5 cm Dicke gelegt wird. Das Ritual wird von den ältesten *Nestinari*, so werden die Tänzer genannt, eröffnet. Sie laufen drei Mal um die Glut herum und

durchkreuzen sie dann. Nachher treten alle *Nestinari* mit der Ikone von Konstantin und Elena auf die Glut und fangen an zu tanzen. Manchmal machen sie auch Prophezeiungen. Das Ritual wird von spezifischer Trommelmusik begleitet und dauert einige Minuten.

<http://www.youtube.com/watch?v=OXylP8MyRG0>

Die Fähigkeit, übers Feuer gehen zu können, wird vererbt. Nur einige "*Nestinari*-Familien" besitzen die Begabung, sich in eine Art Trance zu versetzen und ohne Verbrennungen aus dem Feuer zu kommen. Der Brauch soll Gesundheit, Glück und Fruchtbarkeit bringen. Das Feuer soll die schlimmen Geister und Dämonen vertreiben. Kranke Menschen werden von den *Nestinari* übers Feuer getragen, damit sie gesund werden. Das Ritual *Nestinari* wurde zum Weltkulturerbe erklärt.

Viele bulgarische Bräuche sind eine Mischung aus dem orthodoxen Glauben und den thrakischen heidnischen Praktiken. Die christliche Religion ist nicht die einzige geistige Stütze der Bulgaren. Ihr Alltag ist voll von abergläubischen Ritualen, die als doppelte Absicherung für ein gutes Leben dienen. Diese Dualität ist typisch für Bulgarien - ein Land der Kontraste, in dem sich Osten und Westen treffen, wo Riten und Bräuche bewahrt und gelebt werden.



Hinweis

Die aktuelle Fassung dieser Seitnotiz ist abrufbar unter: www.seitnotiz.de/GKBUL4

#GKBUL5

Vollständiges Interview mit Dr. Mitko Vassilev

Made in Germany ist in Bulgarien sehr beliebt

Ausführliches Interview mit Dr. Mitko Vassilev, Hauptgeschäftsführer der AHK Bulgarien



Was wissen die deutschen Unternehmer über Bulgarien nicht?

Wirft man als Ausländer einen Blick auf die Landeskarte, sieht man den großen Punkt, der die Hauptstadt Sofia im Westen Bulgariens, kennzeichnet. Bulgarien ist aber nicht unbedingt mit Sofia oder den Ferienorten am Schwarzen Meer gleichzusetzen. Aus wirtschaftlicher Sicht werden immer mehr Gebiete aufgrund der in den letzten Jahren modernisierten Infrastruktur für Investitionen und Handel attraktiv: Varna und Bourgas wegen der Häfen und Flughäfen, Rousse dank der Donau-Brücke und die zweitgrößte bulgarische Stadt Plovdiv als wichtiger Verkehrsknotenpunkt aufgrund der geografischen Lage und der Nähe zur süd-östlichen Grenze der Europäischen Union (EU). Mit der Eröffnung der zweiten Donau-Brücke bei Vidin-Kalafat erhofft sich das Land, der nordwestlichen Region einen Schub zu geben.

Bevor die deutschen Unternehmen den Schritt nach Bulgarien wagen, müssen sie sich über

die Vor- und Nachteile Bulgariens ausführlich informieren. Unterstützung bietet die Deutsch-Bulgarische Industrie- und Handelskammer (AHK Bulgarien), die zum weltweiten Netz der deutschen AHK-Büros in etwa 85 Ländern gehört und mit den rund 80 Industrie- und Handelskammern (IHKs) in Deutschland vernetzt ist. Die AHK Bulgarien bietet sowohl deutschen als auch bulgarischen Unternehmen unter der Servicemarke DEinternational Dienstleistungen an, um den wirtschaftlichen Austausch zwischen Deutschland und Bulgarien zu fördern und konkret z.B. Geschäftspartner am bulgarischen Markt zu suchen und zu vermitteln.

Die direkten Eindrücke hier vor Ort sind ein maßgeblicher Faktor bei einer Investitions- bzw. Geschäftsentscheidung. Wichtig ist, nicht nur die allgemeinen wirtschaftspolitischen Rahmenbedingungen kennenzulernen, sondern auch das Land mit seiner jahrhundertreichen Kultur und die Menschen mit ihrer Mentalität. Die deutschen Unternehmen wissen nicht, wie beliebt die Herkunftsbezeichnung "*Made in Germany*" und ausländische Arbeitgeber in Bulgarien sind. Die Bulgaren sind gegenüber den Deutschen, der deutschen Sprache und Kultur recht positiv eingestellt.

Als Geschäftsmann in Bulgarien lernt man viele Dinge später im Alltag, die einem das Leben leichter machen: die sehr gut ausgebaute Internet-Infrastruktur, den Service an Tankstellen, die Option, Parkgebühren per SMS zu zahlen.

Welche sind die Vorteile Bulgariens als Wirtschaftsstandort?

Die AHK Bulgarien beteiligt sich seit 2005 jedes Jahr an der Konjunkturumfrage der mittel- und osteuropäischen AHKs. Positiv bewertet wird von den Unternehmen z.B. die Steuerbelastung. Der niedrige Steuersatz von nur 10% für Körperschafts- und Einkommensteuer lässt zu, dass Investoren relativ schnell Kapital generieren können. Die Qualifikation und die Lernbereitschaft der einheimischen Arbeitnehmer werden von den Befragten auch hoch geschätzt. In Ergänzung dazu kann man hinzufügen, dass die Löhne und Gehälter ziemlich niedrig im Vergleich zum EU-Durchschnitt sind. Laut den Ergebnissen unserer Umfragen bereuen wenige Unternehmer, Bulgarien als Standort

gewählt zu haben.

Seit 2005 ist Bulgarien NATO-Mitglied und seit 2007 EU-Mitglied. Nach wie vor spielt die geopolitische Lage des Landes eine große Rolle für Investitions- und Geschäftsentscheidungen. Bulgarien war und ist eine Drehscheibe zwischen Ost und West, zwischen Europa und Asien. Für viele deutsche Geschäftsleute ist Bulgarien ein Sprungbrett nach Osten und nach Russland. Wichtig ist auch die unmittelbare Nähe zu Wachstumsregionen, wie die Türkei, Rumänien und Serbien.

Andere positive Aspekte, die das Land attraktiv für ausländische Geschäftspartner machen, sind z.B. das stabile Bankensystem, der Währungsrat seit 1997 (feste Bindung der nationalen Währung Lev zunächst an die DM und heutzutage an den Euro) sowie die Menschen allgemein als größtes Kapital des Landes.

Was sehen die deutschen Unternehmer in Bulgarien kritisch an?

In Anlehnung an die oben erwähnte Konjunkturumfrage sind die dringenden wirtschaftspolitischen Handlungsfelder in Bulgarien weiterhin die Reform der öffentlichen Verwaltung, die Verbesserung der Rechtssicherheit, die Beseitigung der Praxis der nicht transparenteren öffentlichen Ausschreibungen, die Erhöhung der Qualität der beruflichen und akademischen Ausbildung sowie die Bekämpfung der Korruption.

Die deutschen Unternehmer müssen sich aber im Klaren sein, dass Korruption kein typisch bulgarisches Phänomen ist. Im Unterschied zu Deutschland wird die Korruption in Bulgarien auch von den kleineren Unternehmen und von der Bevölkerung gespürt. Aufgrund des niedrigen Lohnniveaus in der öffentlichen Verwaltung in Bulgarien gibt es für die Korruption einen fruchtbaren Boden. Andererseits gibt es auch Beispiele für eine gute Zusammenarbeit zwischen deutschen Unternehmen und der bulgarischen Administration.

Was hat sich in der Geschäftskultur in Bulgarien seit der Wende geändert bzw. soll sich noch ändern?

Die Prinzipien der Planwirtschaft, langfristig nach festen unflexiblen Vorgaben zu arbeiten, wurden durch die Dynamik der Marktwirtschaft ersetzt. Diese ganze wirtschaftliche Umstrukturierung, der Zusammenhang zwischen Angebot und Nachfrage und die Orientierung an den Bedürfnissen der Kunden haben auch die Geschäftskultur geprägt.

Pünktlichkeit, Disziplin, Offenheit und Transparenz sind Eigenschaften, die sich die Bulgaren im Geschäftsalltag von den Partnern und der öffentlichen Verwaltung wünschen, sie halten sich jedoch oft selbst nicht an die Regeln.

Langfristig soll sich das Denken der Menschen von Ost nach West ändern und das betrifft nicht so sehr die junge, sondern die alte Generation.

Wie entwickeln sich die Wirtschaftsbeziehungen zwischen Deutschland und Bulgarien?

Die recht hohe Anzahl von Firmen in Bulgarien mit Interesse am deutschen Markt und die Menge der Unternehmen mit deutschen Wurzeln spiegeln sich auch in den Wirtschaftsstatistiken nieder. Wenn wir über bilaterale Wirtschaftsbeziehungen reden, dann sind auf dem Radar sofort der Handel und die Investitionen. Das Handelsvolumen zwischen beiden Ländern wuchs stetig seit der Wende und Jahr für Jahr wurden neue Rekorde aufgestellt. Eine Ausnahme war die Zeit der jüngsten weltweiten Finanz- und Wirtschaftskrise, aber im Jahr 2013 wurde ein Wert im bilateralen Außenhandel von über 5 Mrd. Euro erreicht. Deutschland ist nicht nur der wichtigste ausländische Absatzmarkt für bulgarische Produkte, sondern auch ein strategischer Investor in Bulgarien. Deutsche Unternehmen, die sich in Bulgarien niedergelassen haben, die vor Ort produzieren und Arbeitsplätze schaffen, sind beispielsweise Liebherr, Aurubis, Festo, Lufthansa Technik, Knauf, Siemens, Pirin Tex, Steca, Würth u.a. Darüber hinaus sind auf dem bulgarischen Markt zahlreiche deutsche Firmen vertreten, die Produkte und Dienstleistungen verkaufen (Adidas, BASF, Bosch, BMW, Dr. Oetker, Lidl, Metro, SAP, Stihl, etc.).

Wie sehen die Bulgaren die Deutschen?

Die Deutschen gelten in den Augen der Bulgaren als effizient, diszipliniert, zuverlässig, leistungsorientiert, ordentlich, dafür aber gelegentlich als kalt, steif, humorlos, dominierend und zielstrebig um jeden Preis. Auf jeden Fall sind die Deutschen ein gutes Vorbild für die Bulgaren.

Natürlich gibt es diese regionalen und nationalen Nuancen in der Mentalität. Wenn man aber dazu noch die Unterscheidung z. B. nach Gesellschaftsschichten, Generationen und Geschlecht in Betracht zieht, erhält man ein an Menschentypen reiches Raster. Jeder Mensch ist individuell und für sich allein zu bewerten. Daher zum Schluss noch einmal meine Empfehlung: Machen Sie sich ein Bild von Bulgarien vor Ort! Wenn Sie Geschäfte mit den Bulgaren machen wollen, dann kann das nicht vom Schreibtisch aus erledigt werden.

Das Interview führte Nevena Dragostinova.



Hinweis

Die aktuelle Fassung dieser Seitnotiz ist abrufbar unter: www.seitnotiz.de/GKBUL5

#GKBUL6

Das Bulgarische Zeitverständnis

Artikel als PDF zum Download:

[www.seitnotiz.de/download/gkbul/
bulgarisches-zeitverstaendnis.pdf](http://www.seitnotiz.de/download/gkbul/bulgarisches-zeitverstaendnis.pdf)



Hinweis

Die aktuelle Fassung dieser Seitnotiz ist abrufbar unter: www.seitnotiz.de/GKBUL6

#GKBUL7

Produktion mit Staubsaugern



Bulgaren improvisieren gern. Manchmal sind sie dazu gezwungen, wenn sie nicht über die eigentlich notwendigen finanziellen und materiellen Ressourcen verfügen. Einer meiner Kunden benutzte in der Anfangsphase seines Geschäfts, als er sich teure Spezialmaschinen noch nicht leisten konnte, für die Materialzufuhr an den Spritzgussmaschinen herkömmliche Staubsauger. Ein Staubsauger kostete 20 BGN, umgerechnet ca. 10 Euro. Diese Vorrichtung gewährleistete natürlich keinen stabilen Produktionsprozess, aber das war für seine Produkte nicht ausschlaggebend.



Hinweis

Die aktuelle Fassung dieser Seitnotiz ist abrufbar unter: www.seitnotiz.de/GKBUL7

#GKBUL8

Europe according to ...

Der bulgarische Designer Yanko Tsvetkov hat eine Reihe von Karten der Stereotypen entworfen. Sie zeigen, was die Bürger eines Landes über die anderen europäischen Länder denken.

Europe according to Germans:

<http://alphadesigner.com/art-store/europe-according-to-germany-print/>

Europe according to Bulgarians:

<http://alphadesigner.com/art-store/europe-according-to-bulgaria-print/>



Hinweis

Die aktuelle Fassung dieser Seitnotiz ist abrufbar unter: www.seitnotiz.de/GKBUL8

#GKBUL9

Die bulgarische Küche

"Niemand ist größer als das Brot", sagt eine bulgarische Volksweisheit. Gäste werden mit **Brot und Salz** empfangen. Bei staatlichen Empfängen, Firmeneröffnungen und Einweihungen von Gebäuden bieten Frauen in bunten Trachten köstlich duftendes handgemachtes Fladenbrot an. Damit zeigen die Hausherren ihre Wertschätzung den Gästen gegenüber.

Essen ist den Bulgaren sehr wichtig. Früher haben sich die großen Bauernfamilien um den Tisch versammelt, den Verlauf des Tages besprochen und die Aufgaben für den nächsten verteilt. Auch heute essen Freunde, Verwandte und Kollegen oft zusammen, tauschen nützliche Informationen aus und pflegen ihr Netzwerk. Das warme Klima in Bulgarien verleitet zum geselligen Beisammensein bis spät in die Nacht. Bulgaren essen oft und gerne auswärts. In jedem Ort gibt es eine **Vielzahl von Lokalen**, die schmackhafte bulgarische oder internationale Küche anbieten.

Der bekannte bulgarische **Schopska Salat** ist eine Erfindung der staatlichen Touristenagentur während des Sozialismus. Auch wenn er ursprünglich als Werbemittel gedacht war, gehört der gemischte Salat aus Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und weißem Käse heute zu den traditionellsten Gerichten der bulgarischen Küche und wird fast in jedem Restaurant angeboten. Der **Schneewittchen Salat "Snezhanka"** wird aus Joghurt und Gurken gemacht und gehört ebenfalls zu den beliebtesten Vorspeisen.

Die bulgarische Küche ist stark **saisonal bedingt**, auch wenn jetzt auf den Märkten das ganze Jahr über frisches Gemüse und Obst angeboten wird. Während der langen heißen Sommermonate wird mehr Gemüse und im Winter werden mehr Fleischspeisen gegessen, vorwiegend Huhn und Schwein. Lamm wird meist zu bestimmten feierlichen Anlässen, wie Ostern und Georgstag, zubereitet. Das Gericht heißt auch **Lamm nach Georgsart**.

Innereien, wie Nieren, Leber, Zunge u.a., werden in der bulgarischen Küche ebenfalls verwertet. Ein sehr wirkvolles Mittel gegen einen Kater ist die **Kuttelsuppe**. Es wird viel **Grillfleisch** gegessen. Eine gemischte "*Skara*" besteht in der Regel aus Steak, Kebaptsche und Kyufte (Fleischkloß). In den winterlichen Monaten werden **Fleischeintöpfe**, wie "*Kapama*" und "*Kavarma*", gegessen. An der Schwarzmeerküste werden viel **Fisch und Meeresprodukte** gegessen, in den Bergen werden Forellen angeboten.

Milchprodukte bilden für viele leckere Gerichte die Grundlage. Es gibt kaum Menüs, die ohne auskommen. Über den Salat wird weißer Käse gerieben, im Sommer bereitet man die erfrischende **kalte Joghurtsuppe "Tarator"**, als Hauptspeise wird **Käse nach Schopski Art** angeboten und als Nachtisch gibt es **Joghurt mit Honig**. Zum Trinken serviert man **Ayran**, verdünnter Joghurt mit Salz. Die Bulgaren unterscheiden zwischen **weißem und gelbem Käse** und haben entsprechend zwei Wörter dafür: "*sirene*" und "*kaschkaval*".

Eine der beliebtesten Leckereien der Bulgaren heißt "*Baniza*" und wird ebenfalls mit weißem Käse zubereitet. Jede Familie hat ihr eigenes Rezept für diesen **Blätterteigkuchen**. Dieser kann mit Ei und Milch überbacken oder gezuckert als Nachspeise gegessen werden. Die Form kann variieren. Kleine drei- oder viereckige *Banizi* werden gern zum Frühstück gegessen. Dazu gehört Bosa, ein **Getreidegetränk**, das Bulgaren lieben und Ausländer merkwürdig finden.

In der bulgarischen Küche werden reichlich **Kräuter und Gewürze** verwendet: Petersilie, Kräutersalz, Bohnenkraut, Krauseminze, Thymian, Kümmel, Piment u.v.a. Kräuter werden ebenfalls für die Zubereitung von **Tee** benutzt. Man sammelt sie auch selbst auf den Wiesen und in den Bergen. Die beliebtesten Teesorten sind Lindenblüten, Thymian, Minze, Kamille, Hagebutte, Johanniskraut, Brennnessel und Oregano. Kräutertees werden mit Honig gesüßt. Aromatische Kräutermischungen werden von vielen Bulgaren als Heilmittel eingesetzt.

Rakia ist das Nationalgetränk von Bulgarien. Fast jede Familie brennt ihr eigenes Elixier aus Aprikosen, Weintrauben, Zwetschgen, Birnen, Quitten oder Feigen. Im Rosental wird

es aus Rosen destilliert. **Schnapsbrennen** ist eine Kunst. Jeder bulgarische Mann hat seine Geheimnisse, die er von Generation zur Generation weitergibt. Viele Bulgaren stellen auch ihren eigenen **Wein** her. Die bulgarischen Kellereien bieten eine große Vielfalt an weißen und roten Weine. Das sonnige Klima bedingt das einzigartige Aroma und die kraftvolle Farbe. Weinliebhaber kommen in Bulgarien auf ihre Kosten.

Zu guter Letzt kommt natürlich das **Dessert**. Es werden Creme Karamell, Biskuit- oder Garaschtorte serviert. Im Sommer sind Eis und frische Früchte der bevorzugte Nachtisch.

Bulgaren sind Feinschmecker. Sie sind stolz auf ihre vielfältige Küche und teilen sie gern mit ihren Gästen. Lassen Sie sich von den schmackhaften bulgarischen Gerichten verführen und verwöhnen Sie Ihren Gaumen. Guten Appetit!



Hinweis

Die aktuelle Fassung dieser Seitnotiz ist abrufbar unter: www.seitnotiz.de/GKBUL9

#GKBUL10

Video: Erlebe Bulgarien

Im folgenden Beitrag finden Sie zwölf Gründe, Ihren nächsten Urlaub in Bulgarien zu verbringen.

[www.back-packer.org/de/2014/03/
12-grunde-urlaub-in-bulgarien-video-erlebe-bulgarien-sofia](http://www.back-packer.org/de/2014/03/12-grunde-urlaub-in-bulgarien-video-erlebe-bulgarien-sofia)



Hinweis

Die aktuelle Fassung dieser Seitnotiz ist abrufbar unter: www.seitnotiz.de/GKBUL10