



This project is funded
by the European Union



TOURISM OFFER CATALOG





Eternal love to the beloved city

Die ewige Liebe zur gelibten Stadt



This project is funded
by the European Union



Publisher / Verlag

NGO „Initiative for a Better and More Humane Society” Plav
NRO „Initiative für eine bessere und humanere Gesellschaft“ Plav

Project Coordinator / Projektkoordinator

Irfan Redžepagić

Project Assistant / Projektassistent

Emir Feratović

Text Preparation and Editing / Textbearbeitung und -vorbereitung

MSc Eldin Feratović

Proofreading / Lektorat und Korrektur

Senada Dešević

Review / Rezensentin

Senada Dešević

**Translation and Word Processing / Übersetzung und
Textbearbeitung**

Arlinda Ćari - Dešević, Selma Cecunjanin, Samira Canović and Amila Feratović

Photos / Fotos

Tourist Organization Plav / Tourismusorganisation Plav

Cover Design and text break / Coverdesign und Textsatz

Arlinda Ćari - Dešević

Creation of QR codes / QR-Code-Erstellung

Amar Dešević

Circulation / Auflage

50

Press / Druck

Multiverse DOO

Plav, 2025.

The project „The Wealth of Diversity“ was implemented by the NGO Initiative for a Better and More Humane Society from Plav within the framework of the grant „Strengthening Civil Society to Support Sustainable Socio-Economic Development of Montenegro“. The project is funded by the Delegation of the European Union, cofinanced by the Ministry of Public Administration, and implemented by the organizations Help – Hilfe zur Selbsthilfe and Juventas.

Projekt „Reichtum der Vielfalt“ wurde von der NRO Initiative für eine bessere und menschlichere Gesellschaft aus Plav im Rahmen des Grants „Stärkung der Zivilgesellschaft zur Unterstützung einer nachhaltigen sozio-ökonomischen Entwicklung in Montenegro“ realisiert. Das Projekt wird von der Delegation der Europäischen Union finanziert, mitfinanziert vom Ministerium für öffentliche Verwaltung und durchgeführt von den Organisationen Help – Hilfe zur Selbsthilfe und Juventas.

CONTENTS / INHALT

Preface / Vorwort	7
Introduction / Einleitung	9
Active holiday / Aktiver urlaub	10
Introduction / Einleitung	11
1. „Peaks of the Balkans“ / „Peaks of the Balkans“	13
2. Prokletije National Park / Nationalpark „Prokletije“	15
3. Hiking / Wandern	17
4. Cycling / Radfahren	19
5. Rafting and kayaking / Rafting und kajakfahren	21
6. Paragliding / Paragliding	23
7. Ski touring, snowboarding and snowshoeing / Skitouren, snowboarden und schneeschuhwandern	24
8. Ski resort Paljevi / Skigebiet Paljevi	26
Cultural tourism / Kulturtourismus	28
Introduction / Einleitung	29
Mosques / Moscheen	32
9. Imperial Mosque / Die Kaiserliche Moschee	33
10. Sultanija Mosque / Die Sultanija-Moschee	34
11. Shaheed Mosque / Die Shahid-Moschee	36
12. Šabovića Mosque / Die Šabović-Moschee	38
13. Redžepagića Mosque / Die Redžepagić-Moschee	39
14. Mosque in Bogajiće / Die Moschee in Bogajiće	40
15. Bilal Bin Rebbah Mosque / Die Billal Bin Rebbah Moschee	41
Churches/ Kirchen	42
16. Monastery of the Holy Trinity / Kloster der Heiligen Deifaltigkeit	43
17. Church of Saint Nicholas / Kirche des Heiligen Nikolaus	45
18. Church of the Holy Martyrs Kiriko and Julita / Kirche der Heiligen Märtyrer Kyrikos und Julitta	46
19. The Church of the Holy Apostles Peter and Paul / Kirche der Heiligen Apostel Petrus und Paulus	47
Towers / Turme	48
Introduction / Einleitung	49
20. Redžepagića Tower / Redžepagić-Turm	51

21. Bećiragića Tower / Bećiragić-Turm.....	53
22. Tower of Ramo (Demo) Redžepagić / Der Turm von Ram (Dema) Redžepagić.....	55
23. Tower of Jusuf-bey Redžepagić / Der Turm von Jusuf-Beg Redžepagić.....	57
24. Šiljkača Tower / Die Šiljkača-Türme.....	59
25. Hadžimušovića Tower / Der Turm Hadžimušović.....	61
Gastronomic offer / Gastronomisches Angebot.....	64
Introduction / Einleitung.....	65
26. Plav's „sofra“ - from soup to oshaf / Die Plaver Tafel – von der Suppe bis zum Dessert.....	66
27. Kolobotnjica / Maisbrot.....	68
28. Kukuruzna zeljanica / Mais-zeljanica.....	70
29. Popara / Popara.....	71
30. Kolobotnji Kačamak / Kolobotnjica Kačamak.....	72
31. Prijesnac / Prijesnac.....	73
Drinks / Getränke.....	74
32. Hira / Hira.....	75
33. Jardu / Jardu.....	77
34. Rasol / Rasol.....	78
Meat in various ways / Fleisch auf vielfältige weise.....	80
35. Češkek / Češkek.....	81
36. Patapljika / Patapljika.....	82
37. Zatop / Zatop.....	84
38. Nettle Cornmeal strach / Brennesselbrei.....	85
39. Gotovac / Gotovac.....	86
40. Kološtranik / Kološtranik.....	87
Delicacies / Süßspeisen.....	88
41. Hačajlija / Hačajlija.....	89
42. Rovanija (Rovani) / Rovanija (Ravanija).....	90
43. Gurabija / Gurabija.....	91
44. Suklijaš / Suklijaš.....	92
45. Akšijaš / Akšijaš.....	94
46. Halva / Halva.....	95
47. Hurmašice - Brdajlije / Hurmašice - Brdajlije.....	97
Juices and compotes / Säfte und kompote.....	100
48. Blueberry juice / Heidelbeersaft.....	101
49. Šurup (Rose syrup) / Rosensirup.....	102
50. Ošaf / Pflaumenkompott.....	103

Accommodation capacity / Unterkunftskapazitäten	104
51. Hotel Same Prokletije	105
52. Holiday cottages & food Plav	105
53. Holiday House	106
54. Hotel 5E	106
55. Elan Luxury Apartments&rooms	107
56. Emina Apartments	107
57. Plavius Guesthouse	107
58. Salerno Camp	108
59. Black Tower	108
60. Apartments Zeppelin	109
61. Apartment Little Village	109
62. 1060 Meet, Eat, Hike&Tour	110
63. Granfather's place	110
64. Apartments and Rooms Brijest	111
65. Ema guest house	111
66. Guest House Blue Views	112
67. Eka's Villages	112
68. Holiday House	112
69. Guest House Hana	113
70. Prokletije Cottages Same	113
71. Apartments Abas	114
72. Aqua Resort Plav	114
73. Garni Hotel Murino-Čakor	115
74. Apartments Ambiente	115
75. Apartments TIMM	115
76. Samelova koliba	116
77. Ajra Apartments	116
78. Ajra Apartments	116
79. Duća Apartments	117
80. Hostel Bear Hug	117
81. Mariner House	117
82. Dolina vukova Plav	118
Conclusion / Schlussfolgerung	120
Review of the publication „Catalog of Tourist Offer” / Rezension des „Katalogs Touristische Angebote“	122

PREFACE

Dear Readers,

It is with great pleasure that we present to you the Tourism Catalog of the Municipality of Plav, created with the intention of showcasing the priceless wealth of nature, culture, and tradition that this region so generously offers.

Plav is not merely a point on the map — it is an experience, a feeling of belonging, and a bridge connecting the past with the future. This catalog is more than just a guide; it is an invitation to embark on a journey through a world of beauty, authenticity, and unique experiences.

Plav takes great pride in its untouched nature, where the crystal-clear waters of Plav Lake, the majestic peaks of the Prokletije National Park, and countless mountain trails leading to breathtaking viewpoints blend in perfect harmony. Every step through this landscape reveals aweinspiring scenery, inviting you to breathe in the fresh mountain air and experience the serenity that comes from being close to nature. Whether you enjoy hiking, cycling, fishing, or winter sports, Plav offers endless opportunities for an active holiday and a refreshing escape from the bustle of everyday life.

But Plav is more than its natural beauty — it is also a guardian of a rich cultural heritage, etched into ancient stone mosques, old towers, and traditional crafts that bear witness to centuries of history. Our festivals, folk dances, handmade souvenirs, and the warmth of our hosts form part of an unforgettable experience. Here, the past and present intertwine in perfect harmony, and every corner tells a story worth discovering.

The gastronomy of Plav is another treasure that captures the hearts of visitors. The authentic flavors of local specialties, prepared according to time-honored recipes, speak

VORWORT

Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

Mit besonderer Freude präsentieren wir Ihnen den Katalog des touristischen Angebots der Gemeinde Plav, der mit dem Ziel erstellt wurde, Sie mit dem unschätzbaren Reichtum an Natur, Kultur und Tradition vertraut zu machen, den diese Region großzügig zu bieten hat.

Plav ist nicht nur ein Punkt auf der Landkarte – Plav ist ein Erlebnis, ein Gefühl der Zugehörigkeit und eine Brücke zwischen Vergangenheit und Zukunft. Dieser Katalog ist weit mehr als ein gewöhnlicher Reiseführer – er ist eine Einladung zu einer Reise durch eine Welt voller Schönheit, Authentizität und unvergesslicher Erlebnisse.

Plav ist stolz auf seine unberührte Natur, in der der kristallklare Plavsko-See, die majestätischen Gipfel des Nationalparks „Prokletije“ und unzählige Bergpfade in perfekter Harmonie miteinander verschmelzen. Jeder Schritt durch diese Landschaft offenbart atemberaubende Ausblicke, lädt dazu ein, die frische Bergluft zu atmen und die Ruhe zu spüren, die die Nähe zur Natur mit sich bringt. Ob Wandern, Radfahren, Angeln oder Wintersport – Plav ist ein Reiseziel, das unzählige Möglichkeiten für aktive Erholung und eine Flucht vom Alltag bietet.

Doch Plav ist mehr als nur Natur – es ist auch ein Bewahrer eines reichen kulturellen Erbes, das sich in steinernen Moscheen, alten Türmen und handgefertigten Kunstwerken widerspiegelt, welche von jahrhundertalter Tradition zeugen. Unsere Festivals, Volkstänze, handgefertigten Souvenirs und die Herzlichkeit unserer Gastgeber sind Teil eines unvergesslichen Erlebnisses.

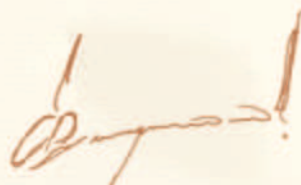
Hier verweben sich Vergangenheit und Gegenwart in einer harmonischen Symphonie, und jeder Winkel trägt das Siegel eines reichen Erbes und Geschichten, die es zu

of dedication, love, and deep respect for tradition. From homemade cheese and pies to honey and medicinal herbs – every bite carries the essence of the mountains and the warmth of the people who live here.

This catalog is meant to be a key that opens the door to Plav – a place where nature, culture, and hospitality unite to create a truly unique experience. We hope it inspires you to visit our region, explore its hidden beauties, and feel the genuine warmth of its people. Inside, you will find guides to the most beautiful trails, activity suggestions, and stories about the people, customs, and spirit that define this remarkable area.

Whether you are an adventurer seeking new challenges or a traveler in search of peace away from the crowds, Plav will welcome you with open arms. Join us on a journey through one of the most beautiful hidden gems of the Balkans – a place that captures your heart and calls you back time and again.

Director of the Tourist Organization of Plav
MSc Eldin Feratović

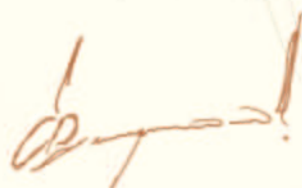


entdecken gilt. Das kulinarische Angebot von Plav ist ein weiteres Juwel, das die Herzen unserer Besucher erobert. Authentische Aromen traditioneller Gerichte, nach alten Rezepten zubereitet, erzählen von Hingabe, Liebe und Respekt gegenüber der Tradition.

Von hausgemachtem Käse und Pasteten bis hin zu Honig und Heilkräutern – jeder Bissen trägt den Duft der Berge und die Wärme der Gastfreundschaft in sich, die dieses Volk auszeichnet. Dieser Katalog ist als Schlüssel gedacht, der die Türen zu Plav öffnet – einem Ort, an dem sich Natur, Kultur und Gastfreundschaft zu einem einzigartigen Erlebnis vereinen. Wir hoffen, dass er Sie dazu inspiriert, unsere Region zu besuchen, ihre verborgenen Schönheiten zu entdecken und die Herzlichkeit der Menschen kennenzulernen, die hier leben.

Im Katalog finden Sie Wegweiser zu den schönsten Pfaden, Vorschläge für Aktivitäten sowie Geschichten über Menschen, Bräuche und den Geist dieser Region. Egal, ob Sie ein Abenteuerer auf der Suche nach neuen Herausforderungen sind oder ein Reisender, der fernab vom Lärm und Trubel Ruhe sucht – Plav empfängt Sie mit offenen Armen. Begleiten Sie uns auf dieser Reise durch eines der verborgenen Juwelen des Balkans – ein Ort, den man nie vergisst und zu dem man stets zurückkehren möchte.

Direktor der Tourismusorganisation Plav
Mr. Eldin Feratović



INTRODUCTION

Before you lies the Tourism Catalog of the Municipality of Plav – your guide to the region's natural beauty, rich culture, diverse gastronomy, and cherished traditions.

This catalog was created to bring you closer to everything that makes Plav a truly unique destination – whether you are an adventurer seeking excitement and active holidays, or a traveler searching for peace, tradition, and history.

Plav is a place where untouched nature and cultural heritage blend in perfect harmony. Plav Lake, the magnificent Prokletije Mountains, and countless mountain trails offer endless opportunities for exploration and outdoor enjoyment. Whether you are a passionate hiker, cyclist, angler, or fan of winter sports, Plav invites you to experience the power of nature and moments of genuine relaxation.

Beyond its natural beauty, Plav also takes pride in its gastronomy, which reflects the very spirit of the region through traditional recipes made from local, organic ingredients. Every bite tells a story of generations who lovingly preserved the area's authentic flavors.

Culture and tradition are an essential part of Plav's identity. Discover vibrant festivals, handicrafts, folk dances, and stories that have kept the spirit and customs of our ancestors alive for centuries. The warmth and hospitality of the local people will make your stay not only enjoyable but truly memorable.

We invite you to explore everything that Plav has to offer. Let this catalog be your first step toward discovering a destination where nature, tradition, and unforgettable experiences come together as one.

Welcome to Plav – a place where nature, culture, and warmth become one.

EINLEITUNG

Vor Ihnen liegt der Tourismus-Katalog der Gemeinde Plav – Ihr Reiseführer durch die Naturschönheiten, reiche Kultur, vielfältige Gastronomie und Bräuche unserer Region.

Dieser Katalog wurde mit dem Ziel erstellt, Ihnen all das näherzubringen, was Plav zu einem einzigartigen Reiseziel macht – ganz gleich, ob Sie ein Abenteuerliebhaber auf der Suche nach aktivem Urlaub sind oder ein Reisender, der Ruhe, Tradition und historische Schätze sucht.

Plav ist ein Ort, an dem unberührte Natur und reiches kulturelles Erbe in perfekter Harmonie miteinander verschmelzen. Der Plavsko-See, die majestätische Prokletije-Gebirge und zahlreiche Bergpfade bieten unzählige Möglichkeiten für Erkundungen und Aktivitäten an der frischen Luft. Ob leidenschaftlicher Wanderer, Radfahrer, Angler oder Wintersportler – in Plav haben Sie die Gelegenheit, die Kraft der Natur zu spüren und wahre Momente der Erholung zu erleben.

Neben seinen Naturschönheiten ist Plav auch stolz auf seine Gastronomie, die den Geist dieser Region durch traditionelle Rezepte widerspiegelt – zubereitet mit lokalen, biologischen Zutaten. Jeder Bissen erzählt von Generationen, die mit Liebe die authentischen Geschmäcker bewahrt haben.

Kultur und Bräuche sind ein wesentlicher Teil der Identität von Plav. Entdecken Sie zahlreiche Veranstaltungen, handgefertigte Kunstwerke, Völkstänze und Geschichten, die seit Jahrhunderten den Geist und die Tradition unserer Vorfahren bewahren. Die Herzlichkeit der Gastgeber und ihre aufrichtige Gastfreundschaft machen Ihren Aufenthalt noch angenehmer und erlebnisreicher.

Wir laden Sie ein, alles zu erkunden, was Plav zu bieten hat. Dieser Katalog ist Ihr erster Schritt zur Entdeckung einer Destination in der Natur, Tradition und unvergessliche Erlebnisse zu einer einzigartigen Einheit verschmelzen.

Willkommen in Plav – einem Ort, an dem Natur, Kultur und Herzlichkeit eins werden.

ACTIVE HOLIDAY

AKTIVER URLAUB

INTRODUCTION

At the foot of the magnificent Prokletije Mountains, where nature merges with the stories whispered by the wind and the songs carried by rivers, lies Plav – a place that captivates with its authenticity and untouched beauty. This picturesque region, rich in tradition and natural wonders, is a true paradise for those seeking adventure, tranquility, and an active holiday in the heart of nature. Hidden valleys, crystal-clear lakes, rushing mountain rivers, and winding trails create the perfect setting for exploration and connection with pristine landscapes.

Plav Lake, the jewel of the region, rests peacefully at the foot of Mount Visitor. Its emerald waters are perfect for kayaking, sport fishing, or simply relaxing while breathing in the crisp mountain air. For adrenaline enthusiasts, the Lim River offers a thrilling challenge – its fast currents beckon kayakers and rafters to test their skills. The clear waters of the Lim tell a timeless story of harmony between people and nature, leaving every visitor in awe.

Cycling routes in and around Plav offer yet another way to experience the area's beauty. They wind through idyllic villages where tradition is felt in every stone and every smile of the locals, through dense forests that whisper tales of ancient times, and across flower-filled meadows that take your breath away. Whether you are a casual cyclist or a seasoned rider, you'll find trails suited to your abilities – and every turn reveals new and inspiring scenery.

For those drawn to the heights, Plav is the gateway to the spectacular mountain trails of Prokletije. Hiking here is not only a physical adventure but also a spiritual journey through untouched wilderness, where every peak offers views straight out of a fairytale. The Prokletije National Park provides routes

EINLEITUNG

Am Fuße des majestätischen Prokletije-Gebirges, dort, wo sich die Natur mit den Geschichten vermischt, die der Wind flüstert und die Flüsse fließen, liegt Plav – ein Ort, der mit seiner Authentizität und unberührten Schönheit verzaubert. Diese malerische Region, reich an Tradition und natürlichen Schätzen, ist ein wahres Paradies für diejenigen, die nach aktivem Urlaub, Abenteuern und Ruhe im Herzen der Natur suchen. Verborgene Täler, kristallklare Seen, schnelle Gebirgsflüsse und kurvige Pfade schaffen das perfekte Ambiente für Erkundung und Verbindung mit unberührten Landschaften.

Der Plav-See, das Juwel der Region, liegt ruhig in der Umarmung des Visitor-Gebirges. Sein smaragdgrünes Wasser ist ideal für Kajakfahren, Angeln oder einfach zum Entspannen beim Duft der frischen Bergluft. Adrenalinliebhaber finden hier den Fluss Lim, dessen schneller Strom Kajakfahrer und Rafter herausfordert, ihren Mut zu testen. Das klare Wasser des Lim erzählt die Geschichte einer jahrtausendealten Verbindung zwischen Mensch und Natur und lässt jeden Besucher sprachlos zurück.

Die Radwege in Plav und seiner Umgebung sind eine weitere Möglichkeit, die Schönheit dieser Region zu erleben. Sie schlängeln sich durch idyllische Dörfer, in denen die Tradition in jedem Stein und Lächeln der Einheimischen spürbar ist, durch dichte Wälder, deren Baumkronen von längst vergangenen Zeiten erzählen, und über blühende Wiesen, die den Atem rauben. Ob Sie Freizeitradler oder erfahrener Radfahrer sind, hier finden Sie einen Weg, der Ihren Fähigkeiten entspricht – jeder Meter eröffnet neue Ausblicke, die inspirieren.

Für diejenigen, die gerne Höhen erobern, ist Plav das Tor zu spektakulären Bergpfaden des Prokletije-Gebirges. Wandern in dieser

for all levels – from gentle paths through colorful valleys to challenging climbs up rugged summits where it feels as though you could touch the clouds.

Yet, Plav is not only for adventurers – it is also a sanctuary of peace. The stillness of nature, broken only by birdsong and the rustling of leaves, offers a perfect escape from the noise of daily life. Here, you can rediscover serenity, reconnect with yourself, and embrace the simplicity of life.

Bogićevica, with its exceptional skiing potential – among the finest in the Balkans – offers a true winter paradise. Known for its pristine slopes and breathtaking scenery, this mountain is ideal for anyone wishing to experience the magic of winter in a unique and unforgettable way.

Region ist nicht nur eine körperliche Herausforderung, sondern auch eine spirituelle Reise durch die unberührte Natur, bei der jeder Gipfel Ausblicke bietet, die wie aus einem Märchen zu stammen scheinen. Der Nationalpark „Prokletije“ bietet eine Vielzahl von Routen – von leichten Wegen, die durch bunte Täler führen, bis hin zu anspruchsvollen Aufstiegen zu Gipfeln, von denen es scheint, als könnte man die Wolken berühren.

Aber Plav ist nicht nur ein Ziel für Abenteurer – es ist auch ein Rückzugsort des Friedens. Die Stille der Natur, unterbrochen nur vom Gesang der Vögel und dem Rascheln der Blätter, bietet den perfekten Ausweg aus dem hektischen Alltag. Hier kann man Momente der Ruhe finden, sich mit sich selbst verbinden und das einfache Leben wirklich genießen.

Bogićevica, mit ihrem außergewöhnlichen Skipotenzial – einem der größten auf dem Balkan – bietet einen Ausweg in ein Winterparadies unberührter Natur. Dieser Berg, bekannt für seine makellosen Pisten und märchenhaften Landschaften, ist ideal für diejenigen, die den Winter auf einzigartige und unvergessliche Weise erleben möchten.

1. „PEAKS OF THE BALKANS“

The „Peaks of the Balkans“ is an international hiking trail that winds through the spectacular mountain regions of Montenegro, Albania, and Kosovo. Developed through the cooperation of national and local tourism organizations, hiking clubs, and GIZ, the trail was created to promote ecotourism and preserve the authentic beauty of this remarkable region.

Stretching 192 kilometers, the route leads through the wild, untouched landscapes of the Prokletije Mountains, offering hikers an opportunity to experience breathtaking scenery and a deep connection with nature. The trail reaches elevations of over 2,300 meters above sea level, passing through fairytale-like villages, picturesque valleys, and pristine lakes that leave visitors in awe.

For many years, this area was little known to hikers, and only a few had the privilege of discovering its hidden corners. Today, the „Peaks of the Balkans“ is open to all who wish to embrace adventure amid unspoiled wilderness and authentic mountain life.

Completing the entire route typically takes between 10 and 13 days, depending on the hiker's fitness level. The journey can begin from any of the three countries – Plav (Montenegro), Theth (Albania), or Peja (Kosovo). For those unable to complete the entire circuit, it is also possible to explore selected sections of the trail with the help of experienced mountain guides. The route is well-marked, ensuring safe navigation without the risk of getting lost.

Approximately one-third of the trail passes through Montenegro, encompassing the municipalities of Plav and Gusinje – widely regarded as one of the most beautiful stretches of the entire route. Adventurers are treated to unforgettable scenes of Plav Lake and Hrid Lake, the stunning Ropojana Valley and

1. „PEAKS OF THE BALKANS“

„Peaks of the Balkans“ ist ein internationales Wanderwegnetz, das durch spektakuläre Gebirgslagen in Montenegro, Albanien und dem Kosovo führt. Es wurde von nationalen und lokalen Tourismusorganisationen sowie Wandervereinen in Zusammenarbeit mit der GIZ entwickelt, um den Ökotourismus zu fördern und die authentische Schönheit dieser einzigartigen Region zu bewahren.

Dieser Weg, der 192 Kilometer lang ist, führt durch unberührte und wilde Gebirgspartien des Prokletije-Gebirges und gibt Wandernern die Gelegenheit, außergewöhnliche Ausblicke zu erleben und sich vollständig mit der Natur zu verbinden. Die Strecke erreicht Höhen von über 2.300 Metern über dem Meeresspiegel und führt durch märchenhafte Dörfer, malerische Täler und Seen, deren Schönheit den Atem raubt. Viele Jahre lang war diese Region für Wanderer nahezu unbekannt, und nur wenige hatten die Gelegenheit, ihre versteckten Ecken zu erkunden.

Heute ist der „Peaks of the Balkans“-Weg allen zugänglich, die sich auf ein Abenteuer in unberührter Natur und bewahrter Authentizität einlassen möchten.

Für die gesamte Wanderung sind je nach Fitness des Wanderers zwischen 10 und 13 Tagen erforderlich. Der Weg kann in jedem der drei Länder – Plav (Montenegro), Theth (Albanien) oder Peć (Kosovo) – begonnen werden. Für diejenigen, die nicht die gesamte Strecke bewältigen können, gibt es die Möglichkeit, einzelne Abschnitte mit der Begleitung eines erfahrenen Wanderführers zu erkunden. Der Wanderweg ist vollständig markiert, was ein sicheres Wandern ohne Angst vor Verirrung ermöglicht.

Durch Montenegro verläuft ein Drittel des Weges, der die Gemeinden Plav und Gusinje umfasst – ein Abschnitt, der zu Recht als einer der schönsten der gesamten Route gilt.

Ropojana Lake, the enchanting Babinopoljska Valley, as well as numerous traditional mountain villages (katuns) and welcoming lodges where every visitor is greeted with warmth and hospitality.

Visitors can further explore the Prokletije National Park at its visitor center, where they can learn about the region's rich flora and fauna and purchase authentic local souvenirs. Alongside its natural wonders, Plav also captivates with its cultural heritage – its mosques, churches, and old towers stand as living witnesses to a long and diverse history.

Trail maps, brochures, and all additional information about the „Peaks of the Balkans“ can be obtained at the Tourist Organization of Plav or the Prokletije National Park Information Center. Both locations also offer assistance with accommodation, guide services, and transportation to your chosen starting point for this unforgettable hiking adventure.

Wanderer, die sich für dieses Abenteuer entscheiden, erwartet ein unvergesslicher Ausblick auf den Plav-See und den Hrid-See, das wunderschöne Ropojan-Tal und den Ropojan-See, das zauberhafte Babinopolje-Tal sowie zahlreiche traditionelle Dörfer, Weiden und gastfreundliche Berghütten, in denen alle Besucher herzlich empfangen werden.

Besucher können auch den Nationalpark „Prokletije“ weiter erkunden, indem sie das Besucherzentrum besuchen, wo sie mehr über die reiche Flora und Fauna dieses außergewöhnlichen Gebirgsmassivs erfahren können. Zudem gibt es dort die Möglichkeit, authentische Souvenirs aus der Region zu kaufen. Neben den natürlichen Schönheiten begeistert Plav auch mit seinem kulturellen Erbe – zahlreiche Moscheen, Kirchen und Türme zeugen von seiner langen und vielfältigen Geschichte.

Karten des Wanderwegs, Broschüren und alle weiteren Informationen zur Route „Peaks of the Balkans“ können in der Tourismusorganisation Plav und im Informationszentrum des Nationalparks „Prokletije“ abgeholt werden. An denselben Orten können Unterkunftsmöglichkeiten organisiert, Führer engagiert oder Transport zu Ihrem Ausgangspunkt der Wanderung arrangiert werden.

2. PROKLETIJE NATIONAL PARK

The majestic Prokletije Mountain Range lies at the crossroads of the Dinaric Alps and the Šar Mountains, spanning the borders of Montenegro, Kosovo, and Albania. Covering an area of more than 3,500 km² and stretching over 650 kilometers, the Prokletije range stands as one of the most impressive – and most rugged – mountain massifs in the Balkans.

This extraordinary landscape is made up of over 40 mountain ranges, interwoven in wild, untamed beauty. It stretches from the Zeta Basin in the south, across the Drim Valley in the east and the Metohija Basin in the north, to the Plav-Gusinje Basin and Gornji Ibar Valley in the west.

The Prokletije National Park is the youngest national park in Montenegro, as well as in the entire Dinaric region. It was established in 2009 in recognition of its exceptional biodiversity – home to one of the richest high-mountain ecosystems in the Balkans. The park's dramatic peaks, steep slopes, and scenic river valleys are complemented by abundant springs, rivers, and glacial lakes that enhance its natural diversity.

The park encompasses the municipalities of Plav and Gusinje, and thanks to its raw beauty, remoteness, and biological richness, it is becoming an increasingly popular destination for nature lovers, hikers, and mountaineers. Within the park lie two special nature reserves – Hrid Lake (in Plav) and Volušnica (in Gusinje) – both of exceptional ecological and scenic importance.

The park's diverse terrain features numerous peaks, gorges, steep cliffs, and alpine-style valleys, offering endless challenges for explorers and adventure seekers. Its plant life is equally impressive – nearly 2,000 plant species grow here, representing half of

2. NATIONALPARK „PROKLETIJE“

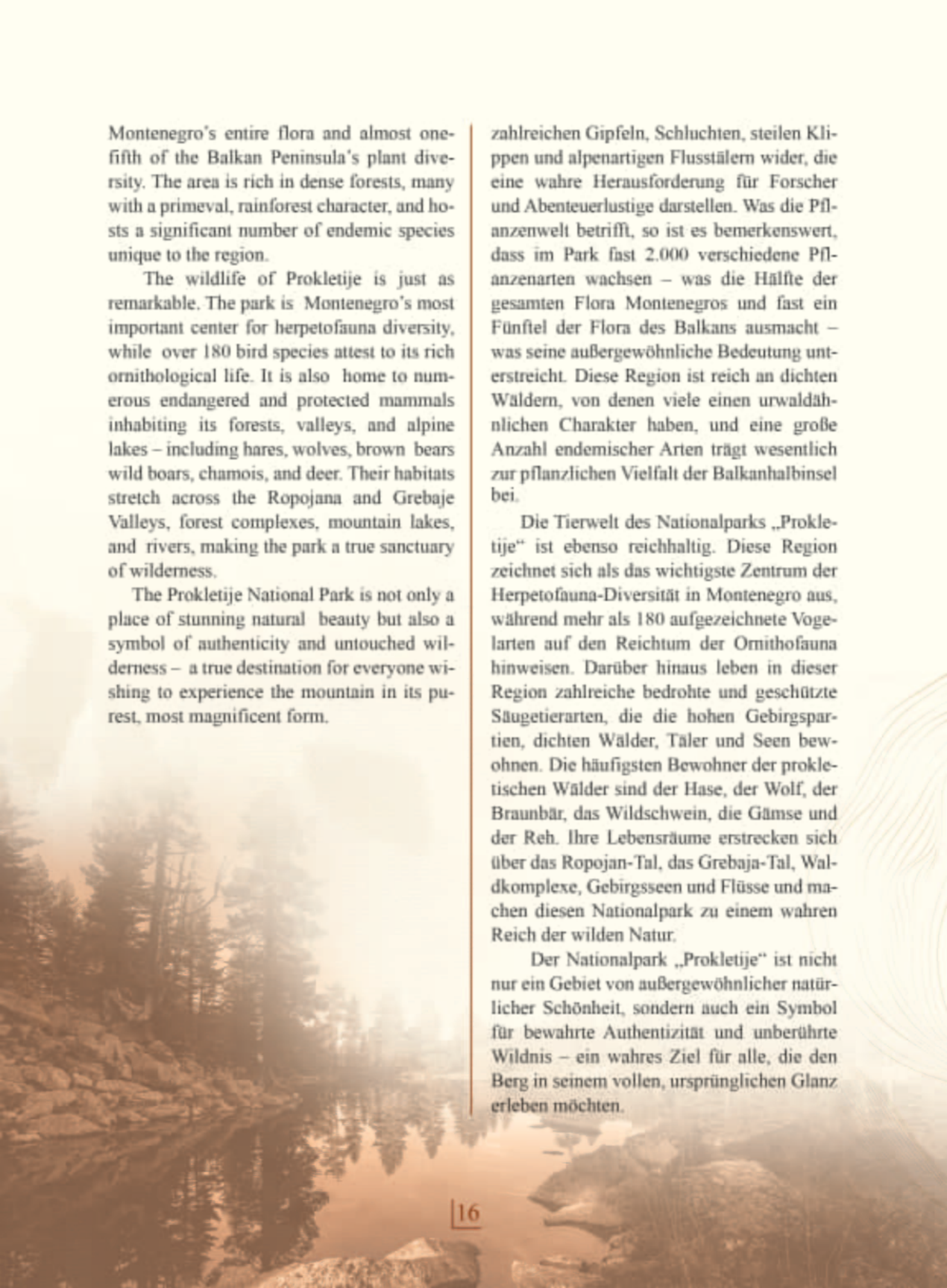
Der hohe Gebirgskamm der Prokletije liegt an der Grenze zwischen dem Dinarischen Gebirgssystem und den Šar-Bergen, im Dreiländereck von Montenegro, dem Kosovo und Albanien. Mit einer Fläche von mehr als 3.500 km² und einer Länge von 650 km stellt die Prokletije eines der beeindruckendsten, aber auch unzugänglichsten Gebirgsmassive des Balkans dar.

Diese einzigartige Landschaft besteht aus mehr als 40 Gebirgsketten, die sich in einer wilden Schönheit erstrecken – von der Zeta-Ebene im Süden, über das Drim-Tal im Osten und das Metohija-Tal im Norden bis hin zum Plav-Gusinje-Tal und dem Oberen Ibar-Tal im Westen.

Der Nationalpark „Prokletije“ ist der jüngste Nationalpark in Montenegro und auch im gesamten Dinarischen Gebiet. Er wurde 2009 gegründet, vor allem aufgrund des außergewöhnlichen Reichtums an Flora und Fauna, der ihn zu einem der wichtigsten Zentren der hochalpinen Biodiversität auf dem Balkan macht. Darüber hinaus besticht dieser Park durch seine imposante Relieftstruktur mit dramatischen Gipfeln, steilen Hängen und malerischen Flusstälern, die reich an Quellen, Flüssen und Seen sind und die natürliche Vielfalt zusätzlich bereichern.

Der Park erstreckt sich über die Gebiete der Gemeinden Plav und Gusinje und wird aufgrund seiner unberührten Schönheit, Unzugänglichkeit und biologischen Vielfalt immer beliebter unter Naturliebhabern, Wanderern und Bergsteigern. Auf seinem Gebiet befinden sich auch zwei besondere Naturschutzgebiete – der Hridsko-See in Plav und Volušnica in Gusinje – Gebiete von außergewöhnlicher Bedeutung, die besondere Aufmerksamkeit verdienen.

Die Vielfalt des Reliefs spiegelt sich in



Montenegro's entire flora and almost one-fifth of the Balkan Peninsula's plant diversity. The area is rich in dense forests, many with a primeval, rainforest character, and hosts a significant number of endemic species unique to the region.

The wildlife of Prokletije is just as remarkable. The park is Montenegro's most important center for herpetofauna diversity, while over 180 bird species attest to its rich ornithological life. It is also home to numerous endangered and protected mammals inhabiting its forests, valleys, and alpine lakes – including hares, wolves, brown bears, wild boars, chamois, and deer. Their habitats stretch across the Ropojana and Grebaje Valleys, forest complexes, mountain lakes, and rivers, making the park a true sanctuary of wilderness.

The Prokletije National Park is not only a place of stunning natural beauty but also a symbol of authenticity and untouched wilderness – a true destination for everyone wishing to experience the mountain in its purest, most magnificent form.

zahlreichen Gipfeln, Schluchten, steilen Klippen und alpenartigen Flusstälern wider, die eine wahre Herausforderung für Forscher und Abenteuerlustige darstellen. Was die Pflanzenwelt betrifft, so ist es bemerkenswert, dass im Park fast 2.000 verschiedene Pflanzenarten wachsen – was die Hälfte der gesamten Flora Montenegros und fast ein Fünftel der Flora des Balkans ausmacht – was seine außergewöhnliche Bedeutung unterstreicht. Diese Region ist reich an dichten Wäldern, von denen viele einen urwaldähnlichen Charakter haben, und eine große Anzahl endemischer Arten trägt wesentlich zur pflanzlichen Vielfalt der Balkanhalbinsel bei.

Die Tierwelt des Nationalparks „Prokletije“ ist ebenso reichhaltig. Diese Region zeichnet sich als das wichtigste Zentrum der Herpetofauna-Diversität in Montenegro aus, während mehr als 180 aufgezeichnete Vogelarten auf den Reichtum der Ornithofauna hinweisen. Darüber hinaus leben in dieser Region zahlreiche bedrohte und geschützte Säugetierarten, die die hohen Gebirgspartien, dichten Wälder, Täler und Seen bewohnen. Die häufigsten Bewohner der prokletischen Wälder sind der Hase, der Wolf, der Braunbär, das Wildschwein, die Gämse und der Reh. Ihre Lebensräume erstrecken sich über das Ropojan-Tal, das Grebaja-Tal, Waldkomplexe, Gebirgsseen und Flüsse und machen diesen Nationalpark zu einem wahren Reich der wilden Natur.

Der Nationalpark „Prokletije“ ist nicht nur ein Gebiet von außergewöhnlicher natürlicher Schönheit, sondern auch ein Symbol für bewahrte Authentizität und unberührte Wildnis – ein wahres Ziel für alle, die den Berg in seinem vollen, ursprünglichen Glanz erleben möchten.

3. HIKING

The Municipality of Plav offers a rich variety of outdoor activities, perfect for all nature and adventure enthusiasts. During the summer, visitors can enjoy hiking, cycling, rafting, kayaking, and paragliding, while winter opens opportunities for ski touring, snowshoeing, and skiing on a mini-cable lift (with a cable length of approximately 300 meters).

When it comes to hiking, the most renowned trail in Plav is the international Peaks of the Balkans route, 192 kilometers long. This trail attracts the largest number of international tourists and serves as one of the most effective promoters of Plav and the Prokletije Mountains.

Among the most popular natural attractions for mountaineers are Hrid Lake (1,970 m), Visitorsko Lake (1,735 m), and Abdija's Lake (2,054 m), all accessible via marked hiking trails. Another sought-after destination is the Tromeda Peak (2,366 m), which marks the meeting point of the borders of Montenegro, Albania, and Kosovo.

The mountains Visitor (2,211 m) and Kofiljača (1,826 m) rise above Lake Plav, surrounding the town. Their peaks are reachable shortly after a morning coffee in one of the local cafes. During the ascent, hikers are rewarded with spectacular views of Lake Plav, the town's bazaar, and the valleys formed by the Ljuča and Lim Rivers.

For those who prefer gentle recreational walks, nearby hills such as Završ, Vardište, and Skić offer ideal viewpoints. These can be reached after just an hour of easy walking and provide panoramic views of the town and surrounding landscapes.

Plav's surrounding area strikes a perfect balance between easy recreational trails and more challenging routes for experienced adventurers. Throughout the year, the Tourist Organization of Plav organizes guided hi-

3. WANDERN

Die Gemeinde Plav bietet eine Vielzahl an Outdoor-Aktivitäten, die ideal für Natur- und Abenteuerliebhaber sind. Im Sommer können Besucher Wandern, Radfahren, Rafting, Kajakfahren und Paragliding genießen, während der Winter Möglichkeiten für Skitouren, Schneeschuhwandern und Skifahren an einem Mini-Lift (Seilbahn mit einer Länge von etwa 300 Metern) bietet.

Was das Wandern betrifft, so ist der bekannteste und bedeutendste Weg in Plav die internationale Route „Peaks of the Balkans“, die 192 Kilometer lang ist. Dieser Weg zieht die meisten ausländischen Touristen an und gilt zu Recht als der beste Promotor von Plav und den Prokletije-Bergen.

Zu den beliebtesten Naturattraktionen für Wanderer zählen der Hridsko-See (1.970 Meter über dem Meeresspiegel), der Visitorsko-See (1.735 Meter) und der Abdijino-See (2.054 Meter), zu denen markierte Wanderwege führen. Ein weiterer sehr populärer Gipfel ist der Tromeda (2.366 Meter), der den Punkt markiert, an dem die Grenzen von Montenegro, Albanien und dem Kosovo zusammenlaufen.

Auf der Oberfläche des Plav-Sees spiegeln sich die Berge Visitor (2.211 Meter) und Kofiljača (1.826 Meter), die die Stadt umgeben und deren Gipfel man direkt nach dem morgendlichen Kaffee in einem der lokalen Cafés erreichen kann. Während des Aufstiegs bietet sich ein spektakulärer Blick auf den Plav-See, die Altstadt und die Täler, die von den Flüssen Ljuča und Lim geformt werden.

Für diejenigen, die eher gemütliche Spaziergänge bevorzugen, sind die nahegelegenen Hügel Završ, Vardište und Skić ideale Aussichtspunkte. Sie sind in nur etwa einer Stunde leichter Wanderung zu erreichen und bieten jeweils einen wunderschönen Pano-

king tours, giving participants the chance to discover the region's natural wonders, viewpoints, mountain villages (katuns), and most captivating peaks.

ramablick auf die Stadt und ihre Umgebung. Die nähere Umgebung von Plav bietet die perfekte Balance zwischen leichten, erholsamen Wanderwegen und anspruchsvolleren Wanderstrecken für erfahrenere Abenteurer.

Die Tourismusorganisation von Plav organisiert im Laufe des Jahres zahlreiche Wanderungen, bei denen die Teilnehmer die natürlichen Schönheiten, Aussichtspunkte, Weiden und die attraktivsten Gipfel dieser Region kennenlernen können.



4. CYCLING

Cycling has become one of the most popular recreational activities, and an increasing number of nature enthusiasts are planning trips along scenic bike routes. Plav, with its diverse network of mountain biking trails, offers ideal conditions for all types of cyclists – from adrenaline-pumping technical routes to easy paths through idyllic landscapes.

Bicycle trails in Plav lead to some of the region's greatest natural attractions, including Hrid and Visitor Lakes, winding through forests, valleys, and untouched terrain. Other routes climb to mountain summits, providing spectacular panoramic views of the town and Lake Plav.

The Tourist Organization of Plav actively promotes cycling and a healthy lifestyle through various events and competitions. Among the most famous are the „Osmica“ cycling race and Mountain Biking challenges on Kofiljača and Visitor.

The Osmica Race starts in Plav, follows the asphalt road through Brezjevice, climbs over Šarkinovića Latko to the village of Martinovići, where cyclists cross the only bridge over the Ljuča River. The route continues along the opposite riverbank toward Ali Pasha's Springs, passing through the villages of Višnjevo, Kruševo, and Koljenoviće, giving participants a unique experience of untouched nature and traditional landscapes. From Gusinje, the race continues through Dosude back to Martinovići, crossing the Ljuča River again. The route then passes through Hakanje and Vojni Selo, returning to Plav. The double river crossing forms a figure - 8 course, which gives the race its name.

The Mountain Biking trails on Kofiljača and Visitor offer thrilling adventures through dense forests and panoramic viewpoints,

4. RADFAHREN

Radfahren ist eine der beliebtesten körperlichen Aktivitäten der heutigen Zeit, und immer mehr Naturfreunde planen ihre Reisen genau in Richtung interessanter Radwege. Plav, mit seinem vielfältigen Angebot an Mountainbike-Strecken, bietet ideale Bedingungen für alle Radfahrer – von anspruchsvollen Adrenalinrouten bis hin zu leichten Wegen durch idyllische Landschaften.

Die Radwege in Plav führen zu einigen der größten Naturattraktionen, wie dem Hridsko-See und dem Visitorsko-See, und passieren Weiden, Täler und unberührte Gebirgspartien. Es gibt auch Routen, die zu den Gipfeln führen, von denen aus man einen spektakulären Blick auf die Stadt und den Plav-See genießen kann.

Die Tourismusorganisation von Plav fördert aktiv das Radfahren und einen gesunden Lebensstil durch die Organisation verschiedener Veranstaltungen und Wettkämpfe. Zu den bekanntesten gehören das Radrennen „Osmica“ und das „Mountain Biking“ auf Kofiljača und Visitor.

Das Radrennen „Osmica“ beginnt in Plav und führt auf Asphaltstraßen durch Brezjevice, über den Šarkinovići-Latak bis zum Dorf Martinoviće, wo die Teilnehmer die einzige Brücke über den Fluss Ljuča überqueren. Die Route setzt sich dann auf der anderen Seite des Flusses fort, in Richtung der Ali-paša-Quellen, und führt durch die Dörfer Višnjevo, Kruševo und Koljenoviće. Dabei erleben die Teilnehmer die unberührte Natur und die traditionelle Landschaft dieser Region. Von Gusinje aus setzt sich das Rennen durch Dosude fort und führt erneut nach Martinoviće, wo die Radfahrer wieder den Fluss Ljuča überqueren. Danach geht es über Hakanje und Vojno Selo zurück nach Plav. Die doppelte Überquerung der Brücke ergibt eine Strecke in Form der Zahl 8, nach der das

where trails intertwine with unspoiled nature.

Kofiljača Mountain Biking: With an elevation difference of 800 meters, the route starts at 1,800 m and ends at Bogajciće (1,000 m), traversing forest roads and glades while offering stunning views of the Plav-Gusinja region.

Visitor Mountain Biking: Featuring a 900-meter elevation difference, the trail begins at Mramorje Hill (1,800 m) and ends in the village of Brezjojevice (900 m). Cyclists navigate diverse terrains, from plateaus to dense forests, combining adventure with spectacular scenery.

These trails open up unforgettable panoramic views of the Plav - Gusinja region. Whether you are an experienced cyclist seeking a challenge or a recreational rider wanting to enjoy nature at your own pace, Plav offers something for everyone.

Rennen auch benannt wurde.

Das „Mountain Biking“ auf Kofiljača und Visitor bietet ein unvergessliches adrenalin-geladenes Abenteuer durch dichte Wälder und panoramische Aussichtspunkte, bei dem die Bergpfade mit unberührter Natur und schönen Landschaften verschmelzen.

Das „Mountain Biking“ auf Kofiljača umfasst einen Höhenunterschied von 800 Metern – der Start erfolgt auf 1.800 Metern über dem Meeresspiegel (Kofiljača), und das Ziel befindet sich in Bogajciće auf 1.000 Metern. Die dynamische Fahrt führt durch Waldwege und Lichtungen, von denen aus man einen bezaubernden Blick auf die Gegend von Plav und Gusinja hat.

Das „Mountain Biking“ auf Visitor stellt eine noch größere Herausforderung dar – der Höhenunterschied beträgt 900 Meter. Die Strecke beginnt auf der Weide Mramorje (1.800 Meter über dem Meeresspiegel) und endet im Dorf Brezjojevice (900 Meter über dem Meeresspiegel). Diese Route führt durch verschiedene Geländetypen – von Hochflächen bis zu dichten Wäldern – und ermöglicht den Radfahrern eine einzigartige Kombination aus Abenteuer und natürlicher Schönheit.

Diese attraktiven Strecken führen durch dichte Wälder und Hochflächen und bieten unvergessliche panoramische Ausblicke auf die Gegend von Plav und Gusinja. Ob Sie ein erfahrener Radfahrer auf der Suche nach Herausforderungen oder ein Freizeitradler sind, der die Natur in seinem eigenen Tempo genießen möchte – Plav bietet Strecken für jeden Geschmack.



5. RAFTING AND KAYAKING

Rafting on the Lim River is a true adventure for adrenaline seekers. While some sections demand experience and caution, calmer stretches allow for a relaxed ride, perfect for photography, sightseeing, and enjoying nature.

For those preferring gentle paddling, the Ljuča River is ideal. Its winding course slows the flow, making paddling easy along most of the route. Interestingly, the river is longer than the road connecting Plav and Gusinje – while the main road is approximately 11 km, the river stretches about 16 km.

In addition to rafting on the Lim and kayaking on the Ljuča, Lake Plav provides further opportunities for recreation: kayaking, pedal boating, swimming, and sunbathing in a serene mountain setting. The Tourist Organization of Plav regularly promotes these activities through events such as the „Lim Regatta“.

For more than two decades, at the end of May, this three-day event marks the start of the summer tourist season. The regatta begins in Plav, at the source of the Lim, and spans five cities: Plav, Andrijevica, Berane, Bijelo Polje, and Prijepolje, linking Montenegro and Serbia. Covering 134 kilometers in about 20 hours, rafting this section requires full equipment for fast waters and the supervision of experienced skippers to ensure the safety of all participants.

Special guided kayaking tours on the Ljuča River are also organized, allowing participants to experience the river's calm waters and natural beauty at a relaxed pace.

5. RAFTING UND KAJAKFAHREN

Die Fahrt auf dem Fluss Lim stellt eine echte Abenteuerherausforderung für alle Adrenalinliebhaber dar. Neben den Abschnitten, die ein hohes Maß an Professionalität und Vorsicht erfordern, bieten die ruhigeren Teile des Flusses die Möglichkeit für eine entspannte Fahrt durch wunderschöne Landschaften – ideal zum Fotografieren, Entspannen und Genießen der Natur.

Für diejenigen, die ruhigeres Paddeln bevorzugen, ist der Fluss Ljuča die perfekte Wahl. Seine Mäander erinnern an Flüsse in Ebenen, was den Flussverlauf verlangsamt und das Paddeln über einen großen Teil der Strecke notwendig macht. Interessanterweise ist Ljuča aufgrund ihres gewundenen Verlaufs länger als die Straße, die Plav und Gusinje miteinander verbindet – während die Hauptstraße zwischen diesen beiden Orten etwa 11 Kilometer misst, erreicht die Länge des Flusses etwa 16 Kilometer.

Neben dem Rafting auf dem Fluss Lim und dem Kajakfahren auf der Ljuča bietet der Plav-See zusätzliche Möglichkeiten zum Genießen: Kajakfahren und Tretbootfahren auf dem ruhigen Wasser sowie Schwimmen und Sonnenbaden in einer idyllischen Berglandschaft. Die Tourismusorganisation von Plav fördert diese Aktivitäten regelmäßig durch zahlreiche Veranstaltungen, wobei die bekannteste unter ihnen die „Limiska Regatta“ ist.

Seit mehr als zwei Jahrzehnten beginnt Ende Mai dieses dreitägige Event, das traditionell den Beginn der Sommer-Tourismus-saison für die Städte markiert, die es durchquert. Die Regatta hat internationalen Charakter, da sie Montenegro und Serbien verbindet und fünf Städte durchquert: Plav, Andrijevica, Berane, Bijelo Polje und Prijepolje.

An aerial photograph of a river with a sandy, light-brown bed. The water is a darker, murky brown. Several kayakers in white kayaks are visible, moving downstream. The river is bordered by dense, dark green vegetation on the left and right banks. The overall scene is captured from a high angle, showing the texture of the riverbed and the movement of the kayakers.

Das „Wettrennen“ mit den Launen des Lim dauert etwa 20 Stunden, und die Teilnehmer legen insgesamt 134 Kilometer zurück. Rafting auf diesem Abschnitt erfordert komplette Ausrüstung für Wildwasser und die obligatorische Anwesenheit erfahrener Skipper, die die Boote steuern und für die Sicherheit der Crew sorgen.

Als zusätzliche Förderung des Kajakfahrens werden spezielle Touren auf dem Fluss Ljuča organisiert, die den Teilnehmern die Möglichkeit bieten, in gemächlichem Tempo die natürlichen Schönheiten und die ruhige Kraft des Wassers zu erleben.

6. PARAGLIDING

Paragliding is one of the youngest – yet increasingly popular – extreme sports, offering a unique sense of freedom, excitement, and adrenaline. Enthusiasts soar with the help of air currents, almost like birds, enjoying hours-long flights under favorable weather conditions and taking in stunning aerial views of Plav and the Prokletije Mountains.

There are two main launch sites in the Plav area, both set in spectacular locations:

- Visitor – altitude: 1,589 m
- Kofiljača – altitude: 1,685 m

Visitor

- Altitude: 1,589 m
- Altitude difference: 810 m
- Average flight length: 8.7 km
- Average flight duration: 20 minutes
- GPS coordinates: 42.5992, 19.8984
- Favorable winds: southeast (SE), east (E), northeast (NE)

Kofiljača

- Altitude: 1,685 m
- Altitude difference: 780 m
- Average flight length: 4 km
- Average flight duration: 10 minutes
- GPS coordinates: 42.5988, 19.9832
- Favorable winds: southwest (SW), west (W)

Both sites offer ideal conditions for experiencing Plav from above, providing unforgettable views of lakes, valleys, and mountain peaks. Paragliding here is the perfect choice for anyone seeking the thrill of the sky and the magic of adventure.

6. PARAGLIDING

Paragliding ist eine der jüngsten, aber auch immer beliebteren Extremsportarten, die ein einzigartiges Gefühl der Freiheit, Aufregung und des Adrenalins bietet. Liebhabern der Höhe ermöglicht es der Flug, die Luftströmungen zu nutzen – fast wie ein Vogel. Bei günstigen Wetterbedingungen kann der Flug mehrere Stunden dauern und eröffnen atemberaubende Ausblicke auf Plav und das Prokletije-Massiv aus einer völlig neuen, luftigen Perspektive.

Im Gebiet von Plav gibt es zwei Startplätze, die beide an äußerst attraktiven Standorten gelegen sind:

- Visitor – Höhe: 1.589 m
- Kofiljača – Höhe: 1.685 m

Visitor

- Höhe: 1.589 m
- Höhenunterschied: 810 m
- Durchschnittliche Flugstrecke: 8,7 km
- Durchschnittliche Flugdauer: 20 Minuten
- GPS-Koordinaten: 42.5992, 19.8984
- Geeignete Winde: Südost (SE), Ost (E), Nordost (NE)

Kofiljača

- Höhe: 1.685 m
- Höhenunterschied: 780 m
- Durchschnittliche Flugstrecke: 4 km
- Durchschnittliche Flugdauer: 10 Minuten
- GPS-Koordinaten: 42.5988, 19.9832
- Geeignete Winde: Südwest (SW), West (W)

Beide Startplätze bieten ideale Bedingungen für alle, die die Schönheit von Plav aus der Luft erleben und die Reize des Paragliding an einem der attraktivsten Standorte der Region genießen möchten. Das Fliegen über den See, die Täler und Gipfel des Prokletije hinterlässt einen unvergesslichen Eindruck und macht diesen Sport zur perfekten Wahl für alle, die die Freiheit des Himmels und ein echtes Abenteuer suchen.

7. SKI TOURING, SNOWBOARDING AND SNOWSHOEING

For adventure lovers, freeride experiences in the Prokletije Mountains are not to be missed. The region offers terrain for ski touring, snowboarding, and snowshoeing – free from cable cars, crowds, and mass tourism. Here, it's just you and the untouched mountain wilderness.

During these excursions, you may pass through seasonal katuns (mountain settlements abandoned in winter), and most routes are far from inhabited areas. For this reason, safety is paramount – it is recommended to travel with companions and inform someone of your plans and expected return time.

The most beautiful terrain is found in the Bogićevica Valley within Prokletije National Park. On the slopes of Tromeda, Pasji Vrh, and Hasov Vrh, the ski season lasts from late November to mid or late May, with February and March offering the ideal conditions for snow sports. These mountains provide perfect opportunities for freeride skiing, ski touring, snowboarding, and sledding.

Equally attractive are Visitor and Čakor Mountains, offering spectacular landscapes and challenging terrain for all winter enthusiasts. All you need is enthusiasm, quality equipment, and a love for the mountains.

To promote winter tourism and showcase the region's potential, especially in Bogićevica, several annual events are organized, including:

- Backcountry Camp – Bogićevica
- Ski Fest – Plav
- Tromeda Freeride – Three Peaks, One Day

These events bring together winter sports enthusiasts from Montenegro, Albania, and Kosovo, offering a unique combination of adrenaline, freedom, and the beauty of pristine nature in one of the Balkans' most

7. SKITOUREN, SNOWBOARDEN UND SCHNEESCHUHWANDERN

Wenn Sie ein Abenteuerliebhaber sind, dürfen Sie das Freeriden in den Prokletije-Bergen auf keinen Fall verpassen. Hier erwarten Sie ideale Bedingungen für Skitouren, Snowboarden und Schneeschuhwandern – ohne Skilifte, ohne Menschenmassen und Massentourismus – nur Sie und die unberührte Bergnatur.

Während dieser Abenteuer durchquert man sogenannte „Katuns“ – traditionelle Almhütten, die im Winter verlassen sind, und entlang der Routen gibt es meist keine bewohnten Orte. Daher steht die Sicherheit an erster Stelle – es wird empfohlen, nicht alleine aufzubrechen und immer jemanden über die geplante Route und die voraussichtliche Rückkehrzeit zu informieren.

Die schönsten Gebiete für diese Aktivitäten befinden sich im Bogićevica-Tal, im Nationalpark „Prokletije“. An den Hängen von Tromeda, Pasji Vrh und Hasov Vrh dauert die Skisaison von Ende November bis Mitte oder Ende Mai, wobei Februar und März die idealen Monate für Schneeaktivitäten sind. Diese Bergregionen bieten perfekte Bedingungen für Freeride, Skitouren, Snowboarden und Rodeln.

Ebenso attraktiv sind die Berge Visitor und Čakor, die spektakuläre Landschaften und herausfordernde Pisten für alle Winterliebhaber bieten.

Alles, was Sie brauchen, ist gute Laune, hochwertige Ausrüstung und die Liebe zum Berg. Zur Förderung des Wintertourismus und des großen Potenzials der Prokletije, insbesondere des Bogićevica-Gebiets, werden das ganze Jahr über zahlreiche Veranstaltungen organisiert, darunter:

- Backcountry Camp – Bogićevica
- Ski Fest – Plav

authentic mountain regions.

• Tromeda Freeride – drei Gipfel, ein Tag.

Diese Veranstaltungen bringen Wintersportbegeisterte aus Montenegro, Albanien und dem Kosovo zusammen und bieten ein einzigartiges Erlebnis aus Adrenalin, Freiheit und Naturschönheit in einer der authentischsten Bergregionen des Balkans.

8. SKI RESORT PALJEVI

Nestled among tall conifers, the Paljevi Ski Resort is a true winter wonderland. To experience its magic, all you need is a love for the mountains and a spirit of adventure. The resort is located on Kofiljača Mountain, approximately a 30-minute drive from Plav along a gravel road. Many locals and enthusiasts, past and present, prefer to reach Paljevi by walking through the snow from the village of Bogajiće, a journey that takes around two hours.

A small ski lift (about 300 meters long) serves the main slope, which can accommodate approximately 150 skiers. Paljevi is perfect for family winter trips, offering an ideal setting for beginners and young visitors. Children can enjoy sledding, building snowmen, snow shelters, and a variety of other winter activities.

For those learning to ski or snowboard, instructors from the Bogićevica Ski Club provide guidance, helping beginners master their first steps on the snow. The „Zuvdijin Konak“ hut offers a warm and welcoming atmosphere, serving traditional hot tea, coffee, and baked potatoes – a cozy refuge from the cold and a place to rest.

During winter and school holidays, the Tourist Organization of Plav organizes transportation to Paljevi, making it accessible for children and skiing enthusiasts, many of whom experience their first moments on the snow here.

8. SKIGEBIET PALJEVI

Versteckt zwischen hohen Nadelbäumen liegt das Skigebiet „Paljevi“ – ein wahrhaft märchenhaftes Winteridyll. Alles, was Sie brauchen, um diesen Zauber zu erleben, ist gute Laune und die Liebe zum Berg. Das Skigebiet befindet sich auf dem Berg Kofiljača und ist von der Stadt Plav aus in etwa einer halben Stunde über eine Schotterstraße erreichbar. Dennoch wandern viele frühere Generationen sowie heutige Enthusiasten bis zu zwei Stunden durch den Schnee, beginnend im Dorf Bogajiće, um Paljevi zu erreichen.

Auf der Piste ist ein kleiner Skilift installiert (ein Seil von ca. 300 Metern Länge), und das Skigebiet kann etwa 150 Skifahrer aufnehmen. Es ist der perfekte Ort für winterliche Familienausflüge und ein ideales Ziel für die Winterferien. Die jüngsten Besucher können hier rodeln, Schneemänner bauen, Schneeburgen errichten und viele weitere Winterfreuden genießen.

Für alle, die Skifahren oder Snowboarden lernen möchten, bieten die Mitglieder des Skiclubs „Bogićevica“ Unterricht an und helfen Anfängern bei ihren ersten Schritten im Schnee. In der warmen und gemütlichen Atmosphäre der Hütte „Zuvdijin Konak“ servieren die Gastgeber traditionell heißen Tee, Kaffee und Ofenkartoffeln – ein willkommener Rückzugsort vor der Kälte und eine Gelegenheit zur Erholung.

Während der Wintermonate und der Schulferien organisiert die Tourismusorganisation Plav den Transport nach Paljevi und bringt Kinder und Skibegeisterte zusammen – viele von ihnen machen hier ihre ersten Schritte im Schnee.



CULTURAL TOURISM

KULTURTOURISMUS

INTRODUCTION

Cultural tourism is one of the most important branches of tourism in Plav. The historical significance, age, and distinctive architectural style of its buildings make Plav a true cultural gem. The fact that the oldest mosque in Montenegro is located here, along with the largest number of traditional towers in the country, highlights the unique privilege of living in this region.

What truly makes Plav special, however, is not only its rich architectural heritage but also the spirit of community and harmony among its inhabitants. In this space, where mosques and churches have withstood the test of time and historical upheavals, the values of multiculturalism, mutual respect, and coexistence are clearly reflected.

Plav's mosques are notable for their authentic Ottoman-style architecture. They were constructed from stone, with enclosed wooden galleries (sofas) covered with shingles, and a wooden minaret rising from the roof structure. This architectural style characterizes almost all mosques in Plav from that era, with the exception of the Sultanija Mosque, built of hewn stone with a stone minaret.

The municipality of Plav has five churches, among which the Monastery of the Holy Trinity in Brezjevice stands out as the oldest Orthodox religious building in the area. The other churches, from more recent periods, also contribute significantly to the region's cultural and historical heritage.

Stone houses and towers, built between the 16th and early 20th centuries, give Plav and Gusinje a distinctive architectural identity. Unlike traditional wooden houses, these structures are massive and solid. The towers were originally built for defensive purposes, and most were constructed by skilled craftsmen from Debra in Macedonia, renowned

EINLEITUNG

Der Kulturtourismus stellt einen der wichtigsten Zweige des Tourismus in unserer Stadt dar. Der historische Wert, das Alter der Bauwerke und der besondere Baustil machen Plav zu einem wahren kulturellen Juwel. Allein die Tatsache, dass sich hier die älteste Moschee Montenegros sowie die größte Anzahl von Wehrtürmen im Land befinden, zeugt vom Privileg, in dieser Region zu leben.

Was Plav jedoch wirklich besonders macht, ist nicht nur das reiche architektonische Erbe, sondern auch der Geist der Gemeinschaft und Eintracht unter seinen Einwohnern. In dieser Gegend, in der Moscheen und Kirchen seit Jahrhunderten den Herausforderungen der Zeit und historischen Umwälzungen trotzen, spiegelt sich der Geist der Multikulturalität, des gegenseitigen Respekts und des harmonischen Zusammenlebens wider.

Die Moscheen von Plav sind bekannt für ihre authentische Architektur, die typisch für die osmanische Periode ist. Sie wurden aus Stein gebaut, mit geschlossenen hölzernen Veranden (Sofas), die mit Holzschindeln gedeckt sind, und aus deren Dachkonstruktion sich ein hölzernes Minarett erhob. Dieser Baustil prägte fast alle Moscheen in Plav aus jener Zeit – mit Ausnahme der Sultanija-Moschee, die aus behauenen Stein erbaut wurde und ein steinernes Minarett besaß.

Im Gebiet der Gemeinde Plav befinden sich fünf Kirchen, unter denen das Kloster der Heiligen Dreifaltigkeit in Brezjevice besonders hervorsticht – das älteste orthodoxe Gotteshaus in dieser Region ist. Die übrigen Kirchen stammen aus jüngerer Zeit und stellen einen bedeutenden Teil des kulturell-historischen Erbes dieses Raumes dar.

Einen besonderen architektonischen Stempel verleihen Plav und Gusinje die Ste-

for their exceptional work with stone and wood.

The towers of the Plav region are particularly remarkable – fortified residential buildings common throughout the Balkans from the Middle Ages to the 20th century. Typically built of stone with thick walls and a square base, they rise to two or three floors in Plav. High perimeter walls often enclosed auxiliary buildings, including a *mutvak*, a room for food preparation.

The cultural and historical heritage of Plav is invaluable. Its importance is reflected not only in the preserved buildings but also in the enduring spirit of community, tolerance, and pride that continues to this day.

inhäuser und Wehrtürme, die zwischen dem 16. und dem Beginn des 20. Jahrhunderts erbaut wurden. Diese Bauwerke unterscheiden sich von traditionellen Holzhäusern durch ihre robuste Struktur und Massivität. Die Türme wurden ursprünglich zu Verteidigungszwecken errichtet, und die meisten von ihnen wurden von Baumeistern aus Debar in Nordmazedonien errichtet – bekannt für ihre herausragende Kunstfertigkeit in der Stein- und Holzbearbeitung.

Die Architektur der Region Plav zeichnet sich besonders durch diese Türme aus – befestigte Wohngebäude, die auf dem Balkan vom Mittelalter bis ins 20. Jahrhundert verbreitet waren. Sie wurden aus Stein gebaut, mit dicken Wänden, quadratischem Grundriss und mehreren Etagen (in Plav meist zwei- oder dreistöckig). Umgeben von hohen Mauern, befanden sich im Innenhof oft auch Nebengebäude, darunter der „Mutvak“ – ein Raum zur Essenszubereitung.

Das kulturell-historische Erbe von Plav stellt einen unschätzbaren Wert dar. Seine Bedeutung zeigt sich nicht nur in den erhaltenen Bauwerken, sondern auch im Geist der Gemeinschaft, der Toleranz und des Stolzes, der über Jahrhunderte hinweg fortbesteht.





MOSQUES
MOSCHEEN



9. IMPERIAL MOSQUE

The Imperial Mosque, also known as the Old Mosque, was built in 1471 in the old town of Plav, inside the city ramparts. Perched on the conical hill of Meterize, it dominates the cityscape. The mosque was originally part of a fortification called Dizdar's Town, which included towers for housing and storing weapons, all surrounded by walls 3–5 meters high. Nearby stood the region's oldest library, believed to date from the same period.

Originally constructed from Deschampsia and wood, the mosque served as a military mosque, intended for soldiers and Ottoman administrative representatives under the leadership of the Kadija. Its current appearance dates from the 18th century, with subsequent renovations in 1869/70, 1970, and 1986. The mosque's rectangular base measures 14 × 8 meters and consists of a ground floor and first floor. During the 1986 renovation, the shingle roof was replaced with imitation thermoplastic shingles. The wooden minaret, 10 meters high, rises directly from the roof, and the front section of the mosque, known as the sofe, is also made of wood.

The mosque's wooden door, adorned with engraved ornaments typical of the Plav-Gusinje region, is of special artistic value. Above the door is a tarih an inscription documenting the 1869 renovation, written in Ottoman Turkish. This is the oldest preserved tarih in the Plav - Gusinje region and unique because it is engraved in wood; most other tarikhs in the area are carved in stone. The year of renovation is expressed using the Hijri calendar in two ways; numerically and alphabetically, employing the numerical values of Arabic letters.

Within the Imperial Mosque complex, there is also a well and a cannon, which is still fired today to mark the time of iftar during Ramadan.

9.DIE KAISERLICHE MOSCHEE

Die Kaiserliche Moschee in Plav wurde im Jahr 1471 in der Altstadt, umgeben von Festungsmauern, errichtet. Im Volksmund ist sie auch als Alte Moschee bekannt. Da sie auf der kuppelförmigen Anhöhe Meteriz gebaut wurde, dominiert ihre Lage die Stadt. Die Moschee war Teil eines Festungskomplexes namens Dizdar Stadt, die aus Türmen für die Lagerung von Waffen bestand und von einer 3-5 Meter hohen Mauer umgeben war. In der Nähe befand sich auch die älteste Bibliothek dieser Region, die vermutlich aus derselben Zeit wie die Moschee stammt.

Die Moschee wurde aus Lehmziegeln und Holz gebaut und war als Asker-Moschee für diejenigen gedacht, die nach der Errichtung der osmanischen Herrschaft in diese Region kamen, sowie für die regulären osmanischen Truppen, die hier stationiert waren. Ihr heutiges Erscheinungsbild stammt aus dem 18. Jahrhundert. Sie wurde 1869/70, 1970 und 1986 renoviert. Ihr Grundriss ist rechteckig und misst 14×8 Meter. Die Moschee besteht aus einem Erdgeschoss und einem Obergeschoss. Bei der Renovierung im Jahr 1986 wurde das Schindeldach durch eine Thermoplast-Schindel-Imitation ersetzt. Das Minarett wurde aus Holz gebaut. Es ist 10 Meter hoch und ragt aus dem Dach hervor. Der vordere Teil der Moschee, die sogenannten Sofe, ist ebenfalls aus Holz gebaut.

Eine besondere künstlerische Bedeutung haben die Türen, auf denen eingravierte Ornamente zu sehen sind, die für die Region Plav-Gusinje charakteristisch sind. Über der Tür befindet sich eine Tarih-Inschrift (Epigraph) zur Renovierung der Moschee aus dem Jahr 1869, die in osmanischer Sprache verfasst ist. Dies ist die älteste erhaltene Tarih-Inschrift in der Region Plav-Gusinje. Diese Tarih-Inschrift ist in mehrfacher Hinsicht besonders: Während alle anderen Inschriften in der Region Plav-Gusinje in Stein gemeißelt sind, ist diese in Holz eingraviert. Das Jahr der Renovierung der Moschee ist sowohl in der Hidschra-Zeitrechnung als auch in der Abjad-Zahlenschrift (den numerischen Werten der arabischen Buchstaben) angegeben. Innerhalb des Komplexes der Kaiserlichen Moschee befindet sich ein Brunnen sowie eine Kanone, mit der auch heute noch im muslimischen Monat Ramadan die Zeit des Iftars – das Ende des Fastens – signalisiert wird.

10. SULTANIJA MOSQUE

The Sultanija Mosque was built in 1907 through the patronage of Sultan Abdul Hamid II, who commissioned it as an expression of gratitude and respect to the people of Plav for their loyalty to the Ottoman Empire and their bravery during the Battle of Nokšić in 1879. This mosque is the last Ottoman place of worship constructed in Montenegro.

Located in the center of Plav Bazaar, the mosque took nearly ten years to complete, using exceptionally durable materials. Construction was overseen by renowned builders from Debra, and stone was transported from distant locations. Its unique architecture is evident in the artistic design and precise carving of the stone, as well as a special technique of interlocking stone blocks with grooves a method inspired by woodworking which, along with the use of lead to connect the blocks, gave the mosque a seamless and remarkably stable structure.

The slender minaret and mosque domes were built using the same technique, and it is believed that egg whites were added to the mortar, further enhancing the building's strength. Both the interior and exterior are decorated with Arabic inscriptions and elaborate arabesques.

In 1927, the mosque's minaret was demolished, and the building was repurposed as a school. Crosses were placed on two corners of the roof, provoking opposition from the local Muslim community. In 1933 and 1938, the Reisul-ulema of the Kingdom of Yugoslavia unsuccessfully demanded their removal. After World War II, the building continued as a school and, in 1959, was converted into a police station and prison.

During this period, all Arabic inscriptions were removed, windows and doors altered, and the interior divided into prison cells and offices, replacing the original mihrabs, min-

10. DIE SULTANIJA-MOSCHEE

Die Sultanija-Moschee wurde 1907 dank der Mittel von Sultan Abdülhamid II. errichtet. Sultan Abdülhamid II. ordnete den Bau der Moschee als Zeichen der Dankbarkeit und des Respekts gegenüber der Bevölkerung von Plav an, um ihre Loyalität gegenüber dem Osmanischen Reich und ihren Mut bei der Verteidigung von Plav und Gusinje gegen die montenegrinische Armee in der Schlacht von Nokšić im Jahr 1879 zu würdigen. Die Sultanija-Moschee ist die letzte osmanische Moschee, die in Montenegro gebaut wurde.

Die Moschee befindet sich im Zentrum der Plav. Der Bau dauerte fast zehn Jahre, und es wurde sehr festes Material verwendet. Berühmte Baumeister aus Debar arbeiteten an ihr. Der Stein für die Moschee wurde aus großer Entfernung gebracht. Diese Moschee ist einzigartig in ihrer Bauweise in dieser Region. Diese Einzigartigkeit zeigt sich in der künstlerischen Bearbeitung, d. h. im Meißeln des Steins sowie in der Art, wie die Steine durch Nuten verbunden wurden, eine Technik, die zuvor nur bei der Holzverarbeitung verwendet wurde. Die Steine wurden mit Blei verbunden, was dem Gebäude eine monolithische Struktur verlieh.

Das schlanke Minarett sowie die Kuppel der Moschee wurden nach dem gleichen Prinzip und aus demselben Material errichtet. Es wird angenommen, dass die Mischung für den Mörtel Eier enthielt, was dem Bauwerk zusätzliche Festigkeit verlieh. Sowohl die äußeren als auch die inneren Wände der Moschee waren mit in den Stein gemeißelten Koranversen in arabischer Sprache und einzigartigen Arabesken verziert.

1927 wurde das Minarett der Moschee zerstört, die Moschee wurde der Islamischen Gemeinschaft entzogen und in eine Schule umgewandelt. Zu dieser Zeit wurden an zwei

bars, and pulpits.

At the request of the Islamic Community of Montenegro, and following discussions with the President of the Republic, the mosque was returned to the Islamic Community in 1991. Renovations began in 2000 and lasted five years, culminating in the ceremonial reopening in 2005.

The mosque complex also included a ruždija an Ottoman high school offering general education which was also confiscated for military use. Today, this building houses the headquarters of the Mejlis of the Plav Islamic Community.

In front of the Sultanija Mosque, a nišan (memorial) stands in honor of the martyrs who perished during the violent Christianization of the Muslim population in the Plav-Gusinje region, carried out by Montenegrin authorities in 1913.

Ecken des Daches Kreuze angebracht. In den Jahren 1933 und 1938 forderten die Repräsentanten der islamischen Gemeinschaft des Königreichs Jugoslawien vergeblich, dass die Kreuze von der Moschee entfernt werden.

Auch nach dem Zweiten Weltkrieg diente das Gebäude als Schule. 1959 wurde die Moschee in eine Polizeistation und ein Gefängnis umgewandelt. Die arabischen Inschriften wurden von den Wänden entfernt, Fenster und Türen wurden verändert, und der Innenraum wurde so umgebaut, dass statt der Mihrab-Nische, der Minbar-Kanzel und des Kurses Gefängniszellen und Büros entstanden.

Auf Antrag der Islamischen Gemeinschaft von Montenegro und nach Gesprächen mit dem Präsidenten der Republik über diese und andere Fragen wurde die Moschee 1991 an die Islamische Gemeinschaft zurückgegeben. Die Renovierung der Moschee begann im Jahr 2000 und dauerte fünf Jahre. Die restaurierte Moschee wurde 2005 wiedereröffnet. Im Moscheekomplex befand sich auch eine Ruzdija (osmanische Mittelschule mit allgemeinem Bildungsprogramm). Wie die Sultanija-Moschee wurde auch dieses Gebäude enteignet und diente als Militärabteilung. Heute ist es der Sitz des Mejlis der islamischen Gemeinschaft von Plav.

Vor der Sultanija-Moschee befindet sich ein Grabstein (Nišan), ein Denkmal für die Märtyrer, die während der gewaltsamen Christianisierung der Bevölkerung von Plav und Gusinje im Jahr 1913 durch die montenegrinischen Behörden getötet wurden.

11. SHAHEED MOSQUE

Construction of the Shaheed Mosque in Vojno Selo near Plav began with the ceremonial laying of the foundation stone on August 6, 2008, marking the start of an important religious and cultural project for the region. The land was donated by Dr. Mersim Ziljkić, who also oversaw and supervised the construction. The majority of funding came from the diaspora in the United States and Europe, with significant contributions from the local community, actively involved in the project's realization.

Designed as a multipurpose Islamic Cultural Center, the mosque serves not only as a place of worship but also provides space for religious and cultural events, seminars, lectures, and community gatherings. Its construction addresses the spiritual needs of the local population while fostering community cohesion, education, and intergenerational connection, promoting a richer quality of life and strengthening ties with cultural and spiritual heritage.

The mosque was officially opened on July 27, 2024, fulfilling the long-standing dream of the faithful and all contributors. Beyond its religious role, the building is a testament to the culture of memory, honoring the shaheeds of the Plav-Gusinje region from 1879, 1912–13, and 1919. Their sacrifice, values, and heroism remain a part of collective memory, and the mosque serves as a permanent reminder of their legacy.

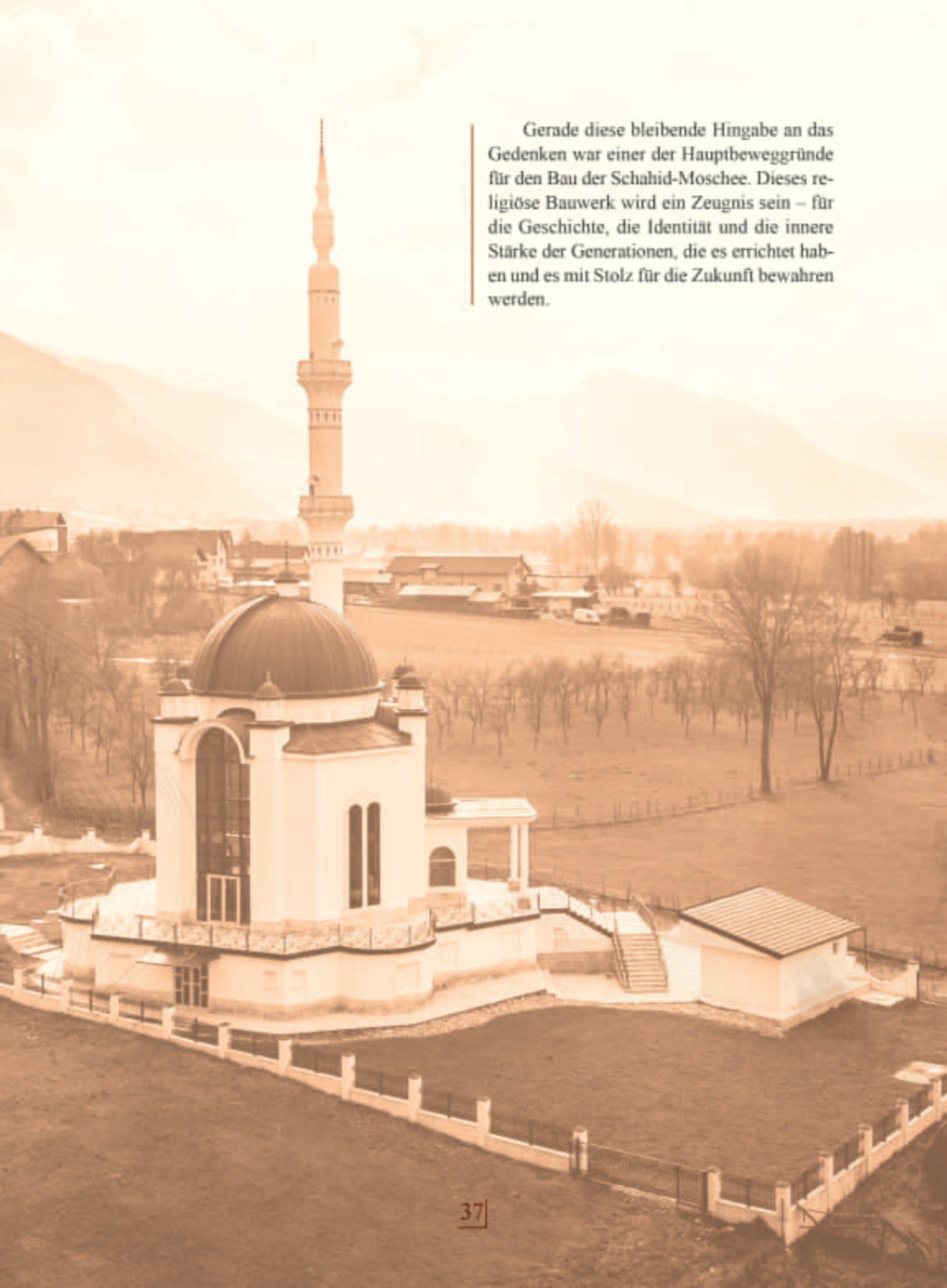
This religious and cultural center stands as a symbol of history, identity, and enduring spirit, preserving the heritage of past generations while inspiring pride for the future.

11. DIE SCHAHID-MOSCHEE

Mit der feierlichen Grundsteinlegung am 6. August 2008 begann der Bau der Moschee im Dorf Vojno Selo bei Plav – ein bedeutendes religiöses und kulturelles Projekt für diese Region. Das Grundstück für den Bau wurde von Dr. Mersim Ziljkić gestiftet, der gleichzeitig die Arbeiten leitete und überwachte. Den größten Teil der finanziellen Mittel stellte die Menschen die aus Plav stammen, aber in den Vereinigten Staaten und Europa leben, während auch die lokale Gemeinschaft einen wichtigen Beitrag leistete und sich aktiv an der Umsetzung des Projekts beteiligte.

Diese Moschee, konzipiert als islamisches Kulturzentrum, wurde als multifunktionaler Komplex geplant, der neben der religiösen Hauptfunktion auch Raum für religiöse und kulturelle Veranstaltungen, Seminare, Vorträge und gesellschaftlich-kulturelle Aktivitäten bietet. Ihr Bau stellt nicht nur eine Antwort auf die religiösen Bedürfnisse der Bevölkerung dar, sondern trägt auch zur Bewahrung von Gemeinschaft, Spiritualität und Tradition bei. Das Zentrum ist als Ort der Begegnung, Bildung und generationsübergreifenden Verbindung gedacht – mit dem Ziel, durch vielfältige Aktivitäten die Lebensqualität zu verbessern und die Bindung an das spirituelle und kulturelle Erbe zu stärken.

Die Moschee wurde am 27. Juli 2024 feierlich eröffnet und verwirklichte damit den langjährigen Traum vieler Gläubiger und all jener, die zu ihrer Errichtung beigetragen haben. Ihr Bau trägt eine tiefere Bedeutung in sich – als Ausdruck einer Kultur des Erinnerns und der Bewahrung des kollektiven Gedächtnisses. Sie erinnert an die Schahiden aus der Region Plav-Gusinje aus den Jahren 1879, 1912/13 und 1919 – an ihre Opfer, Werte und den heldenhaften Kampf, der niemals vergessen werden darf.



Gerade diese bleibende Hingabe an das Gedenken war einer der Hauptbeweggründe für den Bau der Shahid-Moschee. Dieses religiöse Bauwerk wird ein Zeugnis sein – für die Geschichte, die Identität und die innere Stärke der Generationen, die es errichtet haben und es mit Stolz für die Zukunft bewahren werden.

12. ŠABOVIĆA MOSQUE

The Šabovića Mosque, located on Janjin Glavica, was built in 1900 as an endowment of Hasan (Jakup Ferov) Šabović and his brothers. Constructed from carved stone, the mosque does not have a wooden gallery, and its roof is covered with thermoplastic shingles imitating traditional materials. The pine wood minaret rises 7.5 meters above the roof. The mosque has a rectangular foundation, measuring $8,80 \times 11$ meters.

The mosque underwent thorough renovations in 1964 and 1979, and an annex with three domes ($8,30 \times 2,5$ meters) was added at the entrance. The complex also includes an abdesthana (ablution area) and a gasulhana (ritual washing area).

Above the entrance is a tarih, a stone inscription (50×60 cm) documenting the mosque's construction:

„This is the charity of my Lord. O Lord,
make this work pure and successful!
The builders of this venerable mosque are:
Hasan-aga, Muhammad, Omer, Emin
and Aguš,
sons of Hajji Jakub, who moved to
construction as shahids. Construction
began in 1316 (1898/1899),
Completed in 1318 (1900/1901).
Master: Debranin Hamza.“

This inscription holds both documentary and spiritual value, preserving the memory of the people and the devotion involved in building religious structures that left a lasting mark on Plav's spiritual and architectural heritage.

12. DIE ŠABOVIĆ-MOSCHEE

Die Šabović-Moschee auf dem Hügel Janjina Glavica wurde im Jahr 1900 als Stiftung von Hasan (Jakup Ferov) Šabović und seinen Brüdern errichtet. Sie wurde aus behauenen Stein gebaut, ohne eine hölzerne Veranda (Sofa), und das Dach ist mit Thermoplast bedeckt, der traditionelle Holzschindeln imitiert. Das Minarett besteht aus Kiefernholz, ist 7,5 Meter hoch und erhebt sich direkt aus dem Dach. Der Grundriss der Moschee ist rechteckig, mit Außenmaßen von $8,80 \times 11$ Metern.

Die Moschee wurde 1964 und 1979 grundlegend renoviert. In diesem Zuge wurde ein Anbau am Eingang errichtet – mit drei Kuppeln und einer Größe von $8,30 \times 2,5$ Metern. Im Gebäude befinden sich auch ein Waschraum für die rituelle Reinigung (Abdesthana) sowie ein Raum für die rituelle Waschung der Verstorbenen (Gasulhana).

Über dem Eingang befindet sich ein sogenannter Tarih – ein Inschriftenstein über den Bau der Moschee, eingraviert in eine Steinplatte mit den Maßen 50×60 cm. Die Inschrift lautet:

„Dies ist eine Wohltat meines Herrn.
O Herr, mache dieses Werk rein und
erfolgreich!

Die Erbauer dieses ehrwürdigen
Gotteshauses sind:

Hasan-Aga, Muhamed, Omer, Emin
und Aguš

die Söhne des Hadži Jakub, der als Schahid
verstarb.

Baubeginn im Jahr 1316 (1898/1899),
Fertigstellung im Jahr 1318 (1900/1901).

Baumeister: Hamza aus Debar.“

Diese Inschrift hat sowohl dokumentarischen als auch spirituellen Wert – sie zeugt von der Zeit und den Menschen, die mit Hingabe religiöse Bauwerke errichteten und damit einen bleibenden Abdruck im geistigen und architektonischen Erbe der Region Plav hinterlassen haben.

13. REDŽEPAGIĆA MOSQUE

The Redžepagića Mosque in Plav was built in 1774 by Fatima, daughter of Redžep-aga and wife of the Skadar vizier Mahmud Pasha Bušatlija, as a gesture of gratitude to her father. Its construction coincided with the vizier's mosque in Gusinje (1765). The Hijri year 1288 is engraved on the façade, marking a renovation in 1871. The mosque was subsequently renovated in 1870, 1963, 1974, and 1993.

The minaret, reaching 14 meters, is significantly taller than others in Plav and is made of high-quality pine wood. Within the mosque's harem are graves, a gasulhana, abdesthana, and a shadrvan (fountain).

Architecturally, the mosque is notable for its rich use of wood in the interior, elaborate wood carvings, the wooden minaret, and the wooden entrance porch. The exterior walls are constructed of stone with lime mortar, and a square plinth frames the façade.

The entrance gate bears a marble plaque commemorating Hajro Šahmanović (1912), commander of the Bajram Curi battalion, and Husnija Zaimi (1919), battalion commissar. Both were executed by occupiers on November 8, 1943. The plaque also honors their mother, Alta, who „heroically endured the pain without tears,” burying her sons with courage. The monument was installed by the Municipal Board of SUBNOR Đakovica – Plav.

13. DIE REDŽEPAGIĆ-MOSCHEE

Aus Dankbarkeit gegenüber ihrem Vater Redžep-aga ließ seine Tochter Fatima, die Ehefrau des Skutarischen Wesirs Mahmud-Pascha Bušatlija, 1774 eine Moschee in ihrer Heimatstadt Plav errichten, zur gleichen Zeit, als der Wesir seine Moschee 1765 in Gusinje baute. Auf der Fassade ist das Jahr 1288 der Hidschra eingraviert, was bezeugt, dass die Moschee 1871 renoviert wurde. Renovierungen wurden 1870, 1963, 1974 und 1993 durchgeführt.

Das Minarett ist deutlich höher als andere in Plav. Es ist 14 Meter hoch und aus hochwertigem Kiefernholz gefertigt. In ihrem Hof befinden sich ein Friedhof, eine Leichenwaschhalle, eine Waschgelegenheit und ein Brunnen.

Der architektonische Wert und die Besonderheit der Moschee spiegeln sich in der betonten Verwendung von Holz im Innenraum, in der Holzschnitzerei, der Art und Weise, wie das hölzerne Minarett errichtet wurde, sowie in der Konstruktion des hölzernen Eingangsvorbaus wider. Die Moschee wurde aus Stein gebaut, der in Kalkmörtel eingebettet ist.

Auf der Eingangspforte befindet sich eine Marmortafel, auf der geschrieben steht: „An diesem Ort wurden am 8.11.1943 von den Besatzern erschossen: Hajro Šahmanović, geboren 1912, Kommandant des Bajram Curi-Bataillons, und Husni Zaimi, geboren 1919, Kommissar der Kompanie und Mitglied des Bataillonsstabs, unzertrennlich seit ihren Schultagen bis zum Tod. Die Mutter Alta trug ihren Schmerz heldenhaft ohne Tränen in den Augen, begrub Husni und danach ihren Sohn Hajro.“ Gemeindevorstand des Bundes der Kämpfer von Đakovica – Plav.

The Mosque in Bogajiće began construction on October 9, 2010, marking one of the most significant religious and cultural projects in the region. The land was donated by Dževat Canović, while Dževat Cecunjanin provided the largest share of funding.

Additional support came from the diaspora and local residents, who contributed donations and personal effort. The mosque was completed according to plan and officially opened in 2013. Since then, it has become an important gathering place for the faithful, serving not only as a place of prayer but also as a center for significant religious and social events.

Its construction symbolizes community unity, dedication to preserving religious tradition, and the solidarity of those who recognized its importance for present and future generations.

Der Grundstein für den Bau der Moschee in Bogajiće wurde feierlich am 9. Oktober 2010 gelegt und markierte den Beginn eines der bedeutendsten religiösen und kulturellen Projekte in dieser Region. Das Grundstück für den Bau wurde von Dževat Canović gestiftet, während der größte Teil der finanziellen Mittel von Dževat Cecunjanin bereitgestellt wurde.

Neben ihnen leisteten auch die Einwohner von Bogajiće und auch die die im Ausland leben einen wichtigen Beitrag – durch Spenden und persönlichen Einsatz trugen sie maßgeblich zur Fertigstellung des Bauwerks bei. Die Bauarbeiten verliefen planmäßig und mit großem Engagement aller Beteiligten, sodass die Moschee erfolgreich fertiggestellt und im Jahr 2013 feierlich eröffnet wurde. Seitdem ist die Moschee in Bogajiće ein bedeutender Ort des Zusammenkommens für Gläubige – nicht nur für das Gebet und religiöse Rituale, sondern auch als Zentrum für wichtige religiöse und gesellschaftliche Veranstaltungen.

Ihr Bau symbolisiert Gemeinschaftssinn und die Hingabe zur Bewahrung religiöser Traditionen. Gleichzeitig steht sie als Zeugnis für die Solidarität und selbstlose Unterstützung all jener, die die Bedeutung dieses Projekts für gegenwärtige und zukünftige Generationen erkannt haben.

15. BILAL BIN REBBAH MOSQUE

The Bilal bin Rebbah Mosque in Korita had its foundation stone laid on December 1, 2018. The land was purchased by the Mejlis of the Plav Islamic Community, with significant support from the diaspora and local population, establishing a facility to serve the religious and social needs of the community.

The mosque was officially opened on November 8, 2019, and its construction was funded by the Ihjau'-Turas humanitarian organization from Kuwait, through the Foreign Relations Office of the Islamic Community of Montenegro.

Beyond its primary religious function, the mosque serves a broader social role, bringing believers together, fostering unity, and preserving Islamic tradition and identity in the region. Plans include expanding the complex with an Islamic Center, featuring a kindergarten, multipurpose halls, apartments, and a library. This will transform the space into not only a place of prayer but also a hub for educational and cultural activities, strengthening community ties and enhancing local quality of life.

15. DIE BILAL BIN REBBAH MOSCHEE

Der Grundstein für den Bau der Bilal Bin Rebbah Moschee in Korita wurde am 1. Dezember 2018 gelegt. Das Grundstück wurde vom Gemeinderat der Islamischen Gemeinschaft Plav erworben – mit großer Unterstützung aus der Ausland (Menschen die aus Plav stammen) und der lokalen Bevölkerung, wodurch die Grundlage für ein Gebäude geschaffen wurde, das sowohl religiösen als auch gesellschaftlichen Bedürfnissen der Gemeinde dienen soll.

Die Moschee wurde am 8. November 2019 feierlich eröffnet. Die Finanzierung des Baus übernahm die kuwaitische Hilfsorganisation Ihjau'-Turas, vermittelt durch das Büro für internationale Beziehungen des Islamischen Gemeinderats (Mešihat) in Montenegro.

Dieses religiöse Gebäude erfüllt nicht nur eine geistliche Funktion, sondern spielt auch eine bedeutende gesellschaftliche Rolle: Es bringt Gläubige zusammen, stärkt das Gemeinschaftsgefühl und trägt zur Bewahrung islamischer Tradition und Identität in dieser Region bei. Es ist zudem geplant, den Komplex durch den Bau eines Islamischen Zentrums zu erweitern, das einen Kindergarten, multifunktionale Säle, Apartments und eine Bibliothek umfassen wird.

Auf diese Weise soll der Ort nicht nur ein Raum des Gebets sein, sondern sich zu einem Zentrum für Bildung und kulturelle Aktivitäten entwickeln – mit dem Ziel, das Gemeinschaftsleben zu stärken und die Lebensqualität der lokalen Bevölkerung zu verbessern.

CHURCHES
KIRCHEN



16. MONASTERY OF THE HOLY TRINITY

The Monastery of the Holy Trinity is located in the village of Brezjevice, at the foot of Gradac Hill, and belongs to the Eparchy of Budimlja-Nikšić of the Serbian Orthodox Church. According to historical sources, the monastery was built in 1567 on the foundations of an older monastery. Monks from Dečani entrusted Hieromonk Nestor and his brothers with either building or renovating a sanctuary along the Lim River. Tradition holds that the original monastery was constructed thirty years before the Visoki Dečani Monastery but was destroyed during the Ottoman conquest of Plav's župa. The current monastery was built atop the ruins of the old structure.

Architecturally, the monastery is Byzantine in style, classified as a single-nave church with a semicircular apse, a spacious square nave, and a chancel. The semi-circular nave is supported by side-leaning arches. The church lacks a dome and bell tower, which were later constructed separately on Gradac Hill. Its architectural style is reminiscent of the Moravian-Raška style, characteristic of medieval Serbian monasteries.

Due to its strategic location, the monastery maintained strong historical ties with Visoki Dečani, the Peć Patriarchate, Đurđevi Stupovi, Šudikova, Mileševa, Morača, and Piva monasteries. Important trade routes passed through the area, bringing valuables from Serbian rulers and nobles. Generous donations of gold, silver, books, and icons helped the monastery grow into a prominent spiritual and cultural center. Copying schools on Gradac Hill helped spread literacy and literature in the region.

Throughout its long history, the monastery suffered repeated attacks and destruction, including burnings in 1912, 1941, and 1946, resulting in the loss of many books and valuables.

The monastery's frescoes date from the

16. KLOSTER DER HEILIGEN DREIFALTIGKEIT

Im Dorf Brezjevice, am Fuße des Hügels Gradac, befindet sich das Kloster der Heiligen Dreifaltigkeit, das zur Eparchie Budimlje-Nikšić der Serbisch-Orthodoxen Kirche gehört. Laut schriftlichen Quellen wurde das Kloster im Jahr 1567 auf den Fundamenten eines älteren Klosters erbaut. Damals übertrugen die Mönche von Dečani dem Hieromonachos Nestor und seiner Bruderschaft die Aufgabe, das Heiligtum am Ufer des Flusses Lim zu errichten oder zu erneuern. Der Überlieferung nach wurde das ursprüngliche Kloster etwa dreißig Jahre vor dem Kloster Visoki Dečani erbaut, jedoch während der osmanischen Eroberung der Region Plav zerstört. Die heutige Gestalt erhielt das Kloster durch den Wiederaufbau auf den Ruinen des alten Gebäudes.

Architektonisch wurde das Kloster im byzantinischen Stil errichtet und gehört zum Typ der einschiffigen Kirchen mit halbrunder Apsis, einem geräumigen quadratischen Naos und einem Narthex. Die tonnengewölbte Konstruktion des Kirchenschiffs wird von seitlich angebrachten Bögen getragen. Die Kirche besitzt weder eine Kuppel noch einen Glockenturm – dieser wurde später auf dem Hügel Gradac oberhalb des Klosters errichtet. Die Architektur erinnert an den moravisch-raška Stil, der für mittelalterliche serbische Klöster charakteristisch ist.

Dank seiner geografischen Lage unterhielt das Kloster der Heiligen Dreifaltigkeit über Jahrhunderte hinweg enge Verbindungen zu Visoki Dečani, dem Patriarchat von Peć, Đurđevi Stupovi, Šudikova, Mileševa sowie den Klöstern Morača und Piva. Karawanen und wichtige Handelswege führten durch diese Region, über die Kostbarkeiten serbischer Herrscher und Adelige transportiert wurden. Dank großzügiger Spenden in Gold, Silber, Büchern und Ikonen entwickelte sich das Kloster zu einem bedeutenden

same period and are attributed to a single master. Although largely damaged, several fragments remain: On the eastern wall of the narthex: „The Terrible Judgment“, Above the entrance: „Hospitality of Abraham“, Western wall of the nave: St. Nicholas, and in the niche, Virgin Mary with Christ. Saint Sergius and Saint Vakhos nearby, and a fragment of Stefan Nemanja Above the door: „Assumption“ (relatively well preserved) Left side: „Birth of the Virgin“ and Christ South wall: John the Forerunner, Saint Sergius, Saint Simeon, and a faint depiction of the Breast of Saint Sava, accompanied by three church dignitaries

Despite its turbulent past, the Monastery of the Holy Trinity remains one of the most significant spiritual and cultural centers in the region, reflecting the rich Orthodox tradition of the Plav valley.

geistlichen und kulturellen Zentrum. Auf dem Hügel Gradac, wo einst die lokalen Herrscher residierten, existierten auch Schreibschulen, in denen Bildung und Literatur verbreitet wurden.

Im Laufe seiner langen Geschichte wurde das Kloster mehrfach Ziel von Angriffen und Zerstörungen. Es ist dokumentiert, dass es 1912, 1941 und 1946 niedergebrannt und zerstört wurde. Dabei wurden zahlreiche Bücher vernichtet und wertvolle Gegenstände geplündert, sodass nur wenig bis heute erhalten geblieben ist.

Die Wandmalereien im Kloster stammen aus derselben Zeit und sind das Werk eines einzigen Meisters. Obwohl die Fresken stark beschädigt sind, sind einige Fragmente noch sichtbar. An der Ostwand des Narthex ist die Komposition „Jüngstes Gericht“ zu erkennen, während über dem Eingangsportal das Fresko „Gastfreundschaft Abrahams“ dargestellt ist. An der Westwand des Naos ist „Der Heilige Nikolaus“ gemalt, und in einer Nische ist die Gottesmutter mit Christus zu sehen. Daneben sind die Heiligen Sergius und Bacchus dargestellt, und rechts befindet sich ein Fragment des Freskos von Stefan Nemanja.

Das Fresko „Entschlafung der Gottesmutter“, das sich über der Tür befindet, ist relativ gut erhalten. Auf der linken Seite sind „Geburt der Gottesmutter“ und „Christus“ dargestellt. Einst befand sich hier auch ein Fresko des „Erzengels Michael“, und an der Südwand sind die Figuren von Johannes dem Täufer, eine Büste des Heiligen Sergius und des Heiligen Simeon sichtbar. In einer Nische ist das kaum erkennbare Motiv „Brust des Heiligen Sava“ zu sehen, daneben drei kirchliche Würdenträger, von denen einer vermutlich der Heilige Sava ist.

Trotz seiner bewegten Geschichte und zahlreicher Zerstörungen bleibt das Kloster der Heiligen Dreifaltigkeit eines der bedeutendsten spirituellen und kulturellen Zentren dieser Region und zeugt von der reichen Vergangenheit und der Bedeutung der orthodoxen Tradition im Plav-Tal.



17. CHURCH OF SAINT NICHOLAS

The Church of Saint Nicholas had its foundations consecrated on June 28, 1993, by His Eminence, Metropolitan Amphilochius of Montenegro and the Littoral, with Father Pavle Kandić serving as parish priest. The church was designed by architect Ranko Vukanić, in accordance with traditional Orthodox architectural style.

The church's base measures 13.68×10.34 meters, with a gross area of 71.5 m^2 , and the total height, including the cross, is 13.50 meters. After several years of construction, it was consecrated on August 13, 2009, by His Eminence, Bishop Joannikius.

Part of the Eparchy of Budimlja-Nikšić, the church was built thanks to the dedication and generosity of local residents, who contributed through donations, labor, and support.

Today, it serves not only as a spiritual sanctuary but also as a symbol of community, faith, and the preservation of Orthodox tradition in the region.

17. KIRCHE DES HEILIGEN NIKOLAUS

Die Grundsteinlegung der Kirche des Heiligen Nikolaus wurde am 28. Juni 1993 von Seiner Hochwürden, dem Metropoliten von Montenegro und dem Küstenland, G.G. Amfilohije, gesegnet. Zu dieser Zeit war Vater Pavle Kandić der Gemeindepfarrer. Das Projekt der Kirche wurde vom diplomierten Ingenieur und Architekten Ranko Vukanić entworfen, wobei er sich am traditionellen orthodoxen Stil orientierte.

Der Grundriss der Kirche misst $13,68 \times 10,34$ Meter, mit einer Bruttogesamtfläche von $71,5 \text{ m}^2$, während die Gesamthöhe der Kirche einschließlich des Kreuzes 13,50 Meter beträgt. Nach mehrjähriger Bauzeit wurde die Kirche am 13. August 2009 von Seiner Exzellenz, dem Bischof von Budimlja und Nikšić, G.G. Joanikije, feierlich geweiht.

Die Kirche gehört zur Eparchie Budimlja-Nikšić der Serbisch-Orthodoxen Kirche, und ihr Bau wurde durch die großzügige Unterstützung der Dorfbewohner ermöglicht, die mit Spenden, Arbeit und Hingabe zur Errichtung dieses heiligen Gotteshauses beigetragen haben.

Heute stellt diese Kirche nicht nur ein spirituelles Refugium dar, sondern auch ein dauerhaftes Symbol für Gemeinschaft, Glauben und die Bewahrung der orthodoxen Tradition in dieser Region.



18. CHURCH OF THE HOLY MARTYRS KIRIKO AND JULITA

The Church of the Holy Martyrs Kiriko and Julita had its foundations consecrated on July 28, 1994, by His Eminence, Metropolitan Amfilohije of Montenegro and the Littoral, during the service of parish priest Father Pavle Kandić. The church was built to serve as a lasting memorial to the victims of the Velika massacre, which occurred on July 28, 1944.

Designed by architect Ranko Vukanić, the church measures 9.8×7.8 meters, with a total gross area of 45 m^2 . Including the cross, its total height reaches 11 meters. The church was officially consecrated on July 28, 2001, by Metropolitan Amfilohije and Bishop Joanikije of Budimlja-Nikšić, during the ministry of Father Pavle Kandić.

Part of the Diocese of Budimlja-Nikšić, the church was built thanks to the dedication and generosity of local residents, who contributed through donations, labor, and personal involvement. Today, it stands as a symbol of spiritual continuity and preserves the collective memory of those who died in Velika, offering a sacred space for prayer, reflection, and reverence.

18. KIRCHE DER HEILIGEN MÄRTYRER KYRIKOS UND JULITTA

Die Grundsteinlegung der Kirche der Heiligen Märtyrer Kyrikos und Julitta wurde am 28. Juli 1994 von Seiner Hochwürden, dem Metropoliten von Montenegro und dem Küstenland, G.G. Amfilohije, gesegnet – zur Zeit des Wirkens des zuständigen Priesters Vater Pavle Kandić. Die Kirche wurde als bleibendes Andenken an die Opfer des Massakers von Velika errichtet, das sich am 28. Juli 1944 ereignete.

Das Projekt der Kirche wurde vom diplomierten Ingenieur und Architekten Ranko Vukanić entworfen. Der Grundriss der Kirche misst $9,8 \times 7,8$ Meter, mit einer Bruttogesamtfläche von 45 m^2 , während die Gesamthöhe einschließlich des Kreuzes 11 Meter beträgt. Die Weihe der Kirche fand am 28. Juli 2001 statt und wurde von Seiner Hochwürden, Metropolit G.G. Amfilohije, und Seiner Exzellenz, dem Bischof von Budimlja und Nikšić, G.G. Joanikije, vollzogen – ebenfalls zur Zeit des Gemeindedienstes von Vater Pavle Kandić.

Die Kirche gehört zur Eparchie Budimlje-Nikšić der Serbisch-Orthodoxen Kirche, und ihr Bau wurde durch die selbstlose Hilfe der Dorfbewohner ermöglicht, die mit Spenden, Arbeit und Hingabe zur Errichtung dieses heiligen Ortes beigetragen haben. Heute symbolisiert die Kirche nicht nur den religiösen und geistlichen Bestand, sondern bewahrt auch das kollektive Gedenken an die Opfer von Velika. Sie stellt einen Ort des Gebets, der Stille und des ehrfürchtigen Gedenkens dar.



19. CHURCH OF THE HOLY APOSTLES PETER AND PAUL

The Church of the Holy Apostles Peter and Paul is located on Ćafa Prijedolska, at an altitude of 1,840 meters above sea level. It was built in memory of the heroes of honor and valor who fell in battle in 1912, ten days before the official start of the First Balkan War.

The church's construction was carried out with the blessing of Bishop Joanikije Mićović and with the support of numerous benefactors, builders, and believers from Velika and surrounding regions. It was built adjacent to the 1912 cemetery, where fallen fighters were buried, and monuments were later erected between the two world wars as a tribute to their courage.

The foundation was consecrated on September 29, 2007, the bell and cross were blessed on September 29, 2010, and the church itself was fully consecrated on September 29, 2012, by Bishop Joanikije along with the clergy.

The church's construction was initiated by Dragoljub Paunović, who received a diploma from Metropolitan Amfilohije for his dedication. Members of the Construction Committee were also honored with diplomas by Bishop Joanikije in recognition of their commitment.

Today, the Church of the Holy Apostles Peter and Paul serves as a permanent memorial to the fallen heroes and stands as a symbol of faith, courage, and unity for the community.

19. KIRCHE DER HEILIGEN APOSTEL PETRUS UND PAULUS

Auf dem Ćafa Prijedolska, in einer Höhe von 1840 Metern über dem Meeresspiegel, wurde die Kirche der Heiligen Apostel Petrus und Paulus errichtet – zum Gedenken an die Helden der Ehre und Tapferkeit, die im Jahr 1912 gefallen sind, im Kampf, der zehn Tage vor dem offiziellen Beginn des Ersten Balkankrieges stattfand.

Der Bau der Kirche wurde mit dem Segen von Bischof Joanikije Mićović verwirklicht. An ihrer Errichtung beteiligten sich zahlreiche Wohltäter, Bauleute und Gläubige aus Velika und anderen Gegenden. Die Kirche wurde neben dem Friedhof aus dem Jahr 1912 erbaut, wo die tapferen Kämpfer bestattet wurden, denen zwischen den beiden Weltkriegen Denkmäler als Zeichen der Dankbarkeit und des Respekts errichtet wurden.

Die Weihe der Fundamente der Kirche der Heiligen Apostel Petrus und Paulus fand am 29. September 2007 statt, während die Weihe der Glocke und des Kreuzes am 29. September 2010 erfolgte. Die feierliche Weihe der Kirche wurde am 29. September 2012 von Seiner Exzellenz, dem Bischof von Budimlja und Nikšić, G.G. Joanikije, zusammen mit dem Klerus vorgenommen.

Der Initiator des Kirchenbaus, Dragoljub Paunović, wurde für seinen Einsatz und sein Engagement mit einer Ehrenurkunde des Metropoliten von Montenegro und dem Küstenland, Amfilohije, ausgezeichnet. Bischof Joanikije ehrte zudem die Mitglieder des Baukomitees mit besonderen Urkunden als Anerkennung für ihre Hingabe und ihren Beitrag.

Heute stellt die Kirche ein dauerhaftes Denkmal für die gefallenen Helden dar und ist ein Symbol des Glaubens, des Mutes und der Gemeinschaft.

TOWERS

TURME



INTRODUCTION

Stone houses and towers form an essential part of the authentic architectural heritage of Plav and Gusinje, reflecting the region's rich history and distinctive construction techniques. Built from the 16th century to the early 20th century, these structures stand apart from the traditional wooden houses typical of the area. Originally, towers served a defensive purpose and later evolved into residential buildings. Their construction was carried out by highly skilled craftsmen from Debar, Macedonia, renowned for their expertise with stone and wood.

A special place in the architectural tradition is held by the tower, a type of fortified residential building constructed throughout the Balkans from the Middle Ages until the 20th century. These towers were built of stone, with thick walls and rectangular or square foundations. In Plav, they typically had two to three floors and were surrounded by high walls, within which auxiliary facilities, including a *mutvak* (kitchen or bakery), were located.

The upper floors featured small semicircular windows, while loopholes were installed on all four sides for defense. Today, more than 30 towers have survived in Plav, many bearing inscriptions documenting their construction. One of the oldest and most representative is the Redžepagića Tower, dating from the 17th century, considered one of the most significant examples of this architecture in Montenegro.

The largest number of towers were built between the Congress of Berlin (1878) and the First Balkan War (1912), a period of political turmoil that left a lasting impact on the history of Plav and Gusinje. For this reason, these towers are not only valuable architectural monuments but also symbols of a turbulent era.

Typical tower dimensions were approximately 10 × 10 × 10 meters, with a square base and three floors, each about three

EINLEITUNG

Steinhäuser und Wehrtürme (Kulen) stellen ein authentisches architektonisches Erbe von Plav und Gusinje dar und zeugen von der reichen Geschichte und den besonderen Bautechniken dieser Region. Errichtet zwischen dem 16. und dem Beginn des 20. Jahrhunderts, unterscheiden sich diese einzigartigen Bauwerke erheblich von den traditionellen Holzhäusern, die für die Region typisch sind. Die Türme hatten ursprünglich eine Verteidigungsfunktion, entwickelten sich später aber auch zu Wohngebäuden. Ihr Bau wurde von geschickten Meistern aus Debar in Mazedonien ausgeführt, die für ihre Kunstfertigkeit in der Stein- und Holzbearbeitung bekannt waren.

Einen besonderen Platz in der architektonischen Tradition nimmt die „Kula“ ein – ein befestigtes Wohngebäude, das in verschiedenen Formen auf dem gesamten Balkan vom Mittelalter bis ins 20. Jahrhundert gebaut wurde. Sie wurden aus Stein errichtet, mit dicken Mauern und rechteckigem oder quadratischem Grundriss. In Plav besaßen sie meist zwei bis drei Etagen. Sie waren von einer hohen Mauer umgeben, innerhalb derer sich Nebengebäude befanden, darunter auch der „Mutvak“ (eine Art Küche oder Backhaus).

In den oberen Stockwerken der Türme befanden sich kleine halbkreisförmige Fenster, und an allen vier Seiten waren Schießscharten eingebaut. In Plav sind heute noch über 30 solcher Türme erhalten, von denen viele Inschriften über ihre Erbauung tragen. Einer der ältesten und repräsentativsten ist der Redžepagić-Turm aus dem 17. Jahrhundert, der als eines der bedeutendsten Beispiele dieser Bauweise in Montenegro gilt.

Die meisten Türme wurden in der Zeit zwischen dem Berliner Kongress (1878) und dem Ersten Balkankrieg (1912) errichtet – einer Periode politischer Umbrüche und Konflikte, die deutliche Spuren in der Geschichte von Plav und Gusinje hinterlassen hat. Deshalb stellen die Türme heute nicht nur wertvolle architektonische Denkmäler dar, sondern auch

meters high, with one-meter-thick ceilings. The ground floor was used for livestock and food storage, while the upper floors served as residential spaces. Kitchens were double-height without ceilings to allow smoke to escape and were often connected to a toilet. The rooms were generally square, featuring built-in wooden elements and furniture arranged along the walls, leaving the central space open. Windows were small, deeply set into the stone walls, with low parapets allowing views from seating next to the window.

On the second floor, the stair hall often expanded into a conservatory a semi-enclosed, spacious, and well-lit area usually oriented toward the best view. This carefully designed section of the tower was both an aesthetic and functional feature.

Towers were constructed from crushed and hewn stone, while mezzanines and roof structures used soft hewn timber. Roofs were steep (at least 45°) and covered with shingles to withstand harsh climatic conditions. The attic was reserved for defensive purposes, with narrow openings or loopholes. Some towers had walled openings that could be opened in emergencies.

These monumental buildings are a testament to the adaptability, ingenuity, and resilience of their builders, designed to meet both functional and defensive needs during sensitive geopolitical times. Today, the towers of Plav and Gusinje remain an indispensable part of the region's cultural and historical heritage, deserving careful study, preservation, and admiration.

Symbole einer turbulenten Epoche.

Die typischen Maße der Türme betrugen etwa 10 × 10 × 10 Meter, mit quadratischem Grundriss und drei Etagen von jeweils drei Metern Höhe, ergänzt durch ein ein Meter hohes Dachgeschoss. Das Erdgeschoss diente zur Unterbringung von Vieh und zur Lagerung von Lebensmitteln, während die oberen Stockwerke Wohnzwecken dienten. Die Küchen waren ohne Decke, mit doppelter Raumhöhe zur Ableitung des Rauchs, oft mit einem einfachen Abort verbunden.

Die Räume waren quadratisch, mit eingebauten Holzelementen ausgestattet, und so organisiert, dass die Möbel an den Wänden platziert waren, während die Mitte des Raumes frei blieb. Die Fenster waren klein, tief in die Steinmauern eingelassen, mit niedrigen Brüstungen, die einen Ausblick vom Diwan neben dem Fenster ermöglichten.

Im zweiten Stock erweiterte sich das Treppenhaus zu einem „Čardak“ – einem halboffenen, geräumigen und lichtdurchfluteten Bereich, der meist zur schönsten Aussicht hin ausgerichtet war. Dieser sorgfältig gestaltete Teil des Turms war sein ästhetisches und funktionales Highlight. Die Türme wurden aus Bruchstein und bearbeitetem Mauerstein gebaut, während die Decken- und Dachkonstruktionen aus weichem, bearbeitetem Holz gefertigt waren. Aufgrund der strengen klimatischen Bedingungen waren die Dächer steil (mit einem Neigungswinkel von mindestens 45 Grad) und mit Schindeln gedeckt. Der Dachboden wurde ausschließlich im Verteidigungsfall genutzt, wobei sich an der Spitze enge Öffnungen – Schießscharten – befanden. Einige Türme hatten zugemauerte Öffnungen, die im Notfall aktiviert werden konnten.

Diese monumentalen Bauwerke zeugen von der Fähigkeit der Menschen, sich architektonisch und funktional den Lebensbedingungen in sensiblen geopolitischen Zeiten anzupassen. Heute bilden die Türme von Plav und Gusinje einen unverzichtbaren Teil des kulturhistorischen Erbes – würdig der Aufmerksamkeit, Erforschung und Bewahrung.

20. REDŽEPAGIĆA TOWER

The Redžepagić Tower is the oldest example of residential and defensive architecture in the Plav-Gusinje region and ranks among the most significant monuments of its kind in Montenegro. After the Imperial Mosque, it is considered the oldest preserved building in the area. Its structure and purpose make it an authentic example of a feudal fortified dwelling from the Middle Ages, with historical and architectural importance extending beyond the local context.

The tower reflects a type of civil architecture once common across the Balkans, traces of which have almost entirely disappeared today. For this reason, it requires careful restoration and permanent preservation. In the mid-20th century, it was legally protected as a cultural and historical monument of the second category.

Most sources date the construction of the tower to 1671, built by Hasan-beg Redžepagić. Folklore, however, claims that its foundations go back to the 15th century, associated with Ali Muć, a descendant of Ali-bey Redžepagić, who allegedly built it to defend Plav against the Klimenti invasion.

Originally, the tower had two stone-built floors with thick walls over a meter wide, observation rooms, loopholes, and a stone-slab roof. When Redžep-beg's sons divided the property, the tower belonged to Bećir-bey, who added a third floor a chardak made of high-quality timber from the nearby Završ hill. Despite the division, the brothers retained joint use of the tower in times of attack, blood feuds, or other emergencies. During such times, families would move livestock to the ground floor, secure the entrances, and defend themselves from the loopholes using firearms, stones, boiling water, and other means. The tower originally featured a richly carved wooden door on the north side, stolen

20. REDŽEPAGIĆ-TURM

Der Redžepagić-Turm ist das älteste Objekt der Wohn- und Verteidigungsarchitektur in der Region Plav und Gusinje. Nach der Kaisermoschee ist er das älteste Gebäude in der Region. Er stellt einen typischen feudalezeitlichen befestigten Wohnsitz des Mittelalters dar. In diesem Sinne hat dieses Objekt einen bedeutenden Wert als lebendes Modell einer Kategorie der bürgerlichen Architektur unserer Mittelalter, deren Spuren bei uns vollständig ausgelöscht sind.

Der Turm stellt ein Wertvolligkeit, dessen Bedeutung weit über die lokalen Grenzen hinausgeht, und erfordert daher eine sorgfältige Restaurierung und Reintegration in seinen zeitgenössischen Kontext. Mitte des letzten Jahrhunderts wurde der Redžepagić-Turm gesetzlich als Kulturdenkmal zweiter Kategorie geschützt. Wer den Redžepagić-Turm errichtet hat, ist nicht mit Sicherheit bekannt.

Es wird angegeben, dass der Turm von Hasan-beg Redžepagić im Jahr 1671 erbaut wurde. Obwohl die Überlieferung besagt, dass er bereits im 15. Jahrhundert erbaut wurde, als ihn Ali Muć, ein Nachkomme von Ali-beg Redžepagić, zur Verteidigung von Plav gegen die Klimenti gebaut hat.

Ursprünglich hatte der Turm zwei Stockwerke aus über einen Meter dicken Steinmauern mit Beobachtungspunkten und Schießscharten sowie einem Dach aus un bearbeiteten Steinplatten. Später, als sich die Söhne von Redžep-beg trennten, fiel der Turm einem der Brüder, Bećir-beg, zu, der das dritte Stockwerk, eine Holzveranda, mit Lärchenholz aus dem nahegelegenen Berg Završ errichtete. Bei der Teilung behielten die Brüder das Recht auf Unterkunft im Falle eines Angriffs, einer Blutrache oder ähnlicher kritischer Situationen. Im Falle eines Angriffs würden die Familien im Erdgeschoss des

during the Balkan Wars.

Šaban-bey, a descendant of the Redžepagić family, swore never to use that entrance again, and a new southern entrance was opened. One of the tower's most distinctive features is the covered wooden balconies above the loopholes, known as the corner, which have become its hallmark.

Since 1979, the tower has been used as a museum. Thanks to Šučo Redžepagić, a valuable collection of folk costumes, handicrafts, and traditional tools has been displayed there since 2011. Today, the Redžepagića Tower is not only a treasured architectural monument but also a cultural center that vividly preserves the history, lifestyle, and spirit of the region's people through the centuries.

Turns ihr Vieh unterbringen, sich verbarrikadieren und von den gleichmäßig verteilten Schießscharten auf die Angreifer schießen, während sie Steine, kochendes Wasser und Ähnliches aus Fenstern und anderen Öffnungen werfen.

Am Redžepagić-Turm befanden sich wunderschön geschnitzte Holztüren. Die Eingangstür war an der Nordseite des Turms, die während der Balkankriege gestohlen wurde. Damals schwor Šaban-bey, dass er nie wieder durch diese Tür eintreten würde. Daher mauerte er diese Tür zu und öffnete eine neue an der Südseite des Turms. Ein Markenzeichen des Redžepagić-Turms sind die über den Schießscharten errichteten überdachten Holzbalustraden, die „čošak“ genannt werden.

Seit 1979 ist der Redžepagić-Turm in ein Museum umgewandelt worden. Dank Šučo Redžepagić wird der Redžepagić-Turm seit 2011 eine wertvolle Sammlung von traditionellen Kostümen, Handarbeiten und Werkzeugen bewahrt.



21. BEĆIRAGIĆA TOWER

The tower known today as the Bećiragića Tower was built in 1899 by Šaćir-bey, son of Hrušid-bey Jusufagić. During the Balkan Wars, Šaćir-bey sold it to the Bećiragić family, after which it acquired its current name.

Like most towers in the Plav-Gusinja region, it was constructed by renowned craftsmen from Debar, famous for their skill with carved stone. The tower consists of a ground floor and two additional floors, originally with a third floor a veranda also made of stone. Its shingle-covered roof once featured a small wooden minaret called a baba-finka, signaling that it was a musafir house a place where travelers could stay and be fed free of charge.

The tower's base measures 10.3 × 10 meters, with the front wall and corners built of carved stone. The baba-finka on the roof, about 1.5 meters high with a gold or red painted wooden finial, served as a traditional symbol of hospitality and openness.

Above the entrance is a history of the tower's construction shaped like a crescent moon and star. It is regarded as the longest and most beautiful calligraphic inscription in Plav. Decorative ornaments and carefully crafted pillars flank the entrance, with saber symbols carved on the inner sides. On the right pillar, below the saber, a gun pointing downward symbolizes the host's peacefulness and readiness to defend, while the left pillar features scissors, representing the housewife. Together, these elements emphasize family harmony and order in the home.

The Bećiragića Tower, formerly Šaćir-bey's tower, remains a valuable monument reflecting the architecture, traditions, and lifestyle of its era. It stands as a reminder that towers were not merely fortifications but spaces of hospitality, family honor, and social significance.

21. BEĆIRAGIĆ-TURM

Der Turm, der heute im Volksmund als Bećiragić-Turm bekannt ist, wurde im Jahr 1899 von Šaćir-Beg, dem Sohn von Hrušid-Beg Jusufagić, erbaut. Während der Balkankriege verkaufte Šaćir-Beg den Turm an die Familie Bećiragić, nach der der Turm später auch benannt wurde.

Wie die meisten Türme in der Region Plav-Gusinja wurde auch dieser von berühmten Baumeistern aus Debar errichtet, die für ihre Kunstfertigkeit im Bau mit behauenen Stein bekannt waren. Der Turm wurde aus präzise bearbeitetem Stein erbaut, mit einem Erdgeschoss und zwei Stockwerken – ursprünglich verfügte er auch über ein drittes Stockwerk, den sogenannten „Čardak“, ebenfalls aus Stein gebaut. Auf dem mit Holzschindeln gedeckten Dach befand sich ein kleiner hölzerner Minarettaufsatz, bekannt als Baba-Finka, der anzeigte, dass es sich um ein Musafir-Haus handelte – einen Ort, an dem Reisende kostenlos übernachten und verköstigt werden konnten.

Der Grundriss des Turms misst 10,3 × 10 Meter, wobei die repräsentativsten Teile – die Vorderwand und die Ecken – aus behauenen Stein errichtet wurden. Das Detail der Baba-Finka auf dem Dach, etwa 1,5 Meter hoch, mit einer hölzernen Spitze, bemalt in Gold oder Rot, war ein traditionelles Zeichen für Gastfreundschaft und Offenheit gegenüber Reisenden.

Über der Eingangstür des Turms befindet sich eine Bauinschrift (Tarih) in Form von Halbmond und Stern. Sie gilt als die längste und schönste kalligrafische Inschrift in Plav. Neben ihr zieren dekorative Ornamente die Fassade des Turms, insbesondere die kunstvoll gestalteten Säulen des Eingangsbereichs.

In die Innenseiten der Türsäulen sind Symbole eingemeißelt, dominiert vom Motiv

des Säbels. An der rechten Säule befindet sich unter dem Säbel das Symbol einer Pistole, die nach unten zeigt – ein Zeichen für die Friedfertigkeit des Hausherrn, aber auch seine Bereitschaft zur Verteidigung. An der linken Säule befindet sich unter dem Säbel das Symbol einer Schere, das die Hausfrau repräsentiert. So symbolisiert die rechte Säule den Hausherrn und die linke die Hausfrau – ein Ausdruck familiärer Harmonie und Ordnung im Haus.

Der Bećiragić-Turm, ehemals Šaćir- Begs Turm, bleibt ein wertvolles Denkmal der Architektur, Tradition und Lebensweise einer vergangenen Epoche. Er zeugt von einer Zeit, in der Türme nicht nur Wehrbauten waren, sondern auch Orte der offenen Gastfreundschaft, der familiären Ehre und lokalen Bedeutung.



22. TOWER OF RAMO (DEMO) REDŽEPAGIĆ

Located in the Redžepagić neighborhood, near Dizdar's Town – a historic fortress from which the Redžepagić family ruled the Gornje Polimlje region for nearly two centuries – the Tower of Ramo (Demo) Redžepagić stands as one of the gems of traditional architecture in this area. Like many other towers in Plav, it reflects the rich cultural and historical heritage as well as the former way of life of the local population.

An inscription above the entrance reveals that the tower was built in 1894 by Ahmet Bey's sons, Jusuf and Halid, together with Adem, son of Eyup. This confirms the continuity of tower construction in Plav and underscores their social and economic significance at the time.

The tower consists of a ground floor and two upper floors, typical of the period. Constructed from hewn and semi-finished stone, it combines strength and durability. Its base measures 10.30×10 meters, and the walls are 80 centimeters thick, providing excellent insulation and protection from the elements. Originally, the roof was covered with traditional shingles, later replaced by tiles, reflecting a gradual adaptation to modern construction methods while preserving the original structure.

Beyond its residential and defensive functions, the tower symbolized the family's prestige and status. Its monumental design and preserved architectural form attest to the skill of its builders and the era when towers were central to family and social life.

Today, the Tower of Ramo (Demo) Redžepagić is a valuable architectural monument and an integral part of Plav's cultural heritage, essential for understanding the history and daily life of past generations.

22. DER TURM VON RAM (DEMA) REDŽEPAGIĆ

Im Stadtteil Redžepagić, in der Nähe der Dizdarev-Festung – einer historischen Befestigungsanlage, von der aus die Familie Redžepagić fast zweihundert Jahre lang das obere Polimlje verwaltete – ist der Turm von Ram (Dema) Redžepagić erhalten geblieben, ein wahres Juwel traditioneller Architektur dieser Region. Dieses imposante Bauwerk, wie viele andere Türme in Plav, zeugt vom reichen kulturell-historischen Erbe und der einstigen Lebensweise der Bevölkerung.

Aus einer Inschrift auf einer Steinplatte über dem Eingang erfahren wir, dass der Turm im Jahr 1894 von den Söhnen des Ahmet-Beg – Jusuf und Halid – zusammen mit Adem, dem Sohn von Ejup, erbaut wurde. Diese Information bestätigt die Kontinuität des Turmbaus in Plav sowie die gesellschaftliche und wirtschaftliche Bedeutung, die solche Bauten zu jener Zeit hatten.

Der Turm verfügt über ein Erdgeschoss und zwei Obergeschosse, was für Gebäude aus dieser Periode typisch ist. Er wurde aus behauenen und teilweise bearbeitetem Stein errichtet, was für Festigkeit und Langlebigkeit sorgte. Die Grundfläche beträgt $10,30 \times 10$ Meter, während die Wände eine Dicke von 80 Zentimetern aufweisen, was für eine gute Wärmedämmung und Schutz vor äußeren Einflüssen sorgte.

Das Dach war ursprünglich mit Schindeln gedeckt – einem traditionellen, langlebigen Material, das wetterbeständig ist. In späterer Zeit wurde es durch Ziegel ersetzt, was auf die Anpassung des Bauwerks an modernere Bauweisen hinweist, wobei jedoch die Grundstruktur unverändert blieb.

Neben ihrer Wohn- und Verteidigungsfunktion war die Kula Rama (Dema) Redžepagić auch ein Symbol für das Ansehen und den Status der Familie, die sie errichten ließ.

Ihre Monumentalität und erhaltene architektonische Form zeugen vom Können der damaligen Baumeister und von einer Zeit, in der Türme Zentren des familiären und gesellschaftlichen Lebens waren.

Heute stellt dieser Turm ein wertvolles Denkmal der Baukunst und einen bedeutenden Bestandteil des kulturellen Erbes von Plav dar. Seine Erhaltung und Aufwertung sind von besonderer Bedeutung für das Verständnis der Geschichte und des Alltags vergangener Generationen in dieser Region.



23. TOWER OF JUSUF-BEY REDŽEPAGIĆ

Built by Jusuf-bey Redžepagić, this tower remains an important example of traditional residential and defensive architecture in Plav. Its imposing structure reflects the mastery of local builders and the period when towers served both as family homes and fortifications.

The tower measures 10 × 11 meters and is constructed from crushed and pressed stone, with finely carved stone corners adding both aesthetic and structural value. The walls are 80 centimeters thick, ensuring stability and protection against weather and potential attacks. The roof was originally shingled, a durable material, later replaced with corrugated fiberboard, which modernized the structure but partially compromised its authentic appearance.

One notable detail is that one golden lira was paid for each carved corner of the tower, illustrating the precision in stonework and the material resources of wealthy families who invested in long-lasting, solid structures.

The tower's superstructure contains numerous longitudinal loopholes beneath the roof, strategically positioned for observation and defense a typical fortification system for towers of this kind, safeguarding both the family and the wider community. Today, Jusuf-bey's tower stands as a valuable testament to the past and a crucial part of Plav's architectural heritage, reflecting historical significance and skilled craftsmanship.

Its massive construction, finely crafted details, and historical value make it an indispensable part of the cultural identity of this region.

23. DER TURM VON JUSUF-BEG REDŽEPAGIĆ

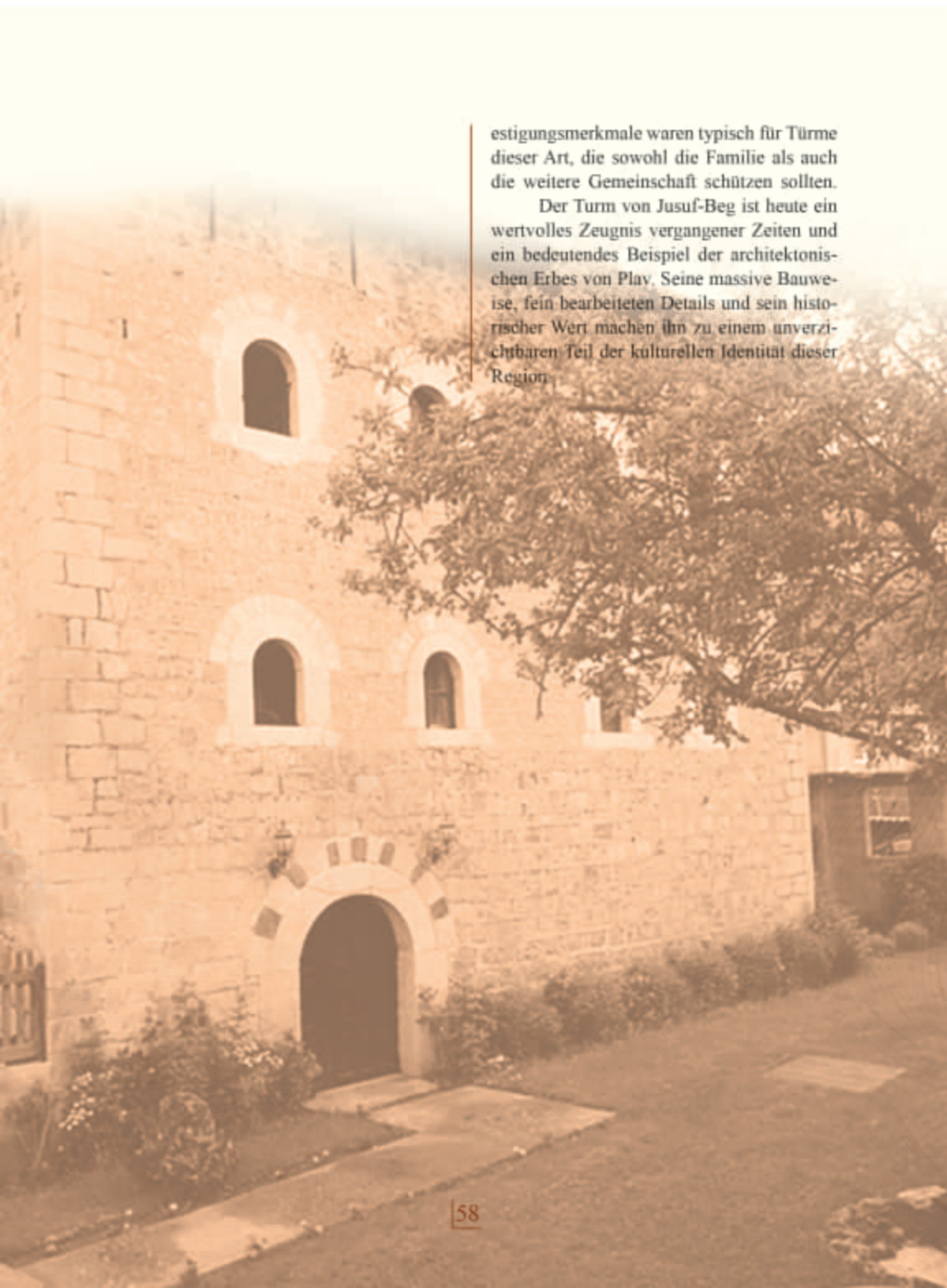
Der Turm wurde von Jusuf-Beg Redžepagić erbaut und ist heute eines der bedeutendsten Beispiele traditioneller Wohn- und Verteidigungsarchitektur in Plav. Seine imposante Struktur zeugt vom handwerklichen Können der damaligen Baumeister und von einer Zeit, in der Türme nicht nur Familienwohnsitze, sondern auch Festungen zur Verteidigung waren.

Die Maße des Turms betragen 10 × 11 Meter. Er wurde aus gebrochenem und behauenen Stein gebaut, während die Ecken aus fein gemeißelten Steinblöcken bestehen, was ihm sowohl ästhetischen als auch konstruktiven Wert verleiht. Die Mauern sind 80 Zentimeter dick, was dem Gebäude Stabilität verleiht und es vor Witterungseinflüssen sowie möglichen Angriffen schützte.

Das Dach war ursprünglich mit Schindeln gedeckt – einem traditionellen Material, das für seine Langlebigkeit und Widerstandsfähigkeit bekannt ist. Bei späteren Umbauten wurden die Schindeln durch Wellplatten aus Hartfaserplatten ersetzt, wodurch das Gebäude modernisiert, jedoch teilweise seine authentische Erscheinung verändert wurde.

Ein interessantes Detail, das auf den großen Aufwand und die eingesetzten Mittel hinweist, ist die Tatsache, dass für jede gemeißelte Ecke des Turms eine Goldlira bezahlt wurde. Das spricht nicht nur für die Präzision in der Steinbearbeitung, sondern auch für die finanziellen Möglichkeiten wohlhabender Familien jener Zeit, die in dauerhafte und robuste Bauwerke investierten.

Ein zentrales Verteidigungselement des Turms befindet sich unter dem Dach – der Aufsatz enthält zahlreiche längliche Schießscharten, die strategisch zur Beobachtung der Umgebung und zur Verteidigung im Falle eines Angriffs angeordnet sind. Solche Bef-



estigungsmerkmale waren typisch für Türme dieser Art, die sowohl die Familie als auch die weitere Gemeinschaft schützen sollten.

Der Turm von Jusuf-Beg ist heute ein wertvolles Zeugnis vergangener Zeiten und ein bedeutendes Beispiel der architektonischen Erbes von Plav. Seine massive Bauweise, fein bearbeiteten Details und sein historischer Wert machen ihn zu einem unverzichtbaren Teil der kulturellen Identität dieser Region.

24. ŠILJKAČA TOWER

The Šiljkača towers are a unique type of residential and defensive building, characteristic of the Plav-Gusinje region. These towers have three stone-built floors and a hipped roof covered with shingles. A distinguishing feature is that all four sides of the roof converge at a single point, topped by a 1.5-meter wooden spike with a painted wooden apple in gold or red indicating the tower's function as a guesthouse, where travelers could spend the night free of charge.

In Plav, only one Šiljkača tower survives: the Elmas Plavljanin Tower, built by Elmas Plavljanin in 1899–1900. Over the years, numerous modifications have affected its authenticity: shingles were replaced by tiles, windows were widened or added, an external staircase was constructed, and loopholes were closed, compromising its original defensive function.

The tower also bears a dark legacy. In 1913, after the capture of Plav and Gusinje, it served as a military court that issued death sentences to numerous local residents. Gallows hung from its windows, and public executions were carried out in the courtyard; some victims were executed directly from the windows. This history makes the tower a symbol of the suffering endured by the local population.

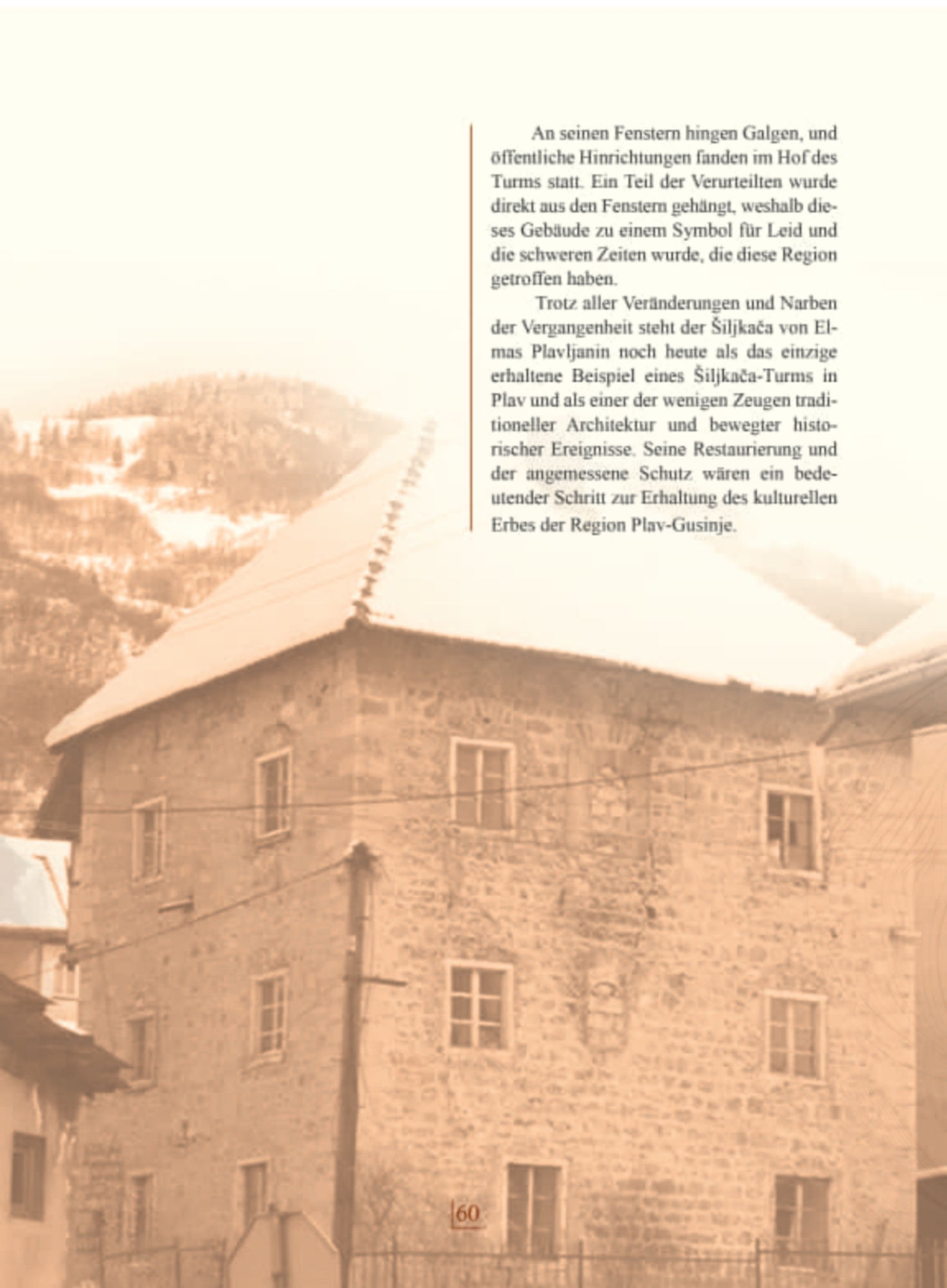
Despite changes and scars from the past, the Elmas Plavljanin Šiljkača Tower remains the only preserved example of its type in Plav and one of the few witnesses to both traditional architecture and tumultuous historical events. Its restoration and proper protection are essential for preserving the cultural heritage of the Plav-Gusinje region.

24. DIE ŠILJKAČA-TÜRME

Eine Besonderheit der traditionellen Architektur der Region Plav-Gusinje sind die sogenannten „Kule Šiljkače“ – ein einzigartiger Typ von Wohn- und Verteidigungstürmen. Diese Türme hatten drei aus Stein gebaute Etagen und ein vierseitiges Dach, das mit Holzschindeln gedeckt war. Ein besonderes architektonisches Merkmal war, dass alle vier Dachseiten in einem Punkt endeten, aus dem sich eine etwa 1,5 Meter lange Holzspitze erhob. An der Spitze befand sich ein hölzerner Apfel, der in Gold oder Rot bemalt war – ein erkennbares Zeichen dafür, dass es sich um ein Gästehaus handelte, in dem Reisende kostenlos übernachten und Schutz finden konnten.

In Plav ist heute nur noch ein solcher Šiljkača-Turm erhalten – der Šiljkača von Elmas Plavljanin, den Elmas Plavljanin in den Jahren 1899/1900 errichten ließ. Obwohl er ein seltenes Beispiel dieser Architekturform darstellt, wurde der Turm im Laufe der Jahre mehrfach verändert, wodurch seine Authentizität stark beeinträchtigt wurde. Das Schindeldach wurde durch Ziegel ersetzt, Fenster wurden vergrößert oder nachträglich im Erdgeschoss und im Obergeschoss eingebaut, während einige der originalen Fenster zugemauert wurden. Zudem wurden neue Türen im Obergeschoss geöffnet, eine Außentreppe gebaut und die Schießscharten geschlossen, was die ursprüngliche Festungsfunktion des Gebäudes erheblich geschwächt und das einzigartige Erscheinungsbild beeinträchtigt hat.

Neben dem architektonischen Wert trägt der Šiljkača von Elmas Plavljanin auch ein dunkles Erbe. Im Jahr 1913, nach der Besetzung von Plav und Gusinje, war in diesem Turm ein Standgericht der Armee untergebracht, das zahlreiche Todesurteile über Bewohner von Plav und Gusinje verhängte.



An seinen Fenstern hingen Galgen, und öffentliche Hinrichtungen fanden im Hof des Turms statt. Ein Teil der Verurteilten wurde direkt aus den Fenstern gehängt, weshalb dieses Gebäude zu einem Symbol für Leid und die schweren Zeiten wurde, die diese Region getroffen haben.

Trotz aller Veränderungen und Narben der Vergangenheit steht der Šiljkača von Elmas Plavljanin noch heute als das einzige erhaltene Beispiel eines Šiljkača-Turms in Plav und als einer der wenigen Zeugen traditioneller Architektur und bewegter historischer Ereignisse. Seine Restaurierung und der angemessene Schutz wären ein bedeutender Schritt zur Erhaltung des kulturellen Erbes der Region Plav-Gusinje.

25. HADŽIMUŠOVIĆA TOWER 25. DER TURM HADŽIMUŠOVIĆ

The Hadžimušovića Tower is located in Ribarska Mahala, one of the oldest settlements in the Plav-Gusinje Basin, near the shores of Plav Lake. In addition to its exceptional location, the tower draws attention through its architectural harmony and distinctive construction methods, making it one of the most representative examples of traditional residential and defensive architecture in the region.

Built from a combination of hewn and semi-finished stone on a square base, the tower has a ground floor and two upper floors. Its solid construction ensures stability and durability, while carefully crafted architectural details lend it a special aesthetic character. The first and second floors feature symmetrically arranged arched windows made of finely carved stone, and the superstructure contains longitudinal loopholes that were historically used for defense.

Originally, the roof was covered with shingles, later replaced with tiles. While this alteration changed its authentic appearance, it improved the tower's durability and functionality. Internally, wooden stairs connect all floors, facilitating easy movement throughout the building. The base of the tower measures 10 × 10,20 meters, consistent with the typical proportions of Plav-Gusinje towers.

Above the entrance, a stone tablet bears an Ottoman-language inscription, recording that the tower was built by Murad, son of Zekerija (Zečo), in 1897–1898. This inscription not only adds historical value but also enhances the tower's authenticity and cultural significance. The tower was owned by Behmen (Abidin) Hadžimušović and Salih (Hilmija) Hadžimušović. After ownership was divided, additional doors and windows were added to the ground floor (hizbi), wh-

Der Turm Hadžimušović wurde im Stadtteil Ribarska Mahala errichtet – einer der ältesten Siedlungen im Plav-Gusinje-Tal, in unmittelbarer Nähe des Plav-Sees. Neben seiner außergewöhnlichen Lage zieht dieser Turm Besucher durch seine architektonische Harmonie und die besondere Bauweise in den Bann, die als eines der repräsentativsten Beispiele traditioneller Wohn- und Wehrarchitektur dieser Region gilt.

Er wurde aus einer Kombination von behauenen und grob bearbeitetem Stein auf quadratischem Grundriss errichtet und besteht aus einem Erdgeschoss und zwei Obergeschossen. Die robuste Struktur zeugt von Widerstandsfähigkeit und Beständigkeit, während sorgfältig gestaltete architektonische Details dem Gebäude eine besondere ästhetische Note verleihen. In den ersten beiden Stockwerken befinden sich symmetrisch angeordnete Bogenfenster aus fein behauenen Stein, und auf dem obersten Gesims befinden sich längliche Schießscharten, die einst der Verteidigung dienten.

Das ursprünglich mit Holzschindeln gedeckte Dach wurde später durch Ziegel ersetzt. Dies veränderte zwar das authentische Erscheinungsbild des Turms, verbesserte jedoch seine Langlebigkeit und Funktionalität. Die innere Organisation des Turms ist an den Alltagsgebrauch angepasst. Eine hölzerne Treppe, die im Erdgeschoss beginnt, verbindet alle Stockwerke und ermöglicht einen einfachen Zugang zu allen Bereichen des Gebäudes. Die Grundfläche des Turms misst 10 × 10,20 Meter, was den üblichen Proportionen der Türme in der Region Plav-Gusinje entspricht.

Über dem Eingang befindet sich eine Steinplatte mit einer Inschrift in osmanischer Sprache, die bezeugt, dass der Turm im Jahr 1897/1898 von Zekerija (Zečo), Sohn des

ich was later adapted for living space. These modifications slightly altered the original appearance but allowed the tower to remain functional and extend its lifespan.

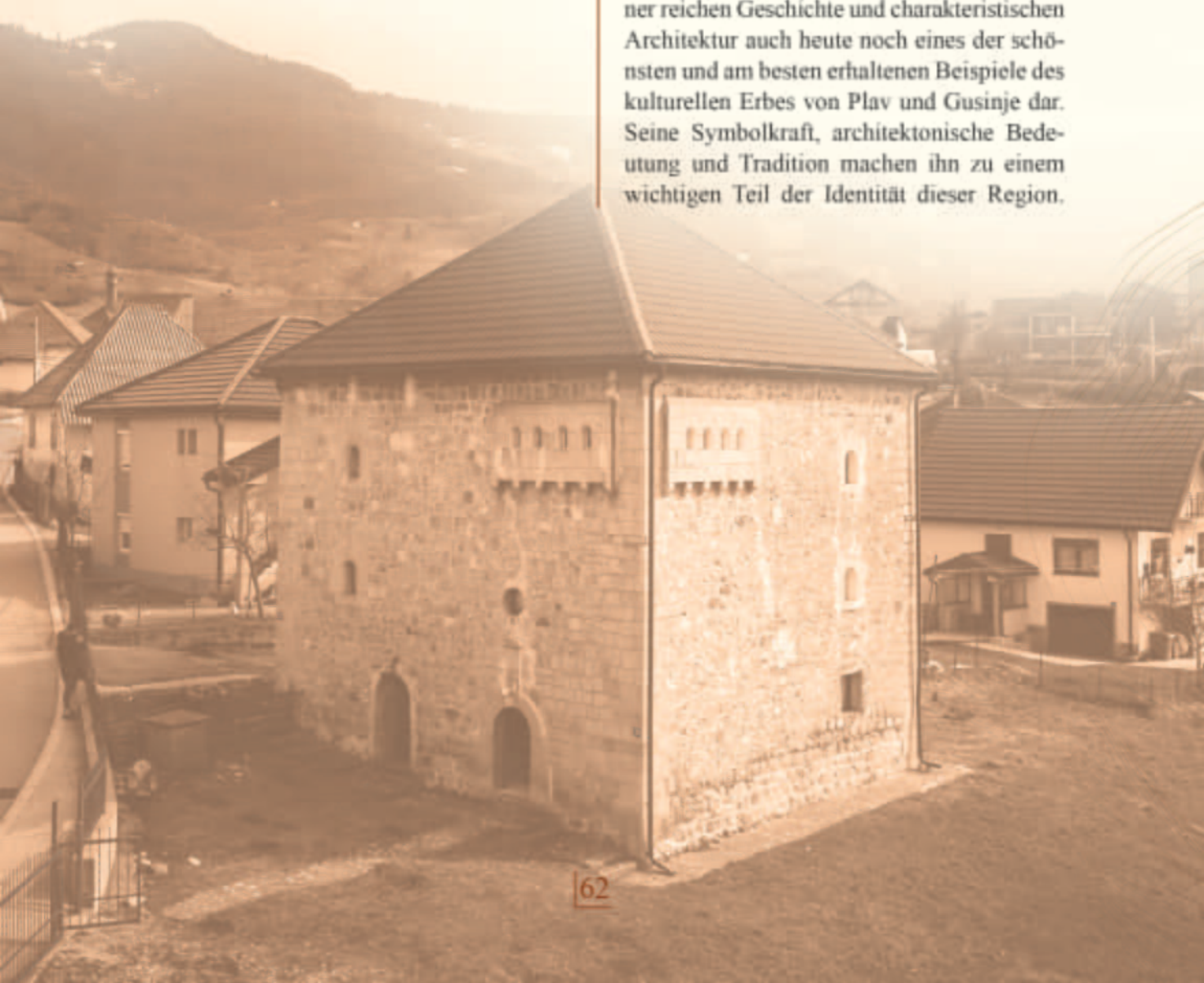
Today, the Hadžimušovića Tower, with its rich history and distinctive architecture, stands as one of the most beautiful and best-preserved examples of the cultural heritage of Plav and Gusinje. Its symbolism, architectural value, and historical tradition make it an essential part of the identity of this region.

Murad, erbaut wurde. Diese Inschrift verleiht dem Turm neben seinem historischen Wert zusätzliche Authentizität und Bedeutung als kulturhistorisches Denkmal.

Die Eigentümer des Turms sind Behmen (Abidin) Hadžimušović und Salih (Hilmija) Hadžimušović. Nach der Teilung des Eigentums wurden zusätzliche Türen und Fenster im Erdgeschoss (Hizba) geöffnet, das später in einen Wohnraum umgewandelt wurde.

Diese Veränderungen haben zwar das ursprüngliche Aussehen des Turms etwas verändert, zugleich aber sein Fortbestehen gesichert und eine funktionale Anpassung an moderne Bedürfnisse ermöglicht.

Der Hadžimušović-Turm stellt mit seiner reichen Geschichte und charakteristischen Architektur auch heute noch eines der schönsten und am besten erhaltenen Beispiele des kulturellen Erbes von Plav und Gusinje dar. Seine Symbolkraft, architektonische Bedeutung und Tradition machen ihn zu einem wichtigen Teil der Identität dieser Region.





GASTRONOMIC OFFER

GASTRONOMISCHES ANGEBOT



INTRODUCTION

Plav is distinguished not only by its enchanting nature but also by its rich gastronomic heritage, deeply rooted in the history and lifestyle of this mountainous region. Over the centuries, the people of Plav have cultivated an authentic culinary identity, blending the simplicity of mountain cuisine, locally produced fresh ingredients, and a variety of cultural influences. Every meal tells a story of tradition, hospitality, and the special bond between humans and nature.

Gastronomy in Plav is more than just food; it is a part of the region's identity and heritage, carefully passed down from generation to generation. Each bite reflects the spirit of this land and its way of life: from fragrant homemade pies baked under a stove, to fresh fish from the clear mountain waters and Lake Plav, to sweet treats such as *gura-bije* and *baklava*, prepared according to age-old recipes. These dishes are simple yet full of flavor, offering a genuine taste of local cuisine.

This book invites you on a journey through the tastes and aromas of Plav, revealing the variety of traditional recipes, local ingredients, and culinary secrets preserved in every household. Through these pages, you will not only discover the uniqueness of Plav's cuisine but also encounter stories about the people, customs, and way of life that shaped this rich culinary heritage.

We invite you to explore this extraordinary gastronomic treasure and indulge in flavors that reflect the harmony of nature, tradition, and craftsmanship. Below, we present some of the most famous traditional dishes of Plav as an invitation to bring the spirit and warmth of this cuisine into your own home.

EINLEITUNG

Das Besondere an Plav ist nicht nur seine bezaubernde Natur, sondern auch das reiche gastronomische Angebot, das tief in der Geschichte und Lebensweise dieser Region verwurzelt ist. Im Laufe der Jahrhunderte hat das Volk dieser Gegend eine authentische kulinarische Identität geformt, in der sich die Einfachheit der Bergküche, die heimische Produktion frischer Zutaten und vielfältige kulturelle Einflüsse miteinander verbinden. Jede Mahlzeit erzählt hier eine Geschichte von Tradition, Gastfreundschaft und der besonderen Verbindung zwischen Mensch und Natur.

Die Gastronomie von Plav ist mehr als nur Nahrung – sie ist ein Teil der Identität und des Erbes, das sorgsam von Generation zu Generation weitergegeben wird. Jeder Bissen spiegelt den Geist dieser Region und ihre Lebensweise wider: von duftenden, unter der Glut gebackenen Hauspasteten über frischen Fisch aus den klaren Berggewässern und dem Plav-See bis hin zu süßen *Gurabija* und *Baklava* nach alten Rezepten. Diese Gerichte strahlen eine schlichte Einfachheit aus, tragen jedoch gleichzeitig einen Reichtum an Geschmack und den unwiderstehlichen Charme der Hausmannskost in sich.

Das Buch, das Sie in Händen halten, nimmt Sie mit auf eine einzigartige Reise durch die Aromen und Düfte von Plav. Es enthüllt die Vielfalt traditioneller Rezepte, lokaler Zutaten und kulinarischer Geheimnisse, die in jedem Haushalt bewahrt werden. Auf seinen Seiten lernen Sie nicht nur die Besonderheiten der Küche von Plav kennen, sondern begegnen auch Geschichten über Menschen, Bräuche und Lebensweisen, die dieses reiche kulinarische Erbe geprägt haben.

Wir laden Sie ein, mit uns diesen einzigartigen kulinarischen Schatz zu entdecken und sich den Geschmäckern hinzugeben, die von der Verbindung zwischen Natur, Tradition und handwerklichem Können zeugen. Im Folgenden präsentieren wir Ihnen Rezepte einiger der bekanntesten traditionellen Gerichte aus Plav – als Einladung, den Geist und die Wärme dieser Küche auch in Ihrem Zuhause zu erleben.

26. PLAV'S „SOFRA“ - FROM SOUP TO OSHAF

The Plav „sofra“, from soup to oshaf, reflects the richness of tradition, hospitality, and culinary skill passed down through generations from mothers to daughters, and from mothers to daughters-in-law. Here, food is truly homemade: fresh, clean, healthy, and prepared with care and love from local ingredients.

High-quality food has been central to life in Plav since ancient times. The regional diet relies on natural, seasonal ingredients available in every household. Some dishes were reserved for special occasions weddings, Eid, or festive feasts while others were everyday staples, simple yet nutritious and delicious. Delicacies held a special place in Plav cuisine, prepared with extra care whenever family and relatives gathered.

Many ancient dishes are now rarely made or have nearly disappeared from everyday life. Nevertheless, they survive in some homes, thanks to those who cherish Plav's culinary traditions. Grandmothers, who preserved their mothers' recipes and passed them down as Amanet (a legacy), were masters of this cuisine. Their daughters and daughters-in-law continued the tradition, ensuring that the richness of Plav gastronomy endures even in modern times.

In a Plav household, the table was always a symbol of respect and hospitality. Hosts offered their guests the best they had, and when describing a rich and abundant meal, one would often hear: „There was everything from soup to oshaf.“ This saying perfectly captures the essence of Plav's culinary heritage: variety, abundance, and a memorable experience in every meal.

This book is a tribute to our ancestors their knowledge, skill, and love for food, which was not only a necessity but also an expression of family warmth, togetherness,

26. DIE PLAVER TAFEL - VON DER SUPPE BIS ZUM DESSERT

Die Plaver Tafel – von der Suppe bis zum Dessert – spiegelt den Reichtum an Tradition, Gastfreundschaft und kulinarischer Kunst wider, der über Generationen hinweg von Müttern an Töchter, von Großmüttern an Schwiegertöchter weitergegeben wurde. Unser Essen ist echt hausgemacht – rein, gesund und mit frischen, lokalen Zutaten zubereitet, mit viel Sorgfalt und Liebe.

Seit jeher wird in Plav hochwertig gegessen, und die Ernährung dieser Region basiert auf natürlichen und saisonalen Zutaten, die in jedem Haushalt verfügbar waren. Manche Gerichte waren besonderen Anlässen vorbehalten – Hochzeiten, Zuckerfest oder festliche Bankette – während andere Teil des Alltags waren, angepasst an einfache, aber nahrhafte und schmackhafte Kombinationen.

Einen besonderen Platz in der Plaver Gastronomie nahmen die Süßspeisen ein, die mit besonderer Sorgfalt und Liebe zubereitet wurden, meist dann, wenn sich Familie und Verwandte versammelten.

Viele alte Gerichte werden heute nur noch selten zubereitet oder sind fast völlig aus dem Alltag verschwunden. Doch in manchen Haushalten leben sie weiter – dank jener, die die kulinarische Tradition dieser Region pflegen. Die Meisterinnen unserer Küche waren und sind unsere Großmütter, die die Rezepte ihrer Mütter bewahrt und sie den kommenden Generationen als Erbe hinterlassen haben. Ihre Töchter und Schwiegertöchter führen diese Tradition fort, geben ihr Wissen und ihre Kochkunst weiter, damit der Reichtum unserer Küche auch in der heutigen Zeit erhalten bleibt.

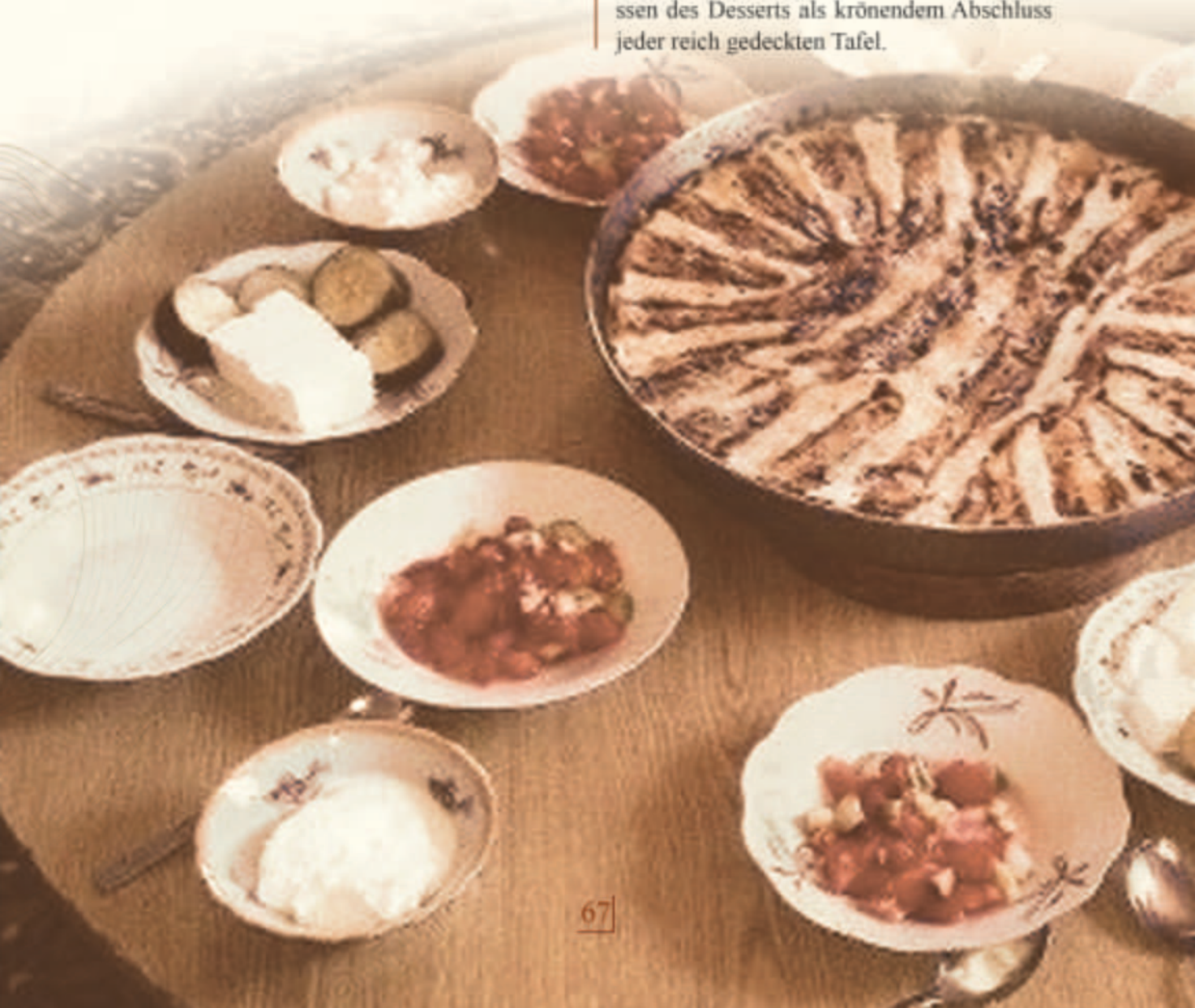
In einem Plavshaus war die Tafel stets ein Zeichen von Respekt und Gastfreundschaft. Die Gastgeber bemühten sich, ihren Gästen das Beste zu bieten, was sie hatten. Wenn von einer reich gedeckten und schmackhaften Plaver Tafel die Rede war, sagte man: „Es war alles von der Suppe bis zum Oshaf.“

and respect for tradition.

Through the recipes and stories that follow, you will experience the spirit of the Plav sofra from the first fragrant broths to the sweet delights of oshaf, the ultimate pleasure at the end of a rich meal.

ackhaften Tafel die Rede war, hörte man oft: „Es gab alles – von der Suppe bis zum Dessert.“ Dieser Ausspruch beschreibt das kulinarische Erbe Plavs am besten – Vielfalt, Fülle und ein besonderes Erlebnis, das hinter jeder Mahlzeit steht.

Dieses Buch ist eine Hommage an unsere Vorfahren – an ihr Wissen, ihr Können und ihre Liebe zum Essen, das nicht nur ein Bedürfnis war, sondern auch Ausdruck von familiärer Wärme, Gemeinschaft und Respekt vor der Tradition. Durch die folgenden Rezepte und Geschichten werden Sie den Geist der Plaver Tafel spüren – von den ersten duftenden Suppen bis hin zu den süßen Bissen des Desserts als krönendem Abschluss jeder reich gedeckten Tafel.



27. KOLOBOTNJICA

Ingredients for 4 people:

- 800 g corn flour
- 1 tablespoon salt
- 1 tablespoon oil
- 1 tablespoon baking soda
- 1 tablespoon baking powder
- 1 tablespoon sugar
- 1 liter water

Preparation:

Preheat the oven to 250°C. In a large bowl, combine the corn flour with all the other ingredients and knead thoroughly until you obtain a dough of medium consistency. When the dough starts to pull away from the sides of the bowl, transfer it into a well-greased baking pan. Bake for 20 minutes at 250°C, then reduce the temperature to 200°C and continue baking for another 20–30 minutes, until the bread turns golden brown and forms a crisp crust.

Corn, like many other foods, arrived in the Balkans in the 17th century via trade routes from Spain, Italy, Hungary, and the Ottoman Empire. Traders brought it to the mountainous regions of Montenegro from the coast, the Zeta-Bjelopavlić plain, Kosovo, and fertile Metohija. Its resilience to harsh climatic conditions allowed it to become a staple in the diet of these regions.

The name kolobotnjica originates from the early period when corn was introduced to the Balkans. It is believed that the first corn plants reached Europe thanks to Christopher Columbus, and in some languages, the plant was named after him. Etymologists suggest that the word „Colombo“ spread through Modern Greek into Montenegrin, Albanian, and Bulgarian.

Cornbread also called kolobotnjica, kukuruznica, or kukuruza was a basic food in mountainous areas where growing wheat was difficult. It was typically served with cheese

27. MAISBROT

Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Maismehl
- 1 EL Salz
- 1 EL Öl
- 1 EL Natron
- 1 EL Backpulver
- 1 EL Zucker
- 1 Liter Wasser

Zubereitung:

Den Backofen auf 250 °C vorheizen. In einer großen Schüssel das Maismehl mit allen anderen Zutaten vermengen und so lange kneten, bis ein mittelfestes Teig entsteht. Wenn sich der Teig von den Schüsselwänden zu lösen beginnt, in eine gut eingefettete Backform geben. 20 Minuten bei 250 °C backen, dann die Temperatur auf 200 °C reduzieren und weitere 20–30 Minuten backen, bis eine goldbraune Farbe und eine knusprige Kruste entstehen.

Der Mais kam – wie viele andere Lebensmittel – im 17. Jahrhundert aus Amerika über Handelsverbindungen mit Spanien, Italien, Ungarn und dem Osmanischen Reich auf den Balkan. In die Bergregionen Montenegros wurde er von Händlern aus dem Küstengebiet, der Zeta-Bjelopavlići-Ebene sowie aus dem Kosovo und dem fruchtbaren Metochien gebracht. Seine Widerstandsfähigkeit gegenüber rauen klimatischen Bedingungen ermöglichte es, dass er sich tief in der Ernährung der Bevölkerung dieser Regionen verwurzeln konnte.

Der Name Kolobotnjica stammt aus der Zeit, als Mais erstmals auf dem Balkan eingeführt wurde. Es wird angenommen, dass die ersten Maispflanzen durch Christoph Kolumbus nach Europa gelangten – nach ihm ist die Pflanze in einigen Sprachen auch benannt. Sprachwissenschaftler gehen davon aus, dass das Wort Kolomboć auf dem Balkan entstand und über das Neugriechi-

and spring onions, or crumbled into hot milk (varenika) or sour milk for extra softness and flavor.

Traditionally, it was baked on the hearth under a sack, giving it a unique aroma, a smoky hint, and a crisp crust. In the past, many stream-powered mills in Plav produced corn flour, providing income for local families. Today, only Zufer's mill remains active, its wooden wheel driven by water for over a century, preserving the traditional methods of bread-making.

sche in die dass das Wort Kolomboć auf dem Balkan entstand und über das Neugriechische in die montenegrinische, albanische und bulgarische Sprache gelangte.

Maisbrot – auch bekannt als Kolobotnjica, Kukuruznica oder einfach Kukurza – war ein Grundnahrungsmittel in den Bergregionen, in denen der Anbau von Weizen durch das raue Klima erschwert war. Es wurde meist mit Käse und frischem Frühlingszwiebel serviert oder in heiße Varenika (gekochte Milch) oder Joghurt gebröckelt, wodurch es besonders weich und geschmackvoll wurde.

Traditionell wurde es auf dem offenen Feuer unter der Glocke (sač) gebacken, was ihm ein einzigartiges Aroma und eine knusprige Kruste mit leichtem Rauchduft verlieh. In der Vergangenheit gab es in Plav zahlreiche kleine Wassermühlen, in denen Maismehl gemahlen wurde – eine wichtige Einkommensquelle für viele Familien. Heute ist nur noch eine aktiv: die Zufer-Mühle, deren hölzernes Rad seit über einem Jahrhundert vom Wasser angetrieben wird und so die Erinnerung an das frühere Leben und die traditionelle Brotzubereitung bewahrt, so wie es unsere Vorfahren getan haben.

28. KUKURUZNA ZELJANICA

Ingredients for 4 people:

- 4 eggs
- 2 dl sour milk
- 1 dl oil
- 300 g fatty mashed cheese
- 300 g corn flour
- 5 g salt
- 1 teaspoon baking soda (or baking powder)
- 1 kg meadow Rumex patientia (greens)

Preparation:

Beat the eggs, then add salt, oil, corn flour, and baking soda (or baking powder). Mix thoroughly until a smooth batter forms. Wash the Rumex patientia greens, chop finely, season with salt, and mix with the cheese.

Pour half of the batter into a pre-greased baking pan and bake briefly. Remove the pan from the oven and evenly spread the greens and cheese mixture over the baked base.

Pour the remaining batter on top and level it carefully. Bake in a preheated oven at 200°C for about 40 minutes, until golden brown. Kukuruzna zeljanica (corn and Rumex patientia pie) is a traditional dish of the region, combining simple, homemade ingredients into a wholesome and flavorful meal. Variations often include nettles, spring onions, or sour cream, which enhance the taste and aroma. This dish reflects the culinary traditions shared by the peoples of this area over centuries. A similar Albanian dish, ljaknur, differs mainly in its filling, which typically includes nettle, onion, and sour cream.

28. MAIS-ZELJANICA

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Eier
- 2 dl Sauermilch
- 1 dl Öl
- 300 g fetter zerdrückter Käse
- 300 g Maismehl
- 5 g Salz
- 1 Teelöffel Natron (oder Backpulver)
- 1 kg Wiesenkräuter (Zelje)

Zubereitung:

Eier verquirlen, Salz, Öl, Maismehl und Natron (oder Backpulver) hinzufügen und alles gut vermengen, bis eine glatte Masse entsteht. Die Wiesenkräuter waschen, fein hacken, salzen und mit dem Käse vermengen.

Eine Backform einfetten und die Hälfte des vorbereiteten Teigs hineingießen, dann kurz im Ofen backen. Danach die Form herausnehmen, die Füllung aus den Kräutern und dem Käse gleichmäßig auf der vorgebackenen Teigschicht verteilen und mit dem restlichen Teig bedecken. Alles vorsichtig glattschleifen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C etwa 40 Minuten backen, bis eine goldbraune Farbe entsteht.

Die Mais-Zeljanica gehört zu den traditionellen Gerichten dieser Region, die einfache, hausgemachte Zutaten in ein leckeres und nahrhaftes Gericht verwandeln. Hausfrauen bereiten sie oft auch mit Brennesseln, Frühlingszwiebeln oder mit etwas saurer Sahne zu, was ihr einen besonderen Geschmack und Aroma verleiht.

Dieses Rezept spiegelt die kulinarische Verbundenheit der Völker wider, die über Jahrhunderte denselben Raum teilten und ähnliche, aber dennoch authentische gastronomische Traditionen pflegten. Ein ähnliches Gericht ist das albanische Ljaknur, das sich durch die Füllung unterscheidet – es enthält meist Brennesseln, Zwiebeln und saure Sahne.

29. POPARA

Ingredients (serves 4):

- 250 g stale bread
- 1 dl water
- 1 dl milk (varenika)
- 100 g kaymak (clotted cream)
- 100 g cheese
- 20 g butter
- 1 teaspoon salt

Preparation:

Pour the water into a pot, add salt, and bring to a boil. Once boiling, add the milk, followed by the bread broken into small pieces. Stir in butter, cheese, and kaymak, mixing thoroughly. Cook over low heat, stirring constantly, until the liquid is absorbed and the mixture becomes thick and creamy.

The most flavorful popara is made with homemade black bread, which gives the dish a unique texture and rich taste. It can also be made with other types of bread depending on availability.

A variation known as corn popara substitutes corn bread for wheat, adding extra heartiness and a distinctive aroma. Popara is one of the simplest yet most cherished traditional dishes in the Plav-Gusinje area. It originated from the need to use stale bread while enriching it with dairy products like cheese, kaymak, and milk ingredients that formed the staple diet of mountain households.

29. POPARA

Zutaten für 4 Personen:

- 250 g altbackenes Brot
- 1 dl Wasser
- 1 dl Sauermilch (Varenika)
- 100 g Rahmcreme (Kajmak)
- 100 g Käse
- 20 g Butter
- 1 Teelöffel Salz

Zubereitung:

Wasser in einen Topf geben, Salz hinzufügen und zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, die Sauermilch hinzufügen und dann das in kleine Stücke zerbrochene Brot hinzufügen. Anschließend Butter, Käse und Kajmak hinzufügen und alles gut vermengen. Bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren kochen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist und die Mischung dick und cremig wird.

Am leckersten wird die Popara mit hausgemachtem dunklem Brot, das diesem Gericht eine besondere Textur und einen reichen Geschmack verleiht. Sie kann jedoch auch mit anderen Brotsorten zubereitet werden, je nach Verfügbarkeit und persönlichen Vorlieben. Neben der klassischen Version ist auch die Mais-Popara bekannt, die auf die gleiche Weise zubereitet wird, aber anstelle von Weizenbrot Maisbrot verwendet wird, wodurch das Gericht eine zusätzliche Fülle und einen unverwechselbaren Geschmack erhält.

Popara ist eines der einfachsten, aber gleichzeitig auch eines der leckersten traditionellen Gerichte, das seit Jahrhunderten im Gebiet von Plav und Gusinje zubereitet wird. Es entstand aus der Notwendigkeit, altes Brot zu verwerten und mit nährstoffreichen Zutaten wie hausgemachten Milchprodukten anzureichern. Diese bescheidene, aber reichhaltige Kombination war lange Zeit ein unverzichtbarer Bestandteil jeder Tafel, insbesondere in den Bergregionen, wo Käse, Rahmcreme und Sauermilch die Grundlage der täglichen Ernährung bildeten.

30. KOLOBOTNJI KAČAMAK

Ingredients for 4 people:

- 1,5–2 l water
- 500 g corn flour
- 300 g cheese
- 200 g kaymak
- 1 tablespoon salt

Preparation:

Bring the water to a boil in a pot and add salt. Gradually add the corn flour, but do not stir; allow it to form a cone-shaped mound on the surface. Make a small indentation in the center with a wooden spoon. Cook on low heat for about 40 minutes without stirring.

Once the flour has absorbed the water and no dry flour remains on the surface, check for excess liquid. If any remains, carefully pour it into a separate container to use later if needed.

Stir the cooked flour (kačamak) vigorously with a kačamara (special wooden spoon) until smooth and cohesive. If the mixture is too thick, add some of the reserved water. In a separate bowl, melt the cheese and kaymak, then pour over the hot kačamak. Serve warm for the best texture and flavor.

Kačamak is more than a meal it symbolizes community and mountain cuisine. Preparation requires patience and skill, but the result reflects the mountain lifestyle, where homemade cheese, kaymak, and corn flour were essential for nutrition and strength. It pairs well with sour milk, milk (varenika), or homemade sauerkraut.

30. KOLOBOTNJICA KAČAMAK

Zutaten für 4 Personen:

- 1,5–2 l Wasser
- 500 g Maismehl
- 300 g Käse
- 200 g Kajmak (Rahmcreme)
- 1 Esslöffel Salz

Zubereitung:

Wasser in einen Topf gießen, Salz hinzufügen und zum Kochen bringen. Wenn das Wasser kocht, das Maismehl hinzufügen, aber nicht rühren – es soll sich eine klumpige Masse auf der Oberfläche bilden. Mit einem Kochlöffel eine Vertiefung in der Mitte machen und bei niedriger Hitze etwa 40 Minuten kochen, ohne zu rühren.

Wenn das Mehl das Wasser aufgenommen hat und die Oberfläche verschwindet, prüfen, ob noch überschüssige Flüssigkeit vorhanden ist. Falls ja, vorsichtig die überschüssige Flüssigkeit in ein separates Gefäß abgießen und aufbewahren – sie könnte später noch gebraucht werden. Das gekochte Mehl, also der Kačamak, kräftig mit einem Holzlöffel (Kačamar) rühren, bis die Masse glatt und vereint ist. Wenn die Mischung zu dick ist, etwas von der aufbewahrten Flüssigkeit hinzufügen und weiter rühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. In einem separaten Gefäß Käse und Kajmak (Rahmcreme) schmelzen und über den heißen Kačamak gießen. Das Gericht wird heiß serviert und ist am besten, wenn es frisch zubereitet ist – dann ist es am weichsten und leckersten.

Kačamak ist viel mehr als nur ein einfaches Gericht – er ist ein Symbol für Gemeinschaft und traditionelle Küche, die sowohl Geduld als auch Geschicklichkeit erfordert. Die Zubereitung dauert mehr als eine Stunde, aber die Mühe lohnt sich immer. Dieses Spezialgericht trägt den Geist des Berglebens in sich, als hausgemachter Käse, Kajmak (Rahmcreme) und Maismehl die Grundlage für Ernährung und Kraft bildeten. Am besten schmeckt es mit saurer Milch (Joghurt), Milch der hausgemachtem Sauerkraut, was seine reichhaltige Textur und Nährwerte noch verstärkt.

31. PRIJESNAC

Ingredients:

- 3 eggs
- Kaymak (optional)
- Sour milk
- Cheese
- Salt
- Baking soda
- A small amount of oil
- Corn flour

Preparation:

Combine all ingredients in a deep bowl and mix thoroughly until smooth. Pour the mixture into a greased baking tray and bake in a preheated oven at 200°C. Bake until the dish is golden brown and forms a crisp crust, about 30–40 minutes, depending on thickness and oven characteristics.

This traditional Plav dish remains a staple in many households. Its simplicity and rich flavor reflect the spirit of old-fashioned cuisine, where homemade ingredients such as corn flour, cheese, kaymak, and sour milk were the foundation of daily meals.

It is best served warm, accompanied by milk (varenika), yogurt, or sour milk, though it retains its texture when cooled. Prijesnac embodies the Plav culinary tradition modest, hearty, and full of family warmth.

31. PRIJESNAC

Zutaten:

- 3 Eier
- Kajmak (nach Wunsch)
- Sauermilch
- Käse
- Salz
- Natron (Speisesoda)
- Etwas Öl
- Maismehl

Zubereitung:

In einer tiefen Schüssel alle Zutaten gut vermengen, bis eine glatte, homogene Masse entsteht. Die Masse in eine zuvor gefettete Backform gießen und in den auf 200 °C vorgeheizten Ofen stellen. Backen, bis das Gericht goldbraun wird und eine knusprige Kruste bildet – etwa 30 bis 40 Minuten, je nach Dicke der Masse und den Eigenschaften des Ofens.

Dieses traditionelle Gericht aus Plav hat auch heute noch einen festen Platz auf den Tischen vieler Haushalte. Seine Einfachheit und sein reicher Geschmack zeugen vom Geist der alten Küche, in der hausgemachte Zutaten wie Maismehl, Käse, Kajmak und Sauermilch die Grundlage der täglichen Ernährung bildeten.

Am besten wird es warm serviert – mit Buttermilch, Joghurt oder hausgemachter Sauermilch. Doch auch kalt bleibt es saftig. Dieses Gericht ist ein lebendiges Bild der Plav-Tradition – bescheiden, aber reich an Geist, und eine Erinnerung an Zeiten, in denen einfache, nährhafte Speisen das Herz jeder Tafel und ein Symbol familiärer Wärme waren.

DRINKS

GETRÄNKE



32. HIRA

Ingredients (serves 4):

- 5 liters milk (varenika)
- 1 tablespoon rennet

Preparation:

Pour the freshly milked varenika into a suitable container, add the rennet, and leave it near the stove to set naturally. When the milk has curdled, gently stir it in different directions so that the whey (the liquid separating from the curd) begins to separate.

Transfer the curdled mass into a colander, tie it, and press it with a board to remove excess liquid. The liquid that remains after separating the cheese is called hira. It can be consumed immediately or further processed. Most often, it is boiled, and if desired, a little sour milk is added. After cooling slightly, more sour milk is poured in, the container is covered, and it is left to rest for several hours. Once prepared this way, it is ready to drink.

If left until the next day, it develops a distinctive sharp, full flavor, making it a true mountain delicacy. In the summer, shepherds often drank sour hira instead of water, as it cooled and strengthened them after hard work. It was not only refreshing but also considered a natural elixir, believed to strengthen immunity, regenerate the liver, and restore physical energy.

Modern science confirms what people have long known: hira is rich in minerals and vitamins, low in calories, helps reduce fatigue, and stimulates serotonin production the so-called „hormone of happiness.“ It was considered precious because it came from cows grazing freely on rich mountain pastures, absorbing the best nutrients from nature.

Hira remains a cherished part of the Plav-Gusinje diet, and its health benefits continue to be valued and passed down through generations.

32. HIRA

Zutaten für 4 Personen:

- 5 Liter Buttermilch
- 1 Esslöffel Lab

Zubereitung:

Frisch gemolke Buttermilch in einen geeigneten Behälter gießen, das Lab hinzufügen und am Rand des Herdes stehen lassen, damit sie natürlich gerinnt. Sobald die Milch gerinnt ist, mit einem Löffel vorsichtig entlang und quer ziehen, damit sich die Hira (die Flüssigkeit, die sich vom Käse trennt) zu trennen beginnt. Danach die Masse in ein Sieb geben, festbinden und mit einem Holzbrett beschweren, um die überschüssige Flüssigkeit abzulassen.

Die Flüssigkeit, die nach der Käse-Trennung übrig bleibt, wird Hira genannt. Sie kann sofort verzehrt oder weiterverarbeitet werden. Am häufigsten wird sie zum Kochen gebracht, und nach Belieben wird etwas saure Sahne hinzugefügt. Wenn die gekochte Hira etwas abgekühlt ist, wird noch saure Sahne hineingegossen, der Behälter wird abgedeckt und für einige Stunden stehen gelassen. So vorbereitet ist sie trinkfertig. Wenn sie bis zum nächsten Tag steht, entwickelt sie ihren charakteristischen scharfen, vollen Geschmack – dann wird sie zu einer echten Bergdelikatesse.

Sommer für Sommer tranken die Hirten oft saure Hira anstelle von Wasser, weil sie sie nach der anstrengenden Arbeit kühlte und stärkte. Sie war nicht nur ein erfrischendes Getränk, sondern auch ein natürlicher Elixier – es wurde geglaubt, dass sie das Immunsystem stärkt, die Leber regeneriert und dem Körper neue Kraft verleiht.

Die moderne Wissenschaft bestätigt, was das Volk schon lange wusste – Hira enthält wichtige Mineralien und Vitamine, ist kalorienarm, hilft bei der Bekämpfung von Müd-

igkeit und stimuliert die Ausschüttung von Serotonin, dem „Glückshormon“. Kein Wunder, dass die Hirten sie für wertvoll hielten. Sie stammte von Kühen, die frei auf den reichen Bergweiden grasten und das Beste aus der Natur aufnahmen. Hira ist tief in der Ernährung der Region Plav-Gusinje verwurzelt, und ihre heilenden Eigenschaften werden auch heute noch geschätzt und von Generation zu Generation weitergegeben, als Teil eines unschätzbaren Erbes.



33. JARDUM

Ingredients for 4 people:

- 2 liters sheep's milk
- 2 tablespoons salt

Preparation:

Add salt to the sheep's milk, pour it into a pot, and cook over low heat. Stir constantly until it thickens and develops a creamy texture. The best jardum is made in August, when sheep graze on high mountain pastures, feeding on rich grass that gives the milk a full aroma and exceptional density.

Although preparing jardum seems simple, achieving the perfect balance of taste and texture requires experience. Mountain workers, such as haymakers, often consume this drink because it provides energy and strengthens the body. However, due to its richness and high milk-fat content, those unaccustomed to it may experience digestive discomfort if consumed in excess. It is recommended to start with a small amount ideally a glass.

Jardum has a unique, strong aroma, characteristic of sheep's milk prepared in this traditional way. The word jardum comes from Turkish, meaning „help,“ symbolically reflecting its role in sustaining people working under harsh mountain conditions. It is not just a drink but also a vital part of the Plav-Gusinje cultural and gastronomic heritage, proudly passed down through generations.

33. JARDUM

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Liter Schafbuttermilch
- 2 Esslöffel Salz

Zubereitung:

Das Schafsmilch salzen, in einen Topf gießen und bei niedriger Hitze zum Kochen bringen. Ständig rühren, bis die Mischung eindickt und eine cremige Textur erhält. Der beste Jardum wird im August zubereitet, wenn die Schafe auf den hohen Bergweiden grasen und sich von den nährstoffreichsten Bergkräutern ernähren, was der Milch einen vollen Geschmack und außergewöhnliche Dichte verleiht.

Obwohl die Zubereitung von Jardum einfach erscheinen mag, ist Erfahrung notwendig, um das perfekte Gleichgewicht von Geschmack und Textur zu erreichen. Menschen, die in den Bergen leben und schwere körperliche Arbeit wie das Mähen von Gras verrichten, konsumieren dieses Getränk häufig, da es ihnen die notwendige Energie gibt und den Körper stärkt. Aufgrund seiner außergewöhnlichen Stärke und des Reichtums an MilCHFETTEN können jedoch diejenigen, die nicht daran gewöhnt sind, Verdauungsprobleme bekommen, wenn sie es übertreiben. Daher wird empfohlen, mit einer kleinen Menge zu beginnen – idealerweise mit einem Glas dieses fettreichen, dicken Getränks.

Der Geruch von Jardum ist einzigartig und lässt sich mit nichts anderem vergleichen – reich, intensiv und charakteristisch für die Schafsmilch, die auf diese Weise verarbeitet wurde. Das Wort „Jardum“ stammt aus dem Türkischen und bedeutet „Hilfe“, was symbolisch seine Rolle in der Ernährung der Menschen widerspiegelt, die in den rauen Bergbedingungen lebten und arbeiteten. Jardum ist nicht nur ein Getränk, sondern auch ein Teil des kulturellen und gastronomischen Erbes der Region Plav-Gusinje, das mit Stolz von Generation zu Generation weitergegeben wird.

34. RASOL

October is the ideal time to prepare sauerkraut, a staple of the winter season in many households. While many people today choose to buy cabbage due to the perceived complexity of the pickling process, it is actually quite simple, and with proper care, it guarantees excellent results.

One of the most important factors in pickling is the correct ratio of salt to water, which directly affects the taste and quality of the final product. If you are pickling cabbage for the first time this year or want to improve your previous recipe, it is crucial to know the exact amount of salt to add to the water for preparing rasol.

Optimal salt ratio:

- 400 g of salt per 10 liters of water

For a larger container, for example, 20 liters of water, use 800 g of salt, or adjust proportionally depending on the container size.

The type of salt is also very important. Coarse sea salt is the best choice for pickling cabbage, as it allows gradual and even fermentation, resulting in a richer and more natural flavor.

Before adding to the barrel, ensure the salt is completely dissolved in water to distribute it evenly and allow proper pickling. Rasol the liquid produced during the fermentation process offers numerous benefits. In addition to preserving and enhancing the quality of sauerkraut, it is a natural isotonic drink, rich in probiotics and minerals that aid digestion, strengthen immunity, and refresh the body.

When properly prepared, sauerkraut can last for months while remaining fresh, crunchy, and full of the traditional flavors that are indispensable in home cooking.

34. RASOL

Der Oktober ist die ideale Zeit für die Zubereitung von Sauerkraut, das ein unverzichtbarer Bestandteil der Wintervorräte in vielen Haushalten ist. Auch wenn sich heute viele für gekauftes Kraut entscheiden, da sie glauben, der Fermentationsprozess sei langwierig und kompliziert, handelt es sich in Wirklichkeit um ein einfaches Verfahren, das bei richtiger Durchführung hervorragende Ergebnisse liefert.

Einer der wichtigsten Schritte beim Einlegen ist das richtige Verhältnis von Salz und Wasser, das den Geschmack und die Qualität des Endprodukts direkt beeinflusst. Wenn du dieses Jahr zum ersten Mal Kraut einlegst oder dein bisheriges Rezept verbessern möchtest, ist es entscheidend, die genaue Menge Salz zu kennen, die dem Wasser zur Herstellung von Rasol hinzugefügt wird.

Optimales Salzverhältnis:

- 400 g Salz auf 10 Liter Wasser

Wenn du ein größeres Fass verwendest, z. B. mit 20 Litern Wasser, brauchst du 800 g Salz – oder entsprechend mehr, je nach Fassungsvermögen.

Neben der Menge ist auch die Art des Salzes sehr wichtig. Grobes Meersalz ist die beste Wahl zum Einlegen von Kraut, da es eine langsame und gleichmäßige Fermentation ermöglicht, wodurch ein reicherer und natürlicherer Geschmack entsteht. Vor dem Einfüllen ins Fass sollte das Salz vollständig im Wasser aufgelöst werden, damit es sich gleichmäßig verteilt und das Kraut richtig fermentieren kann.

Rasol, also die Flüssigkeit, die während des Fermentationsprozesses entsteht, bringt viele Vorteile mit sich. Sie konserviert und verbessert nicht nur die Qualität des Sauerkrauts, sondern ist auch als natürliches Isotonicum bekannt – reich an Probiotika und Mineralstoffen, die die Verdauung fördern, das Immunsystem stärken und den Körper erfrischen. Wenn Sauerkraut richtig zubereitet wird, kann es mehrere Monate haltbar bleiben – frisch, knackig und voller traditioneller Aromen, die aus der Hausmannskost nicht wegzudenken sind.





MEAT IN VARIOUS WAYS

FLEISCH AUF VIELFÄLTIGE WEISE

35. ČEŠKEK

Ingredients for 4 people:

- 1 medium chicken (1–1.5 kg)
- 1 kg of beaten barley (geršle)
- 200 g of Kaymak or cream
- Salt to taste

Preparation:

Start by thoroughly washing the beaten barley (geršle) in cold water. Then briefly boil it and drain. In a large pot, pour three times as much water as the amount of barley, add the cleaned chicken and salt to taste.

Cook slowly over low heat for 4–5 hours, until the mixture becomes thick and creamy. Once cooked, remove the bones and mix the contents thoroughly with a wooden stirrer to create a uniform, compact consistency. Adjust the salt if needed.

Češkek is traditionally served in deep bowls, topped with a spoonful of homemade Kaymak or cream, which adds richness and a creamy texture.

Although traditionally prepared with chicken, this dish can also be made with mutton, particularly in winter when a heartier, more filling meal is desired. Long, slow cooking was a normal part of daily life in mountain villages. Housewives would start the preparation in the morning, place the pot near the wood-burning stove, and occasionally check it while attending to gardens, livestock, or winter preparations. By evening, the aroma of češkek would signal that the family meal was ready warm, nourishing, and filled with homey love.

35. ČEŠKEK

Zutaten für 4 Personen:

- 1 mittelgroßes Huhn (1–1,5 kg)
- 1 kg geschälter Gerste (Graupen)
- 200 g Kajmak oder Schmand
- Salz nach Geschmack

Zubereitung:

Die geschälte Gerste – auch als Graupen bekannt – gründlich unter kaltem Wasser waschen. Danach kurz blanchieren und abtropfen lassen. In einem großen Topf die dreifache Menge Wasser im Verhältnis zur Gerste aufgießen, das vorbereitete Hühnerfleisch hinzufügen und nach Geschmack salzen.

Das Gericht wird auf kleiner Flamme langsam und schonend gekocht – 4 bis 5 Stunden lang, bis die Masse dick und cremig wird. Sobald das Gericht fertig ist, werden die Knochen entfernt. Danach alles mit einem Holzlöffel gut verrühren, bis eine gleichmäßige, kompakte Mischung entsteht.

Falls nötig, nochmals mit Salz abschmecken. Češkek wird traditionell in tiefen Schüsseln serviert. Auf jede Portion kommt ein Löffel hausgemachter Schmand oder Kajmak – das verleiht dem Gericht einen besonderen, vollmundigen Geschmack und eine extra cremige Textur.

Das Gericht muss nicht unbedingt mit Huhn zubereitet werden; eine ebenso schmackhafte Variante ergibt sich mit Lammfleisch, besonders in den Wintermonaten, wenn man etwas Kräftigeres und Sättigenderes braucht. Das langsame Kochen auf kleiner Flamme war früher kein Problem – im Gegenteil, es war Teil des Alltags in den Bergdörfern. In Haushalten, in denen Holzöfen noch immer täglich genutzt werden, bereiten die Hausfrauen morgens alle Zutaten vor, stellen den Topf an den Rand des Herdes und schauen nur ab und zu nach dem Feuer.

In der Zwischenzeit wurden viele andere Aufgaben erledigt: Gartenarbeit, Tierpflege, Vorbereitungen für den Winter. Und wenn sich abends alle Familienmitglieder müde und hungrig versammelten, war der Duft von Češkek, der durchs Haus zog, ein Zeichen dafür, dass das gemeinsame Mahl bereit war: warm, sättigend und voller häuslicher Liebe.

36. PATAPLJKA

Ingredients for 4 people:

- 1 kg of dry veal or beef with bones
- 250 g of flour
- 3 dl lukewarm water
- 0.3 dl oil or 20 g butter (for greasing)
- Salt to taste

Preparation:

Cook the meat in water over medium heat until completely tender. Strain the broth, let it cool, and separate the meat from the bones, tearing it into pieces.

Meanwhile, prepare a dough from the flour, lukewarm water, and salt. Knead until it starts to detach easily from the bowl. Transfer to a floured surface, knead further, and divide into 12 equal balls.

Roll each ball into thin crusts. Briefly grill them on a hot stovetop lined with aluminum foil for about 10 seconds per side - enough to dry them slightly and give a light brown color, while keeping them pliable.

Break the crusts into larger pieces and layer them in a greased baking pan with the cooled broth and meat. Alternate layers of crust and meat until all ingredients are used, ending with a layer of crust, poured over with the remaining broth. Add extra meat on top if desired.

Bake in a preheated oven until lightly browned, with a subtle smoky aroma - a hallmark of mountain household cooking. Patapljka is a traditional mountain dish, born from using available ingredients and the love for slow, careful meal preparation. Each bite combines homemade broth, tender meat, and lightly browned crusts, evoking the warmth and togetherness of family hearths from generations past.

36. PATAPLJKA

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg getrocknetes Kalb- oder Lammfleisch mit Knochen
- 250 g Mehl
- 3 dl lauwarmes Wasser
- 0,3 dl Öl oder 20 g Butter zum Einfetten
- Salz nach Geschmack

Zubereitung:

Das Fleisch in Wasser bei mittlerer Hitze kochen, bis es vollständig weich wird. Die Brühe abseihen und zum Abkühlen beiseite stellen, das Fleisch von den Knochen lösen und in Stücke zerteilen.

In der Zwischenzeit aus Mehl, lauwarmem Wasser und Salz einen Teig kneten. So lange kneten, bis sich der Teig leicht vom Schüsselrand löst. Anschließend auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und weiterbearbeiten. Den Teig in 12 gleich große Kugeln teilen.

Jede Kugel mit einem Nudelholz zu einem dünnen Fladen ausrollen. Die Fladen auf einer heißen Herdplatte (mit Alufolie ausgelegt) jeweils etwa zehn Sekunden pro Seite backen – gerade so lange, bis sie etwas trocken, leicht angebräunt, aber noch biegsam bleiben.

Die fertigen Fladen in größere Stücke brechen, in die abgekühlte Brühe tauchen und in eine zuvor eingefettete Backform schichten. Abwechselnd eine Schicht Teigstücke und eine Schicht Fleisch einlegen, bis alle Zutaten verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte aus Fladen bestehen, die mit dem restlichen Sud übergossen werden. Nach Wunsch kann zusätzlich etwas Fleisch darüber verteilt werden, um dem Gericht noch mehr Saftigkeit zu verleihen. Die Backform in den vorgeheizten Ofen schieben und das Gericht goldbraun backen, bis sich ein zarter Duft nach Rauch entwickelt – ein Aroma, das in Haushalten mit Holzöfen fester Bestandteil der Kochkunst war.



Patapljika ist ein traditionelles Gericht aus den Bergregionen, entstanden aus der Notwendigkeit, verfügbare Zutaten zu nutzen, aber auch aus der Liebe zur langsamen, sorgfältigen Zubereitung. Dieses Gericht ist ein wahres Geschmackserlebnis, das hausgemachte Brühe, getrocknetes Fleisch und leicht gebackene Fladen vereint – jeder Bissen erinnert an die Wärme früherer Herde, wo solche Speisen Familien um den gemeinsamen Tisch versammelten.

37. ZATOP

Ingredients:

- Cleaned veal offal
- Calf's head
- Offal: white and black liver, kidneys, heart
- Black onion
- Garlic
- Salt and pepper to taste

Preparation:

Thoroughly wash all ingredients. Cook the calf's head and offal separately, and the giblets separately as well. Once cooked, drain everything and carefully collect the fat that rises to the surface of the broth for later use.

Clean the cooked head carefully remove the meat from the bones, peel the tongue, and chop all the meat into small cubes. Do the same with the cooked offal.

Heat some of the saved fat and lard in a large pan, then fry the chopped meat and offal in it. While frying, gradually add small amounts of the broth to keep the mixture moist and full of flavor. Season with salt and pepper to taste.

After frying for about an hour, add finely chopped garlic, stir, and remove from heat. Transfer the mixture into a deep dish (preferably enameled or earthen), flatten it, and pour the remaining fat over the top. When cooled, the fat solidifies, and the mixture becomes firm, making it easy to cut into cubes. Serve cold with homemade bread and pickled salad.

Zatop was traditionally a favorite winter dish in mountainous regions. It was prepared after cattle slaughter and stored for days in cold rooms. Beyond preserving meat and offal, it showcases the skill of housewives in transforming every part of the animal into a flavorful, nourishing meal infused with the aroma of home cooking.

37. ZATOP

Zutaten:

- Geputzte Kalbsinnereien
- Kalbskopf
- Innereien: weiße und schwarze Leber,
- Nieren, Herz
- Zwiebeln
- Knoblauch
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

Alle Zutaten werden zunächst gründlich gewaschen, danach separat gekocht – der Kopf und die Innereien in einem Topf, die restlichen Innereien (Drob) in einem anderen. Nach dem Kochen wird alles abgeseiht, und das Fett, das sich auf der Oberfläche der Brühe gesammelt hat, wird vorsichtig abgeschöpft und für die weitere Zubereitung aufbewahrt.

Der gekochte Kalbskopf wird sorgfältig gereinigt – das Fleisch wird von den Knochen gelöst, die Zunge geschält und alles in kleine Würfel geschnitten. Dasselbe gilt für die gekochten Innereien.

In einer großen Pfanne wird ein Teil des aufbewahrten Fetts und Talgs erhitzt. Darin werden das fein gehackte Fleisch und die Innereien angebraten. Während des Bratens wird nach und nach etwas von der Brühe zugegeben, in der die Zutaten gekocht wurden, damit die Masse saftig bleibt und ein volles Aroma erhält. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Nach einer Stunde Bratzeit wird fein gehackter Knoblauch hinzugefügt, alles gut vermischt und vom Herd genommen.

Die fertige Masse wird in eine tiefe Schüssel (idealerweise emailliert oder aus Ton) gefüllt, glattgestrichen und mit dem restlichen Fett übergossen. Nach dem Abkühlen wird das Fett fest, und der Zatop erhält eine kompakte Form – er lässt sich leicht in Würfel schneiden, die kalt, mit hausgemachtem Brot und saurem Salat serviert werden können.

Zatop war früher eine beliebte Wintervorratsspeise in den Bergregionen eine nahrhafte Mahlzeit, die nach dem Schlachten zubereitet und in kühlen Räumen aufbewahrt wurde. Neben der Konservierung von Fleisch und Innereien ist Zatop auch ein Zeugnis der Kunstfertigkeit der Hausfrauen, aus jedem Teil des Tieres ein schmackhaftes, kräftiges Gericht voller Duft und Wärme der heimischen Küche zuzubereiten.

38. SKROB OD KOPRIVA (NETTLE CORNMEAL STARCH)

Ingredients for 4 people:

- 8 dl water
- 1 dl varenika (soured milk)
- 600 g cleaned young nettles
- 300 g corn flour
- 100 g butter
- 300 g young Skorup (soft cheese)
- 300 g cheese (young or medium-aged)
- Salt to taste

Preparation:

Blanch the young nettles briefly in boiling water for about 5 minutes. Drain and cover with cold water to preserve their vibrant green color, then chop finely.

Return the nettles to the previously boiled water and cook on low heat for another 10 minutes. Slowly add the corn flour with your fingers, sprinkling it evenly to avoid lumps, while stirring continuously with a wooden whisk.

Cook over moderate heat for about 30 minutes, stirring occasionally, until the mixture is thick and uniform. Add butter, shredded cheese, and young skorup, mixing well until fully incorporated.

Serve warm in deep bowls. Optionally, top with a spoonful of Kaymak. Skrob od kopriva is a highly nutritious and flavorful dish that can also be enjoyed cold. It reflects the resourcefulness of the people in northern Montenegro, who made the most of meadow and forest produce. This traditional dish is especially valued during fasting periods or in spring when nettles are tender, offering a wholesome and revitalizing meal.

38. BRENNNESSELBREI

Zutaten für 4 Personen:

- 8 dl Wasser
- 600 g geputzte junge Brennnesseln
- 300 g Maismehl
- 100 g Butter
- 300 g frischer Rahm (junger Skorup oder saure Sahne)
- 300 g Käse (jung oder mittelgereift)
- Salz nach Geschmack

Zubereitung:

Die jungen Brennnesseln zuerst blanchieren etwa 5 Minuten in kochendem Wasser garen, dann abseihen und mit kaltem Wasser übergießen, damit sie ihre schöne, natürliche grüne Farbe behalten. Danach gut abtropfen lassen und fein hacken.

Die gehackten Brennnesseln in das zuvor gekochte Wasser zurückgeben und etwa zehn Minuten bei niedriger Hitze weiterkochen. Dann das Maismehl langsam mit den Fingerspitzen einrieseln lassen – gleichmäßig streuen, um Klümpchen zu vermeiden – und ständig mit einem Holzlöffel rühren.

Wenn sich alles verbunden hat, etwa 30 Minuten bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren weiterkochen, bis die Masse eine dicke und gleichmäßige Konsistenz bekommt. Dann Butter, zerbröselten Käse und frischen Rahm hinzufügen. Alles gut umrühren, bis sich die Zutaten aufgelöst und miteinander verbunden haben.

Heiß in tiefen Schalen servieren, nach Wunsch mit einem Löffel Kajmak (Milchrahm) obendrauf verfeinern. Dieser Brennesselbrei ist eine äußerst nahrhafte und schmackhafte Mahlzeit und schmeckt auch kalt hervorragend – sein typisches Aroma und der Duft des Berglandes bleiben erhalten.

Dieses traditionelle Gericht, tief verwurzelt in der kulinarischen Praxis Nordmontenegros, strahlt nicht nur Natürlichkeit aus, sondern zeugt auch vom Einfallsreichtum der Menschen, die es verstanden haben, die Gaben von Wiesen und Wäldern zu nutzen. Brennesselbrei war stets als stärkendes und gesundes Gericht geschätzt, besonders in der Fastenzeit oder im Frühling, wenn die Brennessel am zartesten ist.

39. GOTOVAC

Ingredients:

- Corn flour (as needed)
- 1 kg unsalted butter
- Kaymak (homemade, to taste)
- Cheese (young or medium-aged, to taste)

Preparation:

In a large saucepan over moderate heat, melt the butter and kaymak together until they form a smooth, uniform mixture. When the mixture begins to sizzle slightly, gradually add the corn flour, stirring constantly with a wooden spoon.

Cook the mixture for a few minutes, until it thickens and begins to separate from the sides of the pan. Stir thoroughly to ensure the flour is fully combined with the fat, resulting in a fine, silky texture.

Lower the heat toward the end of cooking. Once the mass starts to pull away from the bottom of the pan and develops a light golden hue, it is ready to serve.

Serve warm in deep plates or bowls, topping generously with melted kaymak and crumbled cheese for added richness and flavor. Gotovac is one of the richest and most robust dishes of traditional Montenegrin mountain cuisine. It was traditionally prepared during winter, when hearty, high-energy meals were needed. Though not an everyday dish, when served, it is a feast for the senses and a nostalgic reminder of warm hearths and family gatherings.

39. GOTOVAC

Zutaten:

- Maismehl (nach Bedarf)
- 1 kg Butterschmalz (Trop masla)
- Kajmak (nach Geschmack, am besten hausgemacht)
- Käse (jung oder mittelgereift, nach Geschmack)

Zubereitung:

In einem großen Topf das Butterschmalz und den Kajmak (Rahmcreme) bei mittlerer Hitze schmelzen, bis sich beide Zutaten zu einer homogenen Masse verbinden. Sobald alles geschmolzen ist und leicht zu brutzeln beginnt, nach und nach das Maismehl einrühren, dabei ständig mit einem Holzlöffel rühren.

Die Masse wird einige Minuten lang gekocht, bis sie eindickt und sich von den Rändern des Topfes zu lösen beginnt. Wenn eine dicke, kompakte Konsistenz erreicht ist, wird weitergerührt, damit sich das Mehl gleichmäßig mit dem Fett verbindet und eine feine, seidige Struktur entsteht.

Gegen Ende der Kochzeit die Temperatur reduzieren. Sobald sich die Masse vom Boden zu lösen beginnt und eine leicht goldene Farbe annimmt, ist der Gotovac fertig.

Er wird warm in tiefen Tellern oder Schalen serviert. Obenauf wird großzügig geschmolzener Rahmcreme gegossen und zerbröselter Käse gestreut, was dem Gericht zusätzlichen Reichtum und intensiven Geschmack verleiht.

Gotovac ist eines der fettreichsten und kräftigsten Gerichte der traditionellen Küche aus den Bergregionen Montenegros. Es wurde stets in den Wintermonaten zubereitet, wenn der Körper mehr Energie benötigte und die Haushalte über eigene Vorräte an Schmalz, Rahmcreme und Käse verfügten.

Dieses Gericht wird nicht oft gegessen, aber wenn es serviert wird, ist es ein wahres Fest für den Gaumen – und ein kulinarisches Erinnerungsstück an die Herde, die Körper und Seele wärmen.

40. KOLOŠTRANIK

Ingredients:

- First milk after milking (varenika), about 3 dl if needed
- 5 eggs
- Kaymak (to taste, 2–3 tablespoons)
- 1 packet of baking powder
- Flour (as needed, to achieve medium-density batter)

Preparation:

In a deep bowl, beat the eggs with the first milk (varenika) until smooth. Add the kaymak and mix thoroughly. Gradually incorporate baking powder and flour until the batter reaches medium consistency, similar to that of a sponge cake.

Pour the batter into a greased pan and bake in a preheated oven at 230 °C for 20–30 minutes, or until the surface is golden brown and the crust slightly cracks. Baking time may vary depending on the thickness of the batter and the oven's strength.

Kološtranik is a simple yet exceptionally tasty traditional dish, prepared when fresh varenika is available. It is served warm with sour milk, but it remains delicious even when cooled. Its soft, tender interior combined with a crispy golden crust makes it a characteristic delicacy of mountain regions, where homemade cream and dairy products are an everyday staple.

40. KOLOŠTRANIK

Zutaten:

- Erste „Varenika“ (nach Bedarf, ca. 3 dl) (erstes Milchprodukt direkt nach dem Melken)
- 5 Eier
- Kajmak (nach Geschmack, ca. 2–3 Esslöffel)
- 1 Päckchen Backpulver
- Mehl (nach Bedarf, bis die Masse eine mittlere Konsistenz hat)

Zubereitung:

In einer tiefen Schüssel die Eier mit der „ersten Varenika“ (frische, ungesäuerte Milch nach dem Melken) verquirlen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Die Rahmcreme hinzufügen und vorsichtig unterrühren.

Danach das Backpulver hinzufügen und das Mehl nach und nach einrühren, bis ein Teig mit mittlerer Dichte entsteht – ähnlich wie Biskuitteig.

Die fertige Masse in eine eingefettete Backform gießen und im vorgeheizten Ofen bei 230 °C backen, bis die Oberfläche goldbraun ist und die Kruste leicht aufplatzt – etwa 20 bis 30 Minuten, abhängig von der Teigdicke und der Ofenleistung.

Kološtranik ist ein einfaches, aber äußerst schmackhaftes traditionelles Gericht, das zubereitet wurde, wenn im Haushalt frische Milch verfügbar war. Es wird warm mit Joghurt serviert, schmeckt aber auch kalt hervorragend. Die weiche, fluffige Mitte und die knusprige, goldene Kruste machen es zu einem charakteristischen Gericht aus den Bergregionen, wo hausgemachter Kajmak (Rahmcreme) und Milchprodukte zum Alltag gehören.

DELICACIES
SÜßSPEISEN



41. HAČAJLIJA

Ingredients for the dough:

- 3 dl oil
- 1 glass sour milk
- 1 glass sugar
- Flour (as needed, to obtain a thick batter)
- 1 level teaspoon baking soda

Preparation:

Mix the oil, sour milk, and sugar in a pan, then place it over moderate heat until it begins to boil. Gradually add flour while stirring continuously, until a thick batter is formed. Add baking soda and continue stirring until the mixture darkens slightly and turns golden brown.

Pour the prepared batter into a greased pan and bake in the oven at low temperature for about 2 hours, until the cake is golden brown and firm.

For the syrup (šerbet):

- 1 liter water
- 1 kg sugar

Boil the water and sugar in a saucepan until the syrup turns golden, resembling honey. Pour the hot syrup over the hot cake and allow it to absorb.

Hačajlija is a traditional mountain cake, known for its rich taste and simple preparation. It is made from basic ingredients that were always available at home and is typically served with coffee or homemade juice during family gatherings.

41. HAČAJLIJA

Zutaten für den Teig:

- 3 dl Öl
- 1 Becher Sauermilch
- 1 Becher Zucker
- Mehl (nach Bedarf, bis eine dicke Masse entsteht)
- 1 gestrichener Teelöffel Natron

Zubereitung:

In einem Topf Öl, Sauermilch und Zucker vermischen und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Mischung aufkocht, unter ständigem Rühren nach und nach Mehl hinzufügen, bis eine dicke Masse entsteht. Das Natron hinzufügen und weiterführen, bis die Masse eine goldbraune Farbe annimmt.

Die vorbereitete Masse in eine gefettete Backform geben und im Ofen bei niedriger Temperatur etwa 2 Stunden backen, bis der Kuchen goldbraun und fest ist.

Sirup (Šerbet):

- 1 Liter Wasser
- 1 kg Zucker

Wasser und Zucker in einem Topf aufkochen und einkochen lassen, bis der Sirup eine goldene, honigartige Konsistenz erreicht. Den heißen Kuchen mit dem heißen Sirup übergießen und stehen lassen, damit er ihn vollständig aufsaugt.

Hačajlija ist ein traditioneller Kuchen aus den Bergregionen, bekannt für seinen reichen Geschmack und die einfache Zubereitung. Er wird aus einfachen Zutaten hergestellt, die in jedem Haushalt vorhanden waren, und wurde meist zu Kaffee oder selbstgemachtem Saft bei Familientreffen und dem Empfang von Gästen serviert.

42. ROVANIJA (RAVANI)

Ingredients:

- 10 eggs
- 10 tablespoons sugar
- 10 tablespoons flour
- 500 g dried blueberries
- 2 kg fresh blueberries
- 1 kg honey

Preparation:

Beat the eggs and sugar until light and foamy. Gradually fold in the flour, stirring gently to preserve the airiness. Add the dried blueberries at the end and mix carefully.

Pour the mixture into a greased baking tray and bake in a preheated oven at 180 °C, until the crust turns golden brown and the inside is fully cooked (check with a toothpick).

While the crust is baking, combine the fresh blueberries and honey in a saucepan. Cook over low heat until the mixture reaches a jam-like consistency. Remove the baked crust, cut it into cubes or bars, and pour the hot blueberry-honey mixture generously over it. Allow it to cool and absorb before serving.

Rovanija is a traditional delicacy, highly valued for the rich flavor and nutritional benefits of blueberries and honey. It is served chilled and was often a centerpiece on festive tables and family gatherings.

42. ROVANIJA (RAVANIJA)

Zutaten:

- 10 frische Eier
- 10 Esslöffel Zucker
- 10 Esslöffel Mehl
- 500 g getrocknete Heidelbeeren
- 2 kg frische Heidelbeeren
- 1 kg Honig

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig und hell schlagen. Dann nach und nach das Mehl vorsichtig unterheben, damit die luftige Konsistenz erhalten bleibt. Zum Schluss die getrockneten Heidelbeeren hinzufügen und behutsam einrühren.

Die Masse in eine gefettete Backform gießen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C backen, bis der Teig goldbraun ist und durchgebacken (mit einem Holzstäbchen prüfen).

Während der Teig backt, frische Heidelbeeren und Honig in einem Topf bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis eine dicke, marmeladenähnliche Masse entsteht. Den gebackenen Teig aus dem Ofen nehmen, in Würfel oder Riegel schneiden und großzügig mit der heißen Heidelbeer-Honig-Mischung übergießen. Vor dem Servieren abkühlen lassen, damit der Kuchen die Flüssigkeit gut aufnehmen kann.

Rovanija ist eine traditionelle Süßspeise, die besonders wegen ihres reichen Geschmacks und der Nährstoffe aus Heidelbeeren und Honig geschätzt wird. Sie wird kalt serviert und war oft ein fester Bestandteil feierlicher Tafeln und familiärer Zusammenkünfte.

43. GURABIJA

Ingredients for 15 people:

- 3 eggs
- 250 g sugar
- 2,5 dl oil
- 1 dl yogurt
- 1 packet baking powder
- 250 g flour

Preparation:

Beat the eggs and sugar until the mixture is uniform and the sugar dissolves. Add oil, yogurt, and baking powder, then gradually add flour until you achieve a smooth, medium-density dough suitable for shaping.

Form small balls from the dough and place them on a baking sheet lined with parchment paper, leaving about 2 cm between each. Bake in a preheated oven at 180 °C for 25–30 minutes, until the cookies are lightly golden.

Gurabija is a classic Balkan cookie, simple yet fragrant, evoking memories of childhood and the warmth of home. Traditionally, a sugar cube or nut was placed in the center of each cookie.

The origin of Gurabija traces back to the East (Turkish *gurabiye*, Arabic *ḡurābiyyā*), where it inspired many related delicacies. Today, variations include fillings with jam, chocolate, or dried fruit, or a whole pan of dough baked and cut into pieces. Gurabija is best enjoyed with tea, coffee, or a glass of milk.

43. GURABIJA

Zutaten für 15 Personen:

- 3 Eier
- 250 g Zucker
- 2,5 dl Öl
- 1 dl Joghurt
- 1 Päckchen Backpulver
- 250 g Mehl

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig rühren, bis die Masse homogen ist und sich der Zucker aufgelöst hat. Anschließend Öl, Joghurt und Backpulver hinzufügen, dann nach und nach das Mehl einarbeiten, bis ein glatter, mittelfester Teig entsteht, der sich gut formen lässt.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen und mit etwa 2 cm Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei mittlerer Temperatur (ca. 180 °C) etwa 25–30 Minuten backen, bis die Gurabije leicht goldbraun sind.

Die traditionelle Gurabija ist ein unverzichtbares Gebäck in Haushalten auf dem gesamten Balkan. Ihre Schlichtheit und ihr Duft erinnern unweigerlich an die Kindheit – an den Moment, wenn die Großmutter das Blech aus dem Ofen zog und das ganze Haus nach Wärme und Freude roch. Früher wurde oft ein Zuckerwürfel oder eine Walnuss in die Mitte jeder Gurabija gedrückt.

Gurabije stammen ursprünglich aus dem Osten (türk. *gurabiye*, arab. *ḡurābiyyā*) und bildeten die Grundlage für viele verwandte Süßspeisen. Heute gibt es zahlreiche Varianten – mit Marmelade, Schokolade, Trockenfrüchten oder als Blechkuchen, der in Stücke geschnitten wird.

Unabhängig von der Form bleiben Gurabije ein einfaches und köstliches Gebäck – perfekt zu Tee, Kaffee oder einem Glas frischer Milch.

44. SUKLJAŠ

Ingredients for 4 people:

- 200 g rice
- 1 liter varenika (fresh milk)
- 1 packet of vanilla sugar
- 8 tablespoons granulated sugar
- A pinch of salt
- Raisins (optional)
- Cinnamon (to taste)

Preparation:

Rinse the rice thoroughly under cold running water, then place it in a pot and cover with water. Add a pinch of salt and bring to a boil. Reduce the heat and gradually add about 1 dl of water while stirring continuously with a whisk.

When the water has mostly evaporated, start gradually adding the varenika, stirring constantly. Cook over low heat, gradually incorporating the milk until the rice absorbs it and the mixture becomes creamy. At the end, add vanilla sugar, granulated sugar, and raisins if desired (they can be pre-soaked in milk). Stir for another minute or two, then remove from heat.

Let the suklijaš rest, covered, for about 10 minutes so the flavors meld. Serve in bowls, sprinkled with cinnamon or grated chocolate if desired. It can be enjoyed warm or cold. Suklijaš (from the Turkish rice pudding) is a simple and beloved dairy dessert common in many Balkan households. In regions where milk has always been abundant, it holds a special place as a dessert or a light dinner.

Its mild flavor, creamy texture, and subtle aroma of cinnamon or vanilla often evoke childhood memories. It can be enriched with honey, forest fruit jam, or grated chocolate, but even in its simplest form, suklijaš remains perfect.

44. SUKLJAŠ

Zutaten für 4 Personen:

- 200 g Reis
- 1 Liter „Varenika“ (frische, ungesäuerte Milch direkt nach dem Melken)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 8 Esslöffel Kristallzucker
- eine Prise Salz
- Rosinen (nach Belieben)
- Zimt (nach Geschmack)

Zubereitung:

Den Reis gründlich unter kaltem Wasser waschen, in einen Topf geben und mit so viel Wasser bedecken, dass der Reis gerade bedeckt ist. Eine Prise Salz hinzufügen und zum Kochen bringen. Wenn das Wasser kocht, die Hitze reduzieren und nach und nach etwa 1 dl Wasser unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel hinzufügen.

Sobald das Wasser vollständig verdampft ist, nach und nach die Varenika hinzufügen, jeweils in kleinen Mengen, und dabei ständig rühren. Bei niedriger Hitze weiterkochen und die Milch langsam einarbeiten, bis der Reis die gesamte Flüssigkeit aufgenommen hat und die Masse eine cremige Konsistenz bekommt.

Zum Schluss den Vanillezucker, Kristallzucker und nach Wunsch Rosinen hinzufügen diese können auch vorher mit der Milch gekocht werden. Noch ein bis zwei Minuteniterrühren, dann vom Herd nehmen.

Den Suklijaš zugedeckt etwa zehn Minuten ruhen lassen, damit sich die Aromen verbinden. Danach in Schälchen füllen und mit Zimt oder, je nach Geschmack, mit geriebener Schokolade bestreuen. Er kann sowohl warm als auch kalt serviert werden.

Suklijaš (vom türkischen „Sütlaç“) ist eine einfache und beliebte Milchspeise, die in vielen Haushalten des Balkans ihren festen Platz hat. In Regionen, in denen Milch immer verfügbar war, gilt dieses Gericht

sowohl als Dessert als auch als leichte Abendmahlzeit. Sein milder Geschmack, die cremige Textur und das Aroma von Zimt oder Vanille wecken oft Kindheitserinnerungen.

Man kann ihn zusätzlich mit Honig, Waldfruchtmarmelade oder geriebener Schokolade verfeinern – oder einfach in seiner ursprünglichen Form genießen, denn in seiner Schlichtheit liegt der wahre Charme des Suklijaš.



45. AKŠIJAŠ

Ingredients for 4 people:

- 300 g fresh blueberries
- 4–5 tablespoons flour
- 4–5 tablespoons sugar
- 2 packets vanilla sugar
- 0.5 liters water

Preparation:

Wash the blueberries and boil them in half a liter of water over moderate heat for about 10 minutes. Once they have softened and released their color, strain the blueberries through a colander, saving the cooking water. Set the blueberries aside.

Return the juice to the stove. In a separate bowl, mix the flour with a little cold water to prevent lumps. Add sugar, vanilla sugar, and the flour mixture to the juice. Cook over low heat, stirring constantly, until the mixture thickens to a pudding-like consistency.

Carefully fold in the cooked blueberries. Pour into serving bowls while still warm and allow to cool. Akšijaš can be enjoyed lukewarm or fully chilled. This traditional blueberry dessert from Plav is light, refreshing, and dairy-free perfect for those seeking a natural dessert without additives or preservatives. Historically, it was a staple on family tables during blueberry season and is still served today at Plav's „Blueberry Days“ festival in wooden bowls, emphasizing its authenticity.

Modern versions sometimes replace flour with vanilla pudding for extra creaminess, but the true charm of akšijaš lies in its simplicity and the natural flavor of mountain blueberries.

45. AKŠIJAŠ

Zutaten für 4 Personen:

- 300 g frische Heidelbeeren
- 4–5 Esslöffel Mehl
- 4–5 Esslöffel Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 0,5 Liter Wasser

Zubereitung:

Die Heidelbeeren waschen und in einem halben Liter Wasser etwa zehn Minuten bei mittlerer Hitze kochen, bis sie weich sind und ihre Farbe abgeben. Dann durch ein Sieb abseihen – den Kochsud auffangen, die Beeren beiseitelegen. Den entstandenen Saft zurück in den Topf geben.

In einer separaten Schüssel das Mehl mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, sodass keine Klümpchen entstehen. Zum Saft Zucker, Vanillezucker und die angerührte Mehlmischung geben. Alles bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren kochen, bis die Masse eindickt; sie sollte eine puddingartige Konsistenz bekommen.

Zum Schluss vorsichtig die gekochten Heidelbeeren einrühren, gut vermischen und die noch warme Masse in Portionsschalen füllen. Abkühlen lassen – Akšijaš kann lauwarm oder vollständig gekühlt serviert werden.

Diese traditionelle Heidelbeerspeise aus Plav – Akšijaš – ist leicht, erfrischend und milchfrei – die ideale Wahl für alle, die einen natürlichen, hausgemachten Nachtisch ohne Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel suchen. Früher war Akšijaš ein fester Bestandteil sommerlicher Familientafeln zur Heidelbeersaison und wird heute als Highlight der Veranstaltung „Tage der Heidelbeere“ in Plav serviert – stilecht in Holzschalen, was seine Ursprünglichkeit besonders unterstreicht.

In modernen Varianten wird das Mehl gelegentlich durch Vanillepuddingpulver ersetzt, was dem Dessert zusätzliche Aromen und eine cremigere Textur verleiht – doch der wahre Reiz liegt in der Schlichtheit und dem reinen Geschmack der wilden Bergheidelbeeren.

46. HALVA

Ingredients for 4 people:

- 4–5 tablespoons oil
- 4–6 tablespoons flour
- 6 tablespoons sugar
- 2 dl water
- 100 g chopped walnuts (optional)
- Powdered sugar for sprinkling

Preparation:

Pour the oil into a deep frying pan and heat over low heat. Add the flour and stir continuously with a wooden spoon. Fry the flour until it turns a golden-brown color and begins to separate slightly from the bottom of the pan this indicates it is properly roasted. Meanwhile, prepare the syrup by boiling the sugar and water for about ten minutes until slightly thickened.

Once the flour is ready, slowly and carefully add the hot syrup, stirring constantly to prevent lumps. Continue cooking for a few more minutes until the mixture thickens and becomes compact. If desired, add chopped walnuts at the end for additional aroma and crunch.

Remove the finished halva with a spoon and shape it on a plate. Sprinkle with powdered sugar if desired. Halva is one of the most famous dishes of oriental cuisine, which became popular in the Plav-Gusinje region and across the Balkans.

The saying „It goes like halva“ reflects its long-standing popularity. In the past, special „halvadžinica“ shops sold this sweet delicacy. Although tahini-based halva is still available, this homemade flour-based version is quick, easy, and affordable. Halva can be varied made with corn flour, honey, fruits, or chocolate each version carrying the warmth of local cuisine. It pairs perfectly with coffee or as a dessert on long winter evenings.

46. HALVA

Zutaten für 4 Personen:

- 4–5 Esslöffel Öl
- 4–6 Esslöffel Mehl
- 6 Esslöffel Zucker
- 2 dl Wasser
- 100 g gehackte Walnüsse (nach Belieben)
- Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

In einer tiefen Pfanne das Öl bei niedriger Hitze erhitzen. Dann das Mehl hinzufügen und unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel anrösten. Das Mehl so lange rösten, bis es eine goldbraune Farbe annimmt und sich leicht vom Pfannenboden löst – das ist das Zeichen, dass es richtig geröstet ist. In der Zwischenzeit den Sirup zubereiten: Zucker und Wasser etwa zehn Minuten köchen lassen, bis eine leicht sirupartige Konsistenz entsteht.

Wenn das Mehl fertig geröstet ist, den heißen Sirup vorsichtig und langsam unter ständigem Rühren dazugießen, damit sich keine Klümpchen bilden. Noch einige Minuten unter Rühren kochen, bis die Masse dick und kompakt wird. Wer mag, kann nun auch gehackte Walnüsse hinzufügen – sie verleihen der Halva ein zusätzliches Aroma und etwas Knusprigkeit.

Die fertige Halva mit einem Löffel portionsweise auf einen Teller geben und nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben. Halva ist eines der bekanntesten Gerichte der orientalischen Küche und hat sich im Raum Plav und Gusinje ebenso wie auf dem gesamten Balkan fest etabliert. Noch heute sagt man: „Es geht weg wie Halva“, wenn von etwas besonders Beliebtem die Rede ist – ein Beweis für ihre lange Tradition und Popularität. Früher gab es sogar eigene „Halvadžinice“ – Läden, in denen diese Süßspeise verkauft wurde.

In Plav findet man heute noch ausgezeichnete Tahin-Halva (aus Sesam), doch diese

hausgemachte Variante aus Mehl ist schnell, einfach und preiswert zuzubereiten. Trotz ihrer Schlichtheit bietet sie zahlreiche Variationen – z. B. mit Maismehl, Honig, Früchten oder Schokolade – und jede Version trägt die Wärme des Hauskochens in sich. Ideal zu Kaffee oder als süßer Genuss an langen Winterabenden.



47. HURMAŠICE - BRDAJLIJE

Ingredients for 15 people:

- 250 g butter
- 2 egg yolks
- 1 whole egg
- 1 dl oil
- 1 dl thick sour milk
- 900 g flour
- ½ packet baking powder
- ½ teaspoon baking soda
- 200 g walnut kernels

For the syrup:

- 1 kg sugar
- 1 liter water
- 1 lemon, sliced (optional)

Preparation:

Beat the butter until foamy, then add the egg yolks and whole egg, followed by sour milk and oil. In a separate bowl, mix flour with baking powder and baking soda, then gradually incorporate into the wet mixture. Knead until the dough begins to separate from the bowl.

Shape the dough into walnut-sized balls. Stretch each over a „weaving hill“ a wooden part of a loom previously used for molding and place a walnut kernel in the center. Fold and shape the cookies, placing them on a baking sheet lined with parchment paper, seam side down.

Bake in a preheated oven at 200 °C for about 40 minutes, until golden-brown. While the cookies bake, prepare the syrup: boil sugar and water for about 30 minutes, then add lemon slices and cook for an additional 5 minutes. Pour the hot syrup over the baked brdajlije immediately. Allow them to absorb the syrup and cool completely.

Brdajlije are similar to hurmašice but are distinguished by their shaping method. Historically, dough was folded over the loom's „hills,“ which is how they got their name. In the absence of tools, housewives shaped them

47. HURMAŠICE - BRDAJLIJE

Zutaten für 15 Personen:

- 250 g Butter
- 2 Eigelb
- 1 ganzes Ei
- 1 dl Öl
- 1 dl dicker Naturjoghurt
- 900 g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- ½ Esslöffel Natron
- 200 g Walnusskerne

Für den Sirup (Šerbet):

- 1 kg Zucker
- 1 Liter Wasser
- 1 Zitrone (in Scheiben geschnitten, nach Belieben)

Zubereitung:

Die Butter schaumig schlagen, dann Eigelbe und das ganze Ei hinzufügen, gefolgt vom Joghurt und Öl. In einer separaten Schüssel Mehl mit Backpulver und Natron vermischen und nach und nach zur Ei-Mischung geben. Den Teig kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst.

Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen. Jede Kugel über das sogenannte „Brdo“ (Holzteil eines Webstuhls) drücken – es diente früher als Formwerkzeug – und in die Mitte eine Walnuss geben. Den Teig zuklappen und die Plätzchen formen, mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 40 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Währenddessen den Sirup zubereiten: Zucker und Wasser etwa 30 Minuten köcheln lassen, dann Zitronenscheiben hinzufügen und weitere 5 Minuten kochen.

Die heißen Brdajlije sofort mit heißem Sirup übergießen und vollständig abkühlen lassen, damit sie den Sirup aufnehmen. Brdajlije sind den Hurmašice sehr ähnlich, unterscheiden sich jedoch durch ihre traditionelle

by hand, fork, or grater, aiming to make each cookie both beautiful and delicious.

Traditionally, brdajlije were prepared using „cijeda,” an ash solution, as a natural leavening agent a practice now mostly forgotten. Despite being very sweet, these treats posed no health risk: mountain life, physical labor, and fresh air quickly burned the calories.

Brdajlije were essential at weddings, Eid, and other celebrations not only for taste but also as a symbol: a housewife who could make perfect brdajlije had proven her mastery of the household.

Formgebung – früher wurde der Teig über das „Brdo“ (Teil eines Webstuhls) geformt, was den Namen inspirierte. Wenn kein Werkzeug vorhanden war, formten die Hausfrauen sie vorsichtig mit den Händen, einer Gabel oder einer Reibe, stets darauf bedacht, dass jede Brdajlija sowohl köstlich als auch schön aussieht.

In der Vergangenheit wurde das Teiglockermittel oft durch „cijed“ ersetzt – eine natürliche Lauge aus Holzasche – eine heute fast vergessene Praxis. Trotz ihres hohen Zuckergehalts galten sie nicht als gesundheitsschädlich – das aktive Leben in den Bergen und die frische Luft sorgten dafür, dass Kalorien schnell verbrannt wurden.

Bei Hochzeiten, Bajram-Festen und anderen Feierlichkeiten waren Brdajlije ein Muss – nicht nur wegen ihres Geschmacks, sondern auch als Zeichen: Eine Frau, die eine perfekte Brdajlija machen kann, beherrscht alles, was eine gute Hausfrau ausmacht.





JUICES AND COMPOTES
SÄFTE UND KOMPOTTE



48. BLUEBERRY JUICE

Ingredients:

- 1 kg fresh blueberries
- 1 kg sugar
- 2 lemons (or 1 tablespoon citric acid)
- 1 liter water

Preparation:

Wash the blueberries carefully in cold water and let them drain. Mash or puree them in a large bowl, then add the lemon juice (or citric acid) and water. Mix well and let the mixture stand for 24 hours, stirring occasionally with a wooden spoon.

After 24 hours, strain the mixture through cheesecloth or a fine sieve into a clean container, add sugar, and mix thoroughly. Pour the juice into a pot and heat over moderate temperature for about 5 minutes, stirring occasionally.

Pour the hot juice into sterilized glass bottles, seal tightly, and let cool. Store in a cool, dark place. This syrup is served diluted with water as a refreshing drink rich in antioxidants. Blueberry juice is a staple of mountain households, passed down through generations. In summer, large batches are prepared, and in winter it is consumed as a natural health elixir.

48. HEIDELBEERSAFT

Zutaten:

- 1 kg frische Heidelbeeren
- 1 kg Zucker
- 2 Zitronen (oder 1 Esslöffel Zitronensäure)
- 1 Liter Wasser

Zubereitung:

Die Heidelbeeren vorsichtig in kaltem Wasser waschen und gut abtropfen lassen. In einer großen Schüssel zerdrücken oder pürieren, dann den ausgepressten Zitronensaft (oder Zitronensäure) und das Wasser hinzufügen. Alles gut umrühren und 24 Stunden stehen lassen, dabei gelegentlich mit einem Holzlöffel umrühren.

Nach 24 Stunden die Masse durch ein feines Sieb oder ein Mulltuch in ein sauberes Gefäß abseihen, den Zucker hinzufügen und gut umrühren. Dann auf dem Herd bei mittlerer Hitze 5 Minuten kochen, dabei gelegentlich umrühren.

Den heißen Saft in vorher sterilisierte Glasflaschen füllen, sofort luftdicht verschließen und abkühlen lassen. Kühl und dunkel lagern. Dieser Sirup wird mit Wasser verdünnt serviert und ist ein äußerst erfrischendes Getränk, reich an Antioxidantien.

Heidelbeersaft ist ein unverzichtbarer Bestandteil der Bergküche, und seine Zubereitung wird von Generation zu Generation weitergegeben. Im Sommer wird er in Play in größeren Mengen hergestellt und im Winter als natürlicher Gesundheitstrank getrunken.



49. ŠURUP (ROSE SYRUP)

Ingredients:

- 8 large, fragrant Rosa centifolia flowers
- 2 l water
- 1 packet lemon juice

Preparation:

Carefully pick fresh, healthy Rosa centifolia flowers, preferably in the morning. Separate the petals, wash gently in cold water, and drain. Place the petals in a large jar and cover with 2 liters of cold water. Add lemon juice and mix well.

Cover the jar with gauze or cellophane and leave in a sunny spot for at least 21 days. Shake or stir occasionally to extract the aroma from the petals. After three weeks, strain the liquid through cheesecloth or a fine sieve, pour into glass bottles, and seal tightly. Sugar can be added if desired, but even without it, the syrup is a fragrant, delicate elixir, traditionally diluted with water before drinking.

Šurup is more than a refreshment it evokes memories of childhood, grandmother's gardens, and sunny windows filled with jars. This rose petal syrup captures the scent of spring in a glass.

49. ROSENSIRUP

Zutaten:

- 8 große duftende Blüten der Mairose
- 2 l Wasser
- 1 Päckchen Zitronensäure

Zubereitung:

Sorgfältig die blühenden, gesunden und duftenden Blüten der Mairose pflücken – am besten morgens, wenn sie noch frisch sind. Die Blütenblätter vorsichtig abtrennen, in kaltem Wasser waschen und abtropfen lassen. Dann die Blütenblätter in ein großes Glasgefäß legen und mit 2 Litern kaltem Wasser übergießen. Zitronensäure hinzufügen und alles gut umrühren.

Das Glasgefäß mit Frischhaltefolie oder Gaze abdecken und an einen sonnigen Ort stellen, damit es mindestens 21 Tage ziehen kann. Gelegentlich schütteln oder mit einem Holzlöffel umrühren, um das Aroma aus den Blütenblättern besser herauszuholen.

Nach drei Wochen die Flüssigkeit durch ein feines Sieb oder Mulltuch abseihen, in Glasflaschen abfüllen und luftdicht verschließen. Nach Belieben kann Zucker hinzugefügt werden, um es süßer zu machen, aber auch ohne Zucker bleibt es ein duftender und sanfter Elixier, der wie ein Sirup mit Wasser verdünnt vor dem Trinken konsumiert wird.

Rosensirup, der Saft aus Rosenblättern, dient nicht nur der Erfrischung – er ruft Erinnerungen wach. Sein spezielles Aroma weckt Kindheitserinnerungen an die Gärten der Großmutter, Fensterbänke mit Töpfen in der Sonne. Exotisch und doch hausgemacht – dieses Getränk für die Seele bewahrt den Duft des Frühlings im Glas.



50. OŠAF (PRUNE COMPOTE)

Ingredients:

- 400 g prunes
- 1 liter water
- Sugar to taste

Preparation:

Wash the prunes thoroughly, place them in a pot, and cover with a liter of fresh water. Cook over moderate heat for about 10 minutes until the prunes soften and release their aroma. Add sugar if desired, depending on the sweetness of the prunes and personal taste.

Ošaf can be served warm or cold. Although compote can be made from almost any fruit, dried plums hold a special place on winter tables. They are believed to have medicinal properties sweet, slightly tart, and aromatic, helping digestion and cleansing the body.

Prunes in compote release a full spectrum of flavors from gentle sweetness to subtle smokiness reminiscent of traditional drying methods. Ošaf is not just a drink it is also a dessert, a remedy, and a nostalgic memory of winters by the stove under a woolen blanket.

In Plav and surrounding areas, ošaf is a recipe passed down through generations, a symbol of home warmth and the care of the housewife for her family's health.

50. PFLAUMENKOMPOTT

Zutaten:

- 400 g getrocknete Pflaumen
- 1 l Wasser
- Zucker nach Geschmack

Zubereitung:

Die getrockneten Pflaumen gut unter kaltem Wasser abspülen und in einen Topf geben. Mit 1 Liter frischem Wasser übergießen und bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten kochen, bis die Pflaumen weich werden und ihr Aroma freisetzen. Nach Belieben Zucker hinzufügen – die Menge hängt von der Süße der Pflaumen und dem persönlichen Geschmack ab. Der Kompott kann sowohl warm als auch kalt serviert werden.

Obwohl Kompott aus fast jeder Obstsorte zubereitet werden kann, hat Ošaf aus getrockneten Pflaumen einen besonderen Platz auf den Wintertischen. Es wird geglaubt, dass getrocknete Pflaumen Heilkräfte haben – sie sind süß, leicht sauer und aromatisch und enthalten natürliche Inhaltsstoffe, die die Verdauung fördern und den Körper reinigen. Aus diesem Grund waren sie früher oft das Erste, was Großmütter ihren Familienmitgliedern oder Gästen anboten, die sich über Verdauungsprobleme beklagten.

Die getrocknete Pflaume im Kompott entfaltet ein vollständiges Geschmackserlebnis – von milder Süße bis hin zu einer leichten Rauchnote, die an traditionelle Trocknungsmethoden erinnert. Pflaumenkompott ist nicht nur ein Getränk – er ist auch ein Heilmittel, ein Dessert und eine Erinnerung an Winter unter warmen Decken und das Knistern des Ofens in der Zimmerecke.

In Plav und Umgebung wird Pflaumenkompott von Generation zu Generation weitergegeben als einfaches, gesundes und hausgemachtes Rezept – ein Symbol für die Wärme des Hauses und die Fürsorge der Gastgeberin für die Gesundheit ihrer Liebsten.



ACCOMMODATION CAPACITY

UNTERKUNFTSKAPAZITÄTEN

51. HOTEL SAME PROKLETIJE

Address: Brezovce 34, 84325 Plav
Telephone: +382 63 222 503
Email: same.plav@hotmail.com

Accommodation capacity:

Number of rooms: 30
Number of beds: 98
Price per night: 30 € – 100 €

Restaurant:

Capacity: 400 seats
Specialties: traditional local cuisine

Other services:

Car rental (Rent-a-car)
Rental of off-road vehicles
(Rent-a-jeep)
Rent-a-bike

Adresse: Brezovce 34, 84325 Plav
Telefon: +382 63 222 503
E-Mail: same.plav@hotmail.com

Unterkunftskapazitäten:

Anzahl der Zimmer: 30
Anzahl der Betten: 98
Preis pro Übernachtung: 30 € – 100 €

Restaurant:

Kapazität: 400 Plätze
Spezialitäten: Traditionelle heimische Küche

Zusätzliche Dienstleistungen:

Autovermietung (Rent-a-car)
Geländewagenvermietung
(Rent-a-jeep)
Fahrradverleih (Rent-a-bike)

52. HOLIDAY COTTAGES & FOOD PLAV

Address: Donje livade, Rudopoljska 2,
84325 Plav
Telephone: +382 67 835 388
Email: gardenhouse.plav@gmail.com

Accommodation capacity:

Number of rooms: 3
Number of beds: 8
Price per night: 25 € - 100 €
Price of overnight stay with breakfast: 25 €
Half board : 37 €
All inclusive: 50 €

Restaurant:

Capacity: 20 seats
Gastronomic products from the local kitchen

Other services:

Transportation
Guide services
Driving a motorbike
Rent a car

Adresse: Donje livade, Rudopoljska 2,
84325 Plav
Telefon: +382 67 835 388
E-Mail: gardenhouse.plav@gmail.com

Unterkunftskapazitäten:

Anzahl der Zimmer: 3
Anzahl der Betten: 8
Preis pro Übernachtung: 25 € – 100 €
Übernachtung mit Frühstück: 25 €
Halbpension: 37 €
All-Inclusive: 50 €

Restaurant:

Kapazität: 20 Plätze
Gastro-Produkte aus der heimischen Küche

Weitere Dienstleistungen:

Transport
Führungsdienste
Motorradfahren
Autovermietung

53. HOLIDAY HOUSE

Address: Šarkinović 39, 84325 Plav
Telephone: +382 68 220 729
Email: sanasarkinovic@gmail.com

Accommodation capacity:

Number of rooms: 4

Price per night: 70 €

Price of overnight stay with breakfast: 77 €

Restaurant:

Homemade cuisine - exclusively for accommodation guests

Other services:

No additional services

Adresse: Šarkinović 39, 84325 Plav
Telefon: +382 68 220 729
E-Mail: sanasarkinovic@gmail.com

Unterkunftskapazitäten:

Anzahl der Zimmer: 4

Preis pro Übernachtung: 70 €

Preis pro Übernachtung mit Frühstück: 77 €

Restaurant:

Hausgemachte Küche – nur für Unterkunftsgäste

Weitere Dienstleistungen:

Keine zusätzlichen Dienstleistungen

54. HOTEL 5E

Accommodation – Visitorska 1

Address: Visitorska 1, 84325 Plav
Telephone: +382 63 464 414
Email: /

Accommodation capacity:

Number of rooms: 10

Number of beds: 15

Price per night: /

Restaurant: /

Other services:

No additional services

Unterkunft – Visitorska 1

Adresse: Visitorska 1, 84325 Plav
Telefon: +382 63 464 414
E-Mail: /

Unterkunftskapazitäten:

Anzahl der Zimmer: 10

Anzahl der Betten: 15

Preis pro Übernachtung: /

Restaurant: /

Weitere Dienstleistungen:

Keine zusätzlichen Dienstleistungen



55. ELAN LUXURY APARTMENTS & ROOMS

Address: Čaršijska 64, 84325 Plav
Telephone: +382 67 619 268
Email: emir.markisic3@gmail.com

Accommodation capacity

Number of rooms: 17

Price per night: 20 €
with breakfast

Restaurant:

Capacity: 20 seats

Other services:

Transportation

Adresse: Čaršijska 64, 84325 Plav
Telefon: +382 67 619 268
E-Mail: emir.markisic3@gmail.com

Unterkunftskapazitäten:

Anzahl der Zimmer: 17

Preis pro Übernachtung: 20 € mit
Frühstück pro Person

Restaurant:

Kapazität: 100 Plätze

Weitere Dienstleistungen:

Transport

56. EMINA APARTMENTS

Private accomodation Redžepagić

Address: Jusufagića 9, 84325 Plav
Telephone: +382 67 017 736
Email: alem.redzepagicplav@outlook.com

Accommodation capacity

Number of rooms: 2

Number of beds: 6

Price per night: 30 €

Restaurant: /

Other services:

Transportation

Privatunterkunft Redžepagić

Adresse: Jusufagića 9, 84325 Plav
Telefon: +382 67 017 736
E-Mail: alem.redzepagicplav@outlook.com

Unterkunftskapazitäten:

Anzahl der Zimmer: 2

Anzahl der Betten: 6

Preis pro Übernachtung: 30 €

Restaurant: /

Weitere Dienstleistungen:

Transport

57. PLAVIUS GUESTHOUSE

Address: Žioci 26, 84325 Plav
Telephone: +382 69 595 475
Email: adelisa.canovic@gmail.com

Accommodation capacity

Number of rooms: 3

Number of beds: 7

Price per night: 30 €

Restaurant: /

Other services:

Transportation

Adresse: Žioci 26, 84325 Plav
Telefon: +382 69 595 475
E-Mail: adelisa.canovic@gmail.com

Unterkunftskapazitäten:

Anzahl der Zimmer: 3

Anzahl der Übernachtungen: 7

Preis pro Übernachtung: 30 €

Restaurant: /

Weitere Dienstleistungen:

Transport

58. SALERNO CAMP

Address: Završka 35, 84325 Plav
Telephone: +382 69 504 686
Email: salernocamp25@gmail.com

Accommodation capacity:

4 cottages (each with two rooms and a bathroom)

Number of beds: 23

The prices per night:

1 person: 40 €

2 persons: 65 €

3 persons: 80 €

4 persons: 90 €

5 persons: 100 €

6-7 persons: 120 €

Restaurant:

There is no

Other services:

Transportation

Adresse: Završka 35, 84325 Plav
Telefon: +382 69 504 686
E-Mail: salernocamp25@gmail.com

Unterkunftskapazitäten:

4 Wochenhäuser (jedes mit 2 Zimmern und Badezimmer)

Anzahl der Betten: 23

Preise pro Übernachtung:

1 Person: 40 €

2 Personen: 65 €

3 Personen: 80 €

4 Personen: 90 €

5 Personen: 100 €

6-7 Personen: 120 €

Restaurant:

Kein Restaurant

Weitere Dienstleistungen:

Transport

59. BLACK TOWER

Address: Jusufagić br. 5, 84325 Plav
Telephone: +382 68 111 541
Email: towerblack976@gmail.com

Accommodation capacity:

Number of rooms: 1

The price per night: 80 €

Restaurant:

There is no

Other services:

No extra services available

Adresse: Jusufagić Nr. 5, 84325 Plav
Telefon: +382 68 111 541
E-Mail: towerblack976@gmail.com

Unterkunftskapazitäten:

Anzahl der Zimmer: 1

Preise pro Übernachtung: 80 €

Restaurant:

Nicht verfügbar

Weitere Dienstleistungen:

Keine zusätzlichen Dienstleistungen



60. APARTMENTS ZEPPELIN

Address: Raćina 18, 84325 Plav
Telephone: +382 68 558 760
Email: azrahuseinovic7@gmail.com

Accommodation capacity:

Number of rooms: 5
Number of beds: 13
Price per night:
45 € per room / 15 € per person

Restaurant:

There is no

Other services:

There is no

Adresse: Racina 18, 84325 Plav
Telefon: +382 68 558 760
E-Mail: azrahuseinovic7@gmail.com

Unterkunftskapazitäten:

Anzahl der Zimmer: 5
Anzahl der Betten: 13
Preis pro Übernachtung:
45 € pro Zimmer / 15 € pro Person

Restaurant:

Kein Restaurant

Weitere Dienstleistungen:

Keine

61. APARTMENT LITTLE VILLAGE

Address: Maloselska 29, 84325 Plav
Telephone: +382 67 966 041
Email: almir.jasa11@gmail.com

Accommodation capacity:

Number of rooms: 5
Number of beds: 15
The prices per night:
Overnight stay: 20 €
Overnight stay with breakfast: 20 €
Half board: 30 €
All inclusive: 40 €

Restaurant:

Capacity: 10 seats
Local cuisine

Other services:

Transportation

Adresse: Maloselska 29, 84325 Plav
Telefon: +382 67 966 041
E-Mail: almir.jasa11@gmail.com

Unterkunftskapazitäten:

Anzahl der Zimmer: 5
Anzahl der Betten: 15
Preise pro Übernachtung:
Übernachtung: 20 €
Übernachtung mit Frühstück: 20 €
Halbpension: 30 €
All-Inclusive: 40 €

Restaurant:

Kapazität: 10 Plätze
Angebot an heimischer Küche

Weitere Dienstleistungen:

Transport

62. 1060 MEET, EAT, HIKE & TOUR

Address: Bogajice, 84325 Plav
Telephone: +382 67 424 200
Email: alalic@gmail.com

Accommodation capacity:

Number of beds: 6
The prices per night:
Overnight stay: 140 €
Overnight stay with breakfast: 150 €

Restaurant:

Local cuisine

Other services:

Transportation
Guide

Adresse: Bogajice, 84325 Plav
Telefon: +382 67 424 200
E-Mail: alalic@gmail.com

Unterkunftskapazitäten:

Anzahl der Betten: 6
Preise pro Übernachtung:
Übernachtung: 140 €
Übernachtung mit Frühstück: 150 €

Restaurant:

Hausgemachte Küche

Weitere Dienstleistungen:

Transport
Führer

63. GRANDFATHER'S PLACE

Address: Budovice, 84325 Plav
Telephone: +382 67 442 003
Email: fahid.f@hotmail.com

Accommodation capacity:

Number of rooms: 6
Number of beds: 21
The prices per night:
Overnight stay: 20 € - 25 €
Overnight stay with breakfast: 30 €
Half board: 40 €

Restaurant:

Capacity: 20 seats
Local cuisine

Other services:

Transportation

Adresse: Budovice, 84325 Plav
Telefon: +382 67 442 003
E-Mail: fahid.f@hotmail.com

Unterkunftskapazitäten:

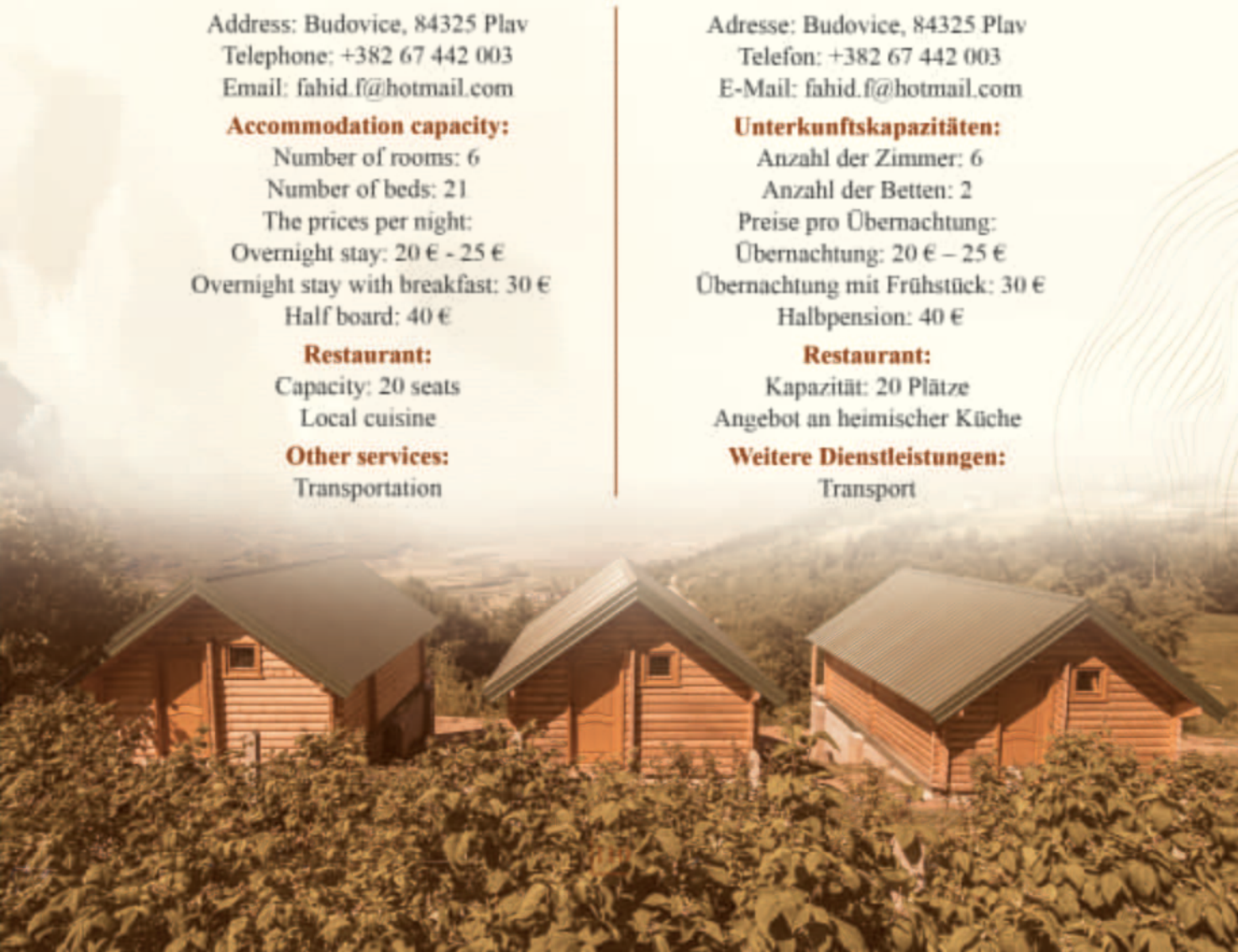
Anzahl der Zimmer: 6
Anzahl der Betten: 21
Preise pro Übernachtung:
Übernachtung: 20 € - 25 €
Übernachtung mit Frühstück: 30 €
Halbpension: 40 €

Restaurant:

Kapazität: 20 Plätze
Angebot an heimischer Küche

Weitere Dienstleistungen:

Transport



64. APARTMENTS AND ROOMS BRIJEST

Address: Jezerska 1, 84325 Plav

Telephone: +382 68 867 567

Email: brijest-plav@t-com.me

Accommodation capacity:

Number of rooms: 8

Number of beds: 18

The prices per night:

Single room: 30 €

Double room: 45 €

Apartments with a view of the lake: 80 €

Restaurant: /

Other services:

Transportation

Adresse: Jezerska 1, 84325 Plav

Telefon: +382 68 867 567

E-Mail: brijest-plav@t-com.me

Unterkunftskapazitäten:

Anzahl der Zimmer: 8

Anzahl der Betten: 18

Preise pro Übernachtung:

Einzelzimmer: 30 €

Doppelzimmer: 45 €

Apartments mit Seeblick: 80 €

Restaurant: /

Weitere Dienstleistungen:

Transport

65. EMA GUEST HOUSE

Address: Jezerska br. 17, 84325 Plav

Telephone: +382 67 695 197

Email: /

Accommodation capacity:

Number of rooms: 3

The prices per night:

Overnight stay: 60 €

Overnight stay with breakfast: 68 €

Restaurant: /

Other services:

Taxi service

Adresse: Jezerska Nr. 17, 84325 Plav

Telefon: +382 67 695 197

E-Mail: /

Unterkunftskapazitäten:

Anzahl der Zimmer: 3

Preise pro Übernachtung:

Übernachtung: 60 €

Übernachtung mit Frühstück: 68 €

Restaurant: /

Weitere Dienstleistungen:

Taxi-Service



66. GUEST HOUSE BLUE VIEWS

Address: Jezerska br. 6, 84325 Plav
Telephone: +382 69 434 728
Email: adelkrcic2002@gmail.com

Accommodation capacity:

Number of rooms: 3
The prices per night:
Overnight stay: 10 €

Restaurant:

Capacity: 5 seats
Meal price: 85 €

Other services: /

Adresse: Jezerska Nr. 6, 84325 Plav
Telefon: +382 69 434 728
E-Mail: adelkrcic2002@gmail.com

Unterkunftskapazitäten:

Anzahl der Zimmer: 3
Preise pro Übernachtung:
Übernachtung: 10 €

Restaurant:

Kapazität: 5 Personen
Preis pro Mahlzeit: 85 €

Weitere Dienstleistungen: /

67. EKA'S VILLAGES

Address: Vojnoseljska br. 8, 84325 Plav
Telephone: +382 333 058
Email: arnesahmemulic@gmail.com

Accommodation capacity:

Number of rooms: 3
The price per night: 16 €

Restaurant:

Meals available at a price of 150 €

Other services:

Transportation

Adresse: Vojnoseljska Nr. 8, 84325 Plav
Telefon: +382 333 058
E-Mail: arnesahmemulic@gmail.com

Unterkunftskapazitäten:

Anzahl der Zimmer: 3
Preise pro Übernachtung: 16 €

Restaurant:

Mahlzeiten verfügbar ab 150 €

Weitere Dienstleistungen:

Transport

68. HOLIDAY HOUSE

Address: Šarkinoviči 39, 84325 Plav
Telephone: +382 68 220 729
Email: sanidsarkinovic@gmail.com

Accommodation capacity:

Number of rooms: 4
The prices per night:
Overnight stay: 70 €
Overnight stay with breakfast: 77 €

Restaurant: /

Other services: /

Adresse: Šarkinoviči 39, 84325 Plav
Telefon: +382 68 220 729
E-Mail: sanidsarkinovic@gmail.com

Unterkunftskapazitäten:

Anzahl der Zimmer: 4
Preise pro Übernachtung:
Übernachtung: 70 €
Übernachtung mit Frühstück: 77 €

Restaurant: /

Weitere Dienstleistungen: /

69. GUEST HOUSE HANA

Address: Vojnoseljska 11, 84325 Plav
Telephone: +382 69 853 771
Email: bajramrdanovic@gmail.com

Accommodation capacity:

Number of rooms: 6
The prices per night:
Overnight stay: 15 €
Overnight stay with breakfast: 22 €
Half board: 30 €
All inclusive: 35 €

Restaurant:

There is no separate restaurant area –
Kitchen available for guests

Other services:

Local cuisine
Transportation

Adresse: Vojnoseljska 11, 84325 Plav
Telefon: +382 69 853 771
E-Mail: bajramrdanovic@gmail.com

Unterkunftskapazitäten:

Anzahl der Zimmer: 6
Preise pro Übernachtung:
Übernachtung: 15 €
Übernachtung mit Frühstück: 22 €
Halbpension: 30 €
All-Inclusive: 35 €

Restaurant:

Kein spezieller Restaurantbereich –
Hausgemachte Küche für Gäste

Weitere Dienstleistungen:

Angebot an heimischen Gerichten
Transportdienste

70. PROKLETIJE COTTAGESE SAME

Address: Brezovec br. 34, 84325 Plav
Telephone: +382 63 222 503
/ +382 63 222 501
Email: sameplav@hotmail.com

Accommodation capacity:

Number of rooms: 11
The prices per night:
Overnight stay: 70 €
Overnight stay with breakfast: 35 €

Restaurant:

Yes

Other services:

Local-homemade cuisine
Rent-a- jeep
Rent-a-car
Rent-a-bike

Adresse: Brezovec Nr. 34, 84325 Plav
Telefon: +382 63 222 503
/ +382 63 222 501
E-Mail: sameplav@hotmail.com

Unterkunftskapazitäten:

Anzahl der Zimmer: 11
Preise pro Übernachtung:
Übernachtung: 70 €
Übernachtung mit Frühstück: 35 €

Restaurant:

Ja

Weitere Dienstleistungen:

Angebot an hausgemachten Speisen
Geländewagenvermietung (Rent-a-Jeep)
Autovermietung
Fahrradverleih



71. APARTMENTS ABAS

Address: Žioce bb, 84325 Plav
Telephone: +382 68 422 508
Email: abas.plav@gmail.com

Accommodation capacity:

Number of rooms: 10
The prices per night:
Overnight stay: 70 € – 100 €
Overnight stay with breakfast: 70 € – 100 €
Half board: 50 €
All inclusive: 150 €

Restaurant:

Capacity: 200 seats
Local cuisine

Other services:

Transportation
Guide

Adresse: Žioce bb, 84325 Plav
Telefon: +382 68 422 508
E-Mail: abas.plav@gmail.com

Unterkunftskapazitäten:

Anzahl der Zimmer: 10
Preise pro Übernachtung:
Übernachtung: 70 € – 100 €
Übernachtung mit Frühstück: 70 € – 100 €
Halbpension: 50 €
All-Inclusive: 150 €

Restaurant:

Kapazität: 200 Plätze
Angebot an heimischer Küche

Weitere Dienstleistungen:

Transport
Führungsdienste

72. AQUA RESORT PLAV

Address: 84325 Plav
Telephone: +382 69 253 265
Email: aquaresortplav@gmail.com

Accommodation capacity:

Number of rooms: 5
The prices per night:
Overnight stay: €40

Restaurant:

Yes

Other services:

Yes

Adresse: 84325 Plav
Telefon: +382 69 253 265
E-Mail: aquaresortplav@gmail.com

Unterkunftskapazitäten:

Anzahl der Zimmer: 5
Preise pro Übernachtung:
Übernachtung: 40 €

Restaurant:

Ja

Weitere Dienstleistungen:

Ja



73. GARNI HOTEL MURINO-ČAKOR

Address: Murino, 84325 Plav
Telephone: +382 69 329 236
Email: garnihotelmurinacakor@gmail.com

Accommodation capacity:

Number of rooms: 8
The prices per night: /

Restaurant:

Yes

Other services:

Yes

Adresse: Murino, 84325 Plav
Telefon: +382 69 329 236
E-Mail: garnihotelmurinacakor@gmail.com

Unterkunftskapazitäten:

Anzahl der Zimmer: 8
Preise pro Übernachtung: /

Restaurant:

Ja

Weitere Dienstleistungen:

Ja

74. APARTMENTS AMBIENTE

Address: Dezderača 7, 84325 Plav
Telephone: +382 69 380 808
Email: ambienteapartmani@gmail.com

Accommodation capacity:

Number of rooms: 7
The prices per night: /

Restaurant: /

Other services:

Yes

Adresse: Dezderača 7, 84325 Plav
Telefon: +382 69 380 808
E-Mail: ambienteapartmani@gmail.com

Unterkunftskapazitäten:

Anzahl der Zimmer: 7
Preise pro Übernachtung: /

Restaurant: /

Weitere Dienstleistungen:

Ja

75. APARTMENTS TIMM

Address: Racina 12, 84325 Plav
Telephone: +382 68 747 707
Email: caffetimm@gmail.com

Accommodation capacity:

Number of rooms: 6 + 1 apartment
The prices per night: 30 €

Restaurant:

Yes

Other services:

Yes

Adresse: Racina 12, 84325 Plav
Telefon: +382 68 747 707
E-Mail: caffetimm@gmail.com

Unterkunftskapazitäten:

Anzahl der Zimmer: 6 + 1 Apartment
Preise pro Übernachtung: 30 €

Restaurant:

Ja

Weitere Dienstleistungen:

Ja



76. SAMELOVA KOLIBA

Address: Bajrovića katun, 84325 Plav
Telephone: +382 68 584 730
Email: samelovakolibahrid@gmail.com

Accommodation capacity:

Number of rooms: 7 bungalows

The prices per night: /

Restaurant:

Yes

Other services:

Yes

Adresse: Bajrovića katun, 84325 Plav
Telefon: +382 68 584 730
E-Mail: samelovakolibahrid@gmail.com

Unterkunftskapazitäten:

7 Bungalows

Preise pro Übernachtung: /

Restaurant:

Ja

Weitere Dienstleistungen:

Ja

77. AJRA APARTMENTS

Address: 84325 Plav
Telephone: +382 69 282 165
Email: /

Accommodation capacity:

Number of rooms: 6

The prices per night: /

House per 200 €

Restaurant:

No

Other services:

No

Adresse: 84325 Plav
Telefon: +382 69 282 165
E-Mail: /

Unterkunftskapazitäten:

6 Zimmer

Preise pro Übernachtung:

Vermietung des gesamten Hauses: 200 €

Restaurant:

Nein

Weitere Dienstleistungen:

Nein

78. AJRA APARTMENTS

Address: 84325 Plav
Telephone: +382 69 522 210
Email: /

Accommodation capacity:

Number of rooms: 2

The prices per night: 30 €

Restaurant:

No

Other services:

No

Adresse: 84325 Plav
Telefon: +382 69 522 210
E-Mail: /

Unterkunftskapazitäten:

2 Zimmer

Preise pro Übernachtung: 30 €

Restaurant:

Nein

Weitere Dienstleistungen:

Nein



79. DUČA APARTMENTS

Address: Rudo Polje bb, 84325 Plav
Telephone: +382 69 843 534
Email: alemducic1@icloud.com

Accommodation capacity:

Number of rooms: 5

Number of beds : 5

The prices per night: House per 200 €

Restaurant: /

Other services: /

Adresse: Rudo Polje bb, 84325 Plav
Telefon: +382 69 843 534
E-Mail: alemducic1@icloud.com

Unterkunftskapazitäten:

5 Zimmer

5 Betten

Preise pro Übernachtung:

Restaurant: /

Weitere Dienstleistungen: /

80. HOSTEL BEAR HUG

Address: Jezerska br. 7, 84325 Plav
Telephone: +382 67 187 720
Email: cirikovic15@gmail.com

Accommodation capacity:

Number of rooms: 6

Number of beds : 16

The prices per night: 15 € – 50 €

Restaurant: /

Other services:

Jeep transfer

Guide

Kayaking

Adresse: Jezerska Nr. 7, 84325 Plav
Telefon: +382 67 187 720
E-Mail: cirikovic15@gmail.com

Unterkunftskapazitäten:

6 Zimmer

16 Betten

Preise pro Übernachtung: 15 € – 50 €

Restaurant: /

Weitere Dienstleistungen:

Jeep-Transfer

Reiseführer

Kayaking

81. MARINER HOUSE

Address: Jezerska br. 1, 84325 Plav
Telephone: +382 67 034 710
Email: mirza.krcic80@gmail.com

Accommodation capacity:

Number of rooms: 3

Number of beds : 6

The prices per night: 80 €

Restaurant: /

Other services: /

Adresse: Jezerska Nr. 1, 84325 Plav
Telefon: +382 67 034 710
E-Mail: mirza.krcic80@gmail.com

Unterkunftskapazitäten:

Anzahl der Zimmer: 3

Anzahl der Betten: 6

Preis pro Nacht: 80 €

Restaurant: /

Weitere Dienstleistungen: /

82. DOLINA VUKOVA PLAV

Address: Kofiljača bb, 84325 Plav
Telephone: +382 67 507 740
Email: almir1974plav@gmail.com

Accommodation capacity:

Number of rooms: 12
The prices per night: 45 € – 95 €

Restaurant:

Capacity: 65 seats
Local, italian, international cuisine

Other services:

Yes

Adresse: Kofiljača bb, 84325 Plav
Telefon: +382 67 507 740
E-Mail: almir1974plav@gmail.com

Unterkunftskapazitäten:

12 Zimmer
Preise pro Übernachtung: 45 € – 95 € pro
Person

Restaurant:

Kapazität: 65 Plätze
Angebot: Hausgemachte, italienische und
internationale Küche

Weitere Dienstleistungen:

Ja, nach Vereinbarung



The project „The Wealth of Diversity“ was implemented by the NGO Initiative for a Better and More Humane Society from Plav within the framework of the grant “Strengthening Civil Society to Support Sustainable Socio-Economic Development of Montenegro”. The project is funded by the Delegation of the European Union, cofinanced by the Ministry of Public Administration, and implemented by the organizations Help – Hilfe zur Selbsthilfe and Juventas.

The catalogue was developed within the framework of a project funded by the European Union and the Ministry of Public Administration of Montenegro. Its content is the sole responsibility of the author and does not necessarily reflect the views of the European Union.

Projekt „Reichtum der Vielfalt“ wurde von der NRO Initiative für eine bessere und menschlichere Gesellschaft aus Plav im Rahmen des Grants „Stärkung der Zivilgesellschaft zur Unterstützung einer nachhaltigen sozio-ökonomischen Entwicklung in Montenegro“ realisiert. Das Projekt wird von der Delegation der Europäischen Union finanziert, mitfinanziert vom Ministerium für öffentliche Verwaltung und durchgeführt von den Organisationen Help – Hilfe zur Selbsthilfe und Juventas.

Der Katalog wurde im Rahmen eines Projekts erstellt, das von der Europäischen Union und dem Ministerium für öffentliche Verwaltung Montenegros finanziert wird. Sein Inhalt liegt in der alleinigen Verantwortung des Autors und gibt in keiner Weise die Ansichten der Europäischen Union wieder.

CONCLUSION

Based on the analysis of the tourism offer catalog, it can be concluded that this region possesses exceptionally rich and diverse resources, making it a unique destination for visitors from both the country and abroad. The catalog clearly and comprehensively presents the region's natural beauty, cultural and historical heritage, gastronomic specialties, and various accommodation options, thereby creating a complete picture of its tourism identity and potential.

In the section dedicated to active holidays, particular emphasis is placed on the importance of mountains, rivers, and lakes as the foundation for the development of sports and adventure tourism. Activities such as hiking, cycling, rafting, skiing, and others promote a healthy lifestyle and a deeper connection between people and nature. These activities contribute not only to the growth of ecotourism but also to raising awareness of the need to preserve natural resources for future generations.

Cultural tourism occupies an important place in the catalog, encompassing a rich network of mosques, churches, monasteries, and traditional towers that testify to the region's layered history and intercultural exchange. These cultural monuments represent a valuable heritage that connects the past and the present, and their preservation and presentation to visitors contribute to the development of cultural awareness and spiritual tourism. At the same time, the presence of different religious sites serves as an example of long-standing coexistence and tolerance among the people of this region.

A significant part of the catalog is devoted to the gastronomic offer, which authentically reflects the traditions and lifestyle of the local population. Dishes such as plavska sofra, kačamak, popara, ravanija, and hurmašice embody a combination of simplicity and richness of flavor, while their preparation

SCHLUSSFOLGERUNG

Auf Grundlage der Analyse des touristischen Angebotskatalogs lässt sich feststellen, dass diese Region über äußerst reiche und vielfältige Ressourcen verfügt, die sie zu einem einzigartigen Reiseziel für Besucher aus dem In- und Ausland machen. Der Katalog präsentiert auf klare und übersichtliche Weise die Naturschönheiten, das kulturell-historische Erbe, die gastronomischen Besonderheiten sowie die vielfältigen Unterkunftsmöglichkeiten und schafft somit ein vollständiges Bild der touristischen Identität und des Potenzials der Region.

Im Abschnitt über den Aktivurlaub wird besonders die Bedeutung der Berge, Flüsse und Seen hervorgehoben, die die Grundlage für die Entwicklung des Sport- und Abenteuerismus bilden. Wandern, Radfahren, Rafting, Skifahren und andere Aktivitäten fördern einen gesunden Lebensstil und die Verbundenheit des Menschen mit der Natur. Solche Angebote tragen zur Entwicklung des Ökotourismus bei und stärken zugleich das Bewusstsein für die Notwendigkeit, die natürlichen Ressourcen für zukünftige Generationen zu bewahren.

Der Kulturtourismus nimmt im Katalog einen wichtigen Platz ein, da er ein reiches Netzwerk von Moscheen, Kirchen, Klöstern und traditionellen Türmen umfasst, die von der geschichtlichen Vielschichtigkeit und dem interkulturellen Austausch zeugen. Diese Kulturdenkmäler stellen ein wertvolles Erbe dar, das Vergangenheit und Gegenwart verbindet. Ihre Erhaltung und Präsentation für Touristen trägt zur Entwicklung des kulturellen Bewusstseins und des spirituellen Tourismus bei.

Zugleich zeigt die Präsenz verschiedener religiöser Objekte ein Beispiel für das langjährige Zusammenleben und die Toleranz der Menschen dieser Region. Ein bedeutender Teil des Katalogs ist dem gastronomischen Angebot gewidmet, das auf authentische Weise die Tradition und Lebensweise der

according to traditional recipes represents an important element in preserving cultural identity. In this way, gastronomic tourism not only provides culinary enjoyment but also strengthens the local economy by promoting domestic production and hospitality services.

In addition, the catalog provides a detailed overview of accommodation facilities – from hotels and apartments to rural households and campsites. Such diversity reflects the region's well-developed infrastructure and readiness to meet the needs of different types of tourists, whether they seek peace, luxury, adventure, or a blend of tradition and modernity.

Overall, the tourism catalog serves not only as an informational guide but also as a promoter of sustainable tourism development. It highlights the importance of aligning economic progress with the preservation of natural and cultural heritage, while encouraging the involvement of the local community in creating the tourism product. In this way, tourism becomes an important factor in social and economic development, preserving the authenticity and uniqueness of the region.

Ultimately, the key to the success and long-term sustainability of tourism in this area lies in maintaining the balance between natural beauty, cultural richness, traditional values, and human warmth.

lokalen Bevölkerung widerspiegelt. Gerichte wie Plavska sofa, Kačamak, Popara, Rovinja und Hurmašice verkörpern eine Verbindung von Schlichtheit und Geschmacksvielfalt. Ihre Zubereitung nach traditionellen Rezepten stellt ein wichtiges Element zur Bewahrung der kulturellen Identität dar. Der gastronomische Tourismus bietet somit nicht nur kulinarischen Genuss, sondern stärkt auch die lokale Wirtschaft durch die Förderung regionaler Produktion und Gastronomie.

Darüber hinaus bietet der Katalog einen detaillierten Überblick über die Unterkunftsmöglichkeiten – von Hotels und Apartments bis hin zu Bauernhöfen und Campingplätzen. Diese Vielfalt zeugt von einer gut entwickelten Infrastruktur und der Bereitschaft der Destination, den Bedürfnissen verschiedener Touristengruppen gerecht zu werden – sei es Ruhe, Luxus, Abenteuer oder eine Kombination aus Tradition und Moderne.

Insgesamt stellt der touristische Angebotskatalog nicht nur einen informativen Reiseführer dar, sondern auch ein Instrument zur Förderung einer nachhaltigen Tourismusentwicklung. Er hebt die Bedeutung der Verbindung von wirtschaftlichem Fortschritt mit dem Schutz des natürlichen und kulturellen Erbes hervor und ermutigt die Einbeziehung der lokalen Gemeinschaft in die Gestaltung des touristischen Produkts. Auf diese Weise wird der Tourismus zu einem wichtigen Faktor der sozialen und wirtschaftlichen Entwicklung, der gleichzeitig die Authentizität und Einzigartigkeit der Region bewahrt.

Gerade in diesem Gleichgewicht zwischen Naturschönheiten, kulturellem Reichtum, traditionellen Werten und menschlicher Herzlichkeit liegt der Schlüssel zum Erfolg und zur langfristigen Nachhaltigkeit des Tourismus in dieser Region.

REVIEW OF THE PUBLICATION „CATALOG OF TOURIST OFFER“

PLAV – AN EXPERIENCE FOR ALL THE SENSES

The „Catalog of Tourist Offer“ is much more than a standard guide; it is thoughtfully designed publication that serves as both a promotional tool and an authentic cultural-touristic representation of Plav. By combining factual information, narrative depth, and visual elements, it creates a rich and engaging impression of the destination. Formally, the catalog is well-structured, allowing for a systematic overview of key tourist segments: natural beauty, cultural and historical heritage, recreational and gastronomic offers, and practical visitor information. This organization enhances both its functionality and promotional value.

Content-wise, the catalog goes far beyond standard locality descriptions. Its narrative style is sophisticated and evocative, bringing Plav Lake, the Lim River, Ali Pasha's springs, and the Prokletije mountains to life. The descriptions engage multiple senses, inviting readers to imaginatively experience the space, thus achieving emotional involvement – a crucial aspect of modern destination promotion.

The interpretation of natural elements is particularly noteworthy: mountains are not only geographical features but also symbols of local identity and spiritual values. The catalog emphasizes the close relationship between the local community and its environment, reinforcing cultural continuity and authenticity.

The cultural-historical component is equally strong. Sacred buildings, stone towers, bridges, and traditional houses are presented not merely as objects but as carriers of stories and identity, enriching the reader's understanding of Plav's diverse cultural me-

REZENSION DES KATALOGS „TOURISTISCHE ANGEBOTE“

PLAV – EIN ERLEBNIS FÜR ALLE SINNE

„Der Katalog der touristischen Angebote“ stellt weit mehr dar als nur einen Informationsführer – er ist eine inhaltlich und ästhetisch gestaltete Publikation, die sowohl als mehrschichtiges Werbematerial fungiert als auch als authentische kulturell-touristische Darstellung der Region. Es handelt sich um eine Ausgabe, die auf hochprofessionelle Weise Fakten, narrative Schichten und visuelle Elemente vereint und so einen starken emotionalen und werbenden Eindruck von Plav als Reiseziel hinterlässt.

Formell betrachtet ist der Katalog sorgfältig strukturiert. Seine Organisation ermöglicht einen systematischen Überblick über die wichtigsten touristischen Segmente – von den natürlichen Schönheiten und dem kulturellen Erbe über die Freizeit- und Gastronomieangebote bis hin zu konkreten logistischen Informationen für die Besucher. Diese Komposition trägt zur Funktionalität des Katalogs bei und bestätigt seinen Wert sowohl für Werbezwecke als auch für praktische Anwendungen.

Inhaltlich geht der Katalog weit über die standardmäßige Darstellung eines Ortes hinaus. Seine narrative Schicht zeichnet sich durch eine ausgeprägte stilistische Verfeinerung und emotionale Suggestivität aus. Durch die Beschreibung des Plav-Sees, des Flusses Lim, der Ali-Pascha-Quellen und des Gebirgsmassivs Prokletije ruft der Katalog ein synästhetisches Erlebnis hervor – er ruft Klänge und Gerüche hervor und ermöglicht es dem Leser, den Raum, über den er sich informiert, imaginativ zu erleben. Damit wird ein Effekt der emotionalen Einbindung des Nutzers erzielt, was ein entscheidendes Element des modernen Ansatzes zur Destinationserwerbung ist.

mory.

A key strength of the catalog is its combination of information and inspiration. It goes beyond passive presentation by offering concrete activity recommendations, hiking, cycling, fishing, horseback riding, ethno-tourism, and local gastronomy, thus guiding visitors toward meaningful experiences.

Stylistically, the texts are expressive yet unobtrusive, fostering intimacy with the destination. The emotional tone conveys pride, belonging, and love for the homeland, which resonates with readers and potential visitors.

The visual component reinforces the catalog's professional quality. Photographs are carefully selected and harmonized with the text, depicting landscapes, everyday life, faces, and architectural details. These images add depth, atmosphere, and immediacy to the narrative.

Functionally, the catalog excels in providing clear service information: accommodations, restaurants, travel agencies, local cuisine, and transport options. This practical guidance facilitates visitor orientation and trip planning, enhancing the publication's utility.

Overall, the Catalog of Tourist Offer – Plav is a highly successful promotional and informative material. Its strength lies not only in the quantity and quality of information but also in its ability to convey Plav's atmosphere through narrative, style, and imagery. It is more than a guide - it is an experience, a journey, and a lasting impression.

This catalog is recommended as a valuable tool for tourism institutions, cultural policymakers, and anyone interested in local identity, as well as an inspiring read for lovers of nature, history, and authentic cultural spaces.

Senada Dešević, Prof.

Im Bereich der narrativen Struktur sticht besonders hervor, wie die natürlichen Elemente interpretiert werden: Die Berge sind nicht nur topographische Formen, sondern symbolische Träger der Identität und der geistigen Achse des Raumes. Die Natur wird nicht nur als Ressource, sondern auch als Wertrahmen des Lebens der lokalen Gemeinschaft dargestellt. Die Beschreibungen der lokalen Bevölkerung und ihrer Beziehung zum Raum betonen zusätzlich den kulturellen Kontinuität und die Authentizität.

Die kulturell-historische Komponente des Katalogs ist ebenfalls fundiert behandelt. Die Beschreibungen religiöser Stätten, steinerner Türme, Brücken und traditioneller Häuser sind nicht auf eine bloße Auflistung kultureller Güter reduziert, sondern werden mit narrativen Elementen und bedeutungskontextualisierten Erklärungen erweitert.

Jedes Objekt wird als Träger einer Geschichte und Identität präsentiert, wodurch die Idee von Plav als einem Ort mit einer reichen und vielfältigen kulturellen Erinnerung weiter gestärkt wird.

Eine der wichtigsten Qualitäten des Katalogs zeigt sich in seiner Fähigkeit, die informative Funktion mit einer inspirierenden zu verbinden. In dieser Hinsicht bleibt der Katalog nicht bei der passiven Darstellung von Inhalten, sondern bietet konkrete Empfehlungen für Aktivitäten: Wandern, Radfahren, Angeln, Reiten, Ethno-Tourismus und gastronomische Angebote. Auf diese Weise regt die Publikation nicht nur einen Besuch an, sondern strukturiert auch mögliche Erlebnisse der Nutzer.

Stilistisch zeigen die Texte im Katalog ein hohes Maß an expressiver Ausarbeitung. Der emotionale Ton ist unaufdringlich, aber ständig präsent, mit einer klaren Tendenz, den Leser zu engagieren und eine intime Kommunikationsinstrument, sondern auch zu einem ästhetischen und emotionalen Artefakt. Es dominiert das Gefühl der Zugehörigkeit, des

Stolzes und der Liebe zur Heimat, das auf den Leser und potenziellen Besucher übertreten wird.

Die visuelle Komponente der Publikation bestätigt ihren professionellen Charakter. Die Fotos sind sorgfältig ausgewählt und ästhetisch mit dem Textinhalt abgestimmt. Sie fungieren nicht nur als Ergänzung, sondern auch als eigenständige Träger von Bedeutung – sie suggerieren Atmosphäre, enthüllen Details und erweitern die narrative Linie des Katalogs. Besonders wichtig ist, dass die Fotos nicht nur Landschaften zeigen, sondern auch Elemente des Alltags, menschliche Gesichter und architektonische Details, wodurch ein Gefühl der Nähe und Direktheit entsteht.

Der funktionale Wert des Katalogs zeigt sich in den klar dargestellten Serviceinformationen – Unterkünfte, Restaurants, Reisebüros, Besonderheiten der lokalen Küche und Verkehrsanbindungen. Diese Elemente ermöglichen den Nutzern eine einfachere Orientierung und eine konkrete Organisation ihres Aufenthalts, wodurch die Anwendbarkeit der Publikation weiter bestätigt wird.

Der Katalog „Touristische Angebote“ von Plav kann als äußerst erfolgreicher Werbe- und Informationsmaterial angesehen werden. Seine Stärke liegt nicht nur in der Menge und Qualität der Informationen, die er bietet, sondern auch in seiner Fähigkeit, durch Narrative, Stil und visuelle Ausdruckskraft die spezifische Atmosphäre von Plav zu vermitteln. Dieser Katalog wird nicht nur als Führer gelesen – er wird als Reise erlebt, als Erfahrung gefühlt und als Eindruck in Erinnerung behalten.

Er wird als relevantes Werbematerial für alle Institutionen und Einzelpersonen empfohlen, die in die Entwicklung des Tourismus, der Kulturpolitik und der lokalen Identität involviert sind, aber auch als inspirierende Lektüre für alle Liebhaber von Natur, Geschichte und authentischen Räumen.

Senada Dešević, Prof.



This project is funded
by the European Union

