



Fevereiro 2008

ROTAS GASTRONÔMICAS ALEMÃS

Alemanha – simplesmente saborosa!

Culinária alemã- queremos apresentar o país, desde o mar aos Alpes, através de novas rotas, vivenciando sua apetitosa cultura de alimentos e bebidas. Escolha uma de nossas deliciosas rotas culinárias: Costa Germânica, Novos estados e Berlin, Nordrhein-Westfalen, Sudoeste, Baviera, Saarland e Floresta Negra.

Culinária alemã - um interminável cardápio, sempre com novas idéias para agradar o seu paladar. Assim como os dialetos e temperamentos mudam de acordo com a região, a cultura da culinária também. Entre Rügen, no mar báltico, e Berchtesgadener Land, no pé dos Alpes, há inúmeros prazeres gastronômicos.

As rotas para os amantes da gastronomia são todas bem pavimentadas. Uma eficiente rede de rodovias, estradas estaduais entre outras, unem a república até os mais remotos vilarejos. O trem alemão liga as capitais estatais com os trens intermunicipais. Mas também atende as cidades pequenas e vilas, sempre pontualmente.

Boa viagem e bom apetite!

Da terra alemã, fresquinho para a mesa

De mais de 1200 cervejarias, do Mar do Norte até os Alpes, circulam 5000 tipos de cerveja. Assim como a cerveja, as comidas na Alemanha também são muito diversificadas. Peixe fresco direto do tradicional mercado de peixes de Hamburgo, ou batatas, as maçãs da terra- as quais podem ser servidas fritas, assadas, ou como um bolinho de batatas- que não faltam em nenhum cardápio. E o que seria da Alemanha sem a salsicha, com muita mostarda preparada de diferentes maneiras?

De café da manhã ou na hora do lanche, um dos 300 tipos de pães e patisseries finos, que fizeram com que os padeiros alemães se tornassem famosos. Você também pode beber bastante água mineral, há 550 tipos. Bons conhecedores apreciam os vinhos alemães, alguns secos, outros mais doces, mas sempre suaves e filigranas como nenhum outro lugar no mundo. Sem dúvida, antes de tomar o vinho, os olhos já se deliciam com os prazeres das mesas festivas.

E após a refeição não pode faltar uma Schnaps (cachaça típica) . Você vai ver... a culinária alemã une o corpo e a alma.



COSTA GERMÂNICA

Costa Germânica

A costa alemã é composta por cinco estados. Dois deles, Bremen e Hamburgo, são antigas hanseáticas. O Mar do Norte fica em Niedersachsen e o Mar do Oeste em Mecklemburg-Vorpommern. Ambos os mares banham o estado de Schleswig-Holstein.

A Käsestrasse (rua do queijo) liga mais de 30 queijarias e opções gastronômicas com mais de 100 tipos de queijo. Peixes, mariscos e camarões são trazidos pelos barcos de pesca para o continente. Do campo vêm os cordeiros, ovelhas, batatas e couves. Ingredientes básicos vindos do solo, mas essenciais à arte da culinária.

Das câmaras de defumação, no Mar do Oeste, anchovas defumadas e enguias douradas. No Hiddensee os pescadores cozinham pedaços de enguias passadas na manteiga.

Na costa de Mecklenburg e Schleswig-Holstein come-se arenque de salmoura com batatas e bacon. Típico em Hamburgo é comer atraentes erenques de escabeche enrolados com ovos fritos.

Nas duas costas há o costume de misturar doce com salgado. Os ingredientes dos "Tollatschen" pomerânios são sangue, torresmo e uva-passa. Já em Holstein há o costume de comer pêras com feijão e bacon. E como sobremesa, algo realmente doce como o marzipan de Lübeck.

Como uma regra, a cerveja acompanha as refeições. E para finalizar, nada melhor do que uma Schnaps (cachaça típica). Você vai esquentar seu corpo e sua alma, e não necessariamente enquanto está comendo.

NOVOS ESTADOS E BERLIM

As pêras do senhor Ribbeck

O pé de pêra do "Herrn von Ribbeck auf Ribbeck im Havelland" é uma lenda e um símbolo da culinária em Brandemburgo. O senhor Ribbeck costumava dar suas peras para as crianças e turistas como presente. Essas pêras foram homenageadas nos versos do poeta Theodor Fontane. São tão típicas no cardápio do mercado de Brandemburgo, assim como o nabo de Teltower, que conquistou o paladar de Goethe e Heinrich Heine.

Não há nenhuma dúvida: há algum feitiço poético que enobrece os saborosos pratos de Brandemburgo. Carne de carneiro com cebolas em um molho de rábano marinho e sopa de pepino com costelas salgadas: um "passeio luculiano pelo mercado de Brandemburgo".



Os moradores de Brandemburgo e da Saxônia dividem um amor pelas batatas. Ambos consideram pratos simples como iguarias finas- batatas cozidas em suas cascas com queijo coalho e azeite de oliva. Prove os exclusivos "Leipziger Allerlei", um ensopado com cogumelos e caranguejo, "Dresdener Krautwickel", rolinhos de repolho e "Bornaer Zwiebelsuppe", sopa de cebola.

Saxônia e Turíngia ainda não chegaram a um acordo, de quem descobriu o bolinho de batata cru. Esses bolinhos são o prato principal dos dois estados, acompanhados de carnes e molhos. Uma descoberta da Turíngia, garantida a centenas de anos, é a salsicha grelhada, uma obra prima da arte dos açougues.

Nos novos estados você pode desfrutar de bebidas nas famosas xícaras de porcelana de Meissner.

RENÂNIA DO NORTE-VESTEFÁLIA (NORDRHEIN-WESTFALEN)

Onde a cerveja, o presunto e as estrelas são verdadeiras tentações

Um "Hämmche met soore Kappes" surpreendentemente torna-se um delicioso Joelho de porco (Eisbein) com um cheiroso chucrute (sauerkraut). E, por favor, não espere por um frango, quando lhe oferecerem um "Halve Hahn" (Hahn significa galo em alemão). Esse é o nome dado pelos moradores de Colônia para um pão de centeio com queijo gouda e muita mostarda.

Assim como na Colônia, muitas outras regiões deste estado possuem expressões especiais em seu dialeto para inúmeras especialidades regionais. De cima a baixo há uma grande oferta de restaurantes tradicionais. Castelos requintados e cervejarias rústicas, estabelecimentos românticos no campo e hospedarias de caça oferecem refinadas especialidades locais em ambientes sofisticados.

E se você estiver disposto, pode alcançar as estrelas. Vá ao restaurante Dieter Müller, no Schlosshotel Lerbach em Bergisch-Gladbach (um castelo transformado em um hotel), ou visite o restaurante Schiffchen em Düsseldorf - até os inspetores Michelin mais críticos consideram esses restaurantes como três estrelas, isso significa o ápice, o sonho de todo chefe de cozinha. E poderíamos ainda citar vários outros. Por toda Renânia do Norte-Vestefália grandes chefes jovens esforçam-se para alcançar o melhor da culinária. Mas, ao contrário dos chefes de antigamente, que acreditavam apenas na culinária internacional, eles estão voltando as origens e dando maior valor à cozinha local. E, graças a este fato, os alimentos de seus ancestrais estão atingindo a glória.

As refeições dos antepassados: na planície do Reno é indispensável saborear os mexilhões, diretamente da costa, cozidos em vinho branco. A região mais acima do rio é famosa por seus aspargos e por uma carne assada em vinagre com especiarias. Na Vestefália todos



são atraídos pela picante salsicha defumada com couve. Este prato pede por uma dose de Steinhäger.

Uma refeição especial é o "Bergische Kaffeetafel". Juntamente com o café, são servidos não só waffles, cerejas, mel e purê de maçã, mas também fartas taboas de frios variados. E você ficará com água na boca. Na Renânia do Norte-Vestefália ninguém passa sede. Aqui a cerveja encontra-se em sua melhor forma.

Em Sauerland e em Ruhrgebiet encontram-se as maiores cervejarias da Alemanha, o sabor nacional. A cerveja preferida é a "Pils", bastante amarga. Em Niederhein e em Düsseldorf é muito popular a cerveja "Alt", uma cerveja escura, servida em uma caneca. A Colônia possui uma cultura particular de cervejas, serve-as em copos finos. E cada um acredita ser a sua, a melhor cerveja. Saúde!

SUDOESTE

O Reno e o vinho – tudo flui em harmonia

Para descobrir as delícias destes três estados basta seguir certas rotas. O estado de Renânia-Palatinado faz um convite para conhecer a rota do vinho alemão. Em Hesse você pode seguir o curso dos rios Reno e Meno ou a rota dos contos de fadas. E em Baden-Württemberg há a rota suábica barroca, a rota dos aspargos e muitas outras. O curso é pré-estabelecido, sempre em direção à satisfação!

O Reno, o rio no coração da Alemanha, marca e define a fronteira do sudoeste. A partir do Lago da Constança, ele flui com uma forte curva entre Baden-Württemberg, a Suíça e a França. Rio abaixo, divide cuidadosamente a Renânia-Palatinada e a Província do Reno em Hesse.

O vinho do Reno define o estilo de vida no sudoeste. Os vales dos rios Neckar, Meno, Mosela e Ahr contribuíram para tais vinhos. Um valioso diferencial das bebidas locais são algumas das melhores cervejas alemãs, que são fabricadas entre a cidade de Bitburg in der Eifel e Rothaus na Floresta Negra. Na região montanhosa do sudoeste, onde as nascentes cristalinas oferecem os melhores pré-requisitos, são fabricadas ótimas cervejas e é mantida uma convivência alegre e jovial.

A cerveja sempre abriu o apetite, enquanto o vinho refina o paladar. Cozinheiros e donas de casa, por milhares de anos, desenvolveram deliciosos pratos usando ingredientes simples.

As batatas, salsichas, carnes, peixes, legumes e verduras estão sempre presentes no cardápio. Mas cada região possui suas próprias especialidades. Sopa de vinho é uma entrada típica da região do Reno. Em Hesse o chucrute refinado com louro e junípero é o acompanhamento ideal para a costeleta de porco.



Os suábios de Württemberg garantiram seu lugar na história da culinária alemã com seus Spätzle e Maultaschen (massas típicas). Mas a culinária desta região merece um elogio especial, com opções clássicas como a truta, carne de veado e aspargos da Floresta Negra. O creme de caracol com legumes evidencia a inspiração dada pela vizinha Alsácia. A salsicha de Frankfurt tem mais de 500 anos. Em 1562, o imperador Maximilian II ordenou que recheassem uma carne de boi assada no espeto com salsicha.

Floresta Negra

Estrelas sobre a Floresta Negra

O que há de tão negro na Floresta Negra? Um livro de documentos do século IX louvadamente chama a floresta de "Saltus Svarzwald". Até hoje os poemas dos altos pinheiros irradiam uma misteriosa aura. Mas a Floresta Negra não tem nada de negro e sombrio. A região entre Pforzheim e Basel é repleta de cores, um paraíso de lazer.

Pessoas esportivas gostam de cores. E os vales e corredeiras pelo Reno são ideais para quem gosta de mountainbike, caiaque, surfe e esqui-aquático. Sim, a Floresta Negra é saúde! Os pulmões de todos ficam cheios de ar puro, e as águas quentes das fontes agradam tanto os jovens, quanto os idosos.

Não há como ficar entediado. Quase toda comunidade possui seu próprio museu de história local. Muitos lugares são lembrados por antigas empresas de carvão e de vidros e, obviamente, pelos condutores de jangadas que transportaram a madeira da Floresta Negra até a Holanda. As minas abriram suas galerias e os castelos seus portões e por toda parte os turistas são bem vindos. Exatamente como há centenas de anos atrás as marias-fumaças ainda sopram sobre pontes e ladeiras. O que é antigo é muito valorizado na Floresta Negra. Não é uma coincidência, o restaurante mais antigo da Alemanha está lá, onde muitos outros recordes foram quebrados. Você irá encontrar: a menor cidade do império romano, o maior parque de diversões da Alemanha, a maior cachoeira do país e a região com o maior número de estrelas de Michelin, que classificam os restaurantes, de todo o território alemão.

De algum modo, todas as ruas levam aos prazeres essenciais para nosso corpo e alma- a Rota dos vinhos em Baden, a Rota dos Aspargos e outras. O presunto da região merece ser homenageado, assim como as trutas, a cerveja fabricada com água da nascente e a água mineral. Todas essas delícias são servidas em qualquer bom restaurante. Acompanhados de Riesling e Silvaner (vinhos regionais brancos) e Burgunder e Gutedel (vinhos regionais tintos) vindos de Ortenau, Breisgau, Kaiserstuhl ou de Markgräfer Land (regiões de fabricação de vinhos na Floresta Negra). E, por fim, não pode faltar um conhaque de frutas.

Mas ainda há muitos destaques da região. Os brilhantes chefes da Floresta Negra receberam novamente três dúzias de estrelas Michelin. Graças às fronteiras livres para Alsácia e Suíça, os habitantes da Floresta Negra são muito receptivos às inovações vindas do outro lado do Rio Reno. E o presunto, a torta de cereja, o conhaque de cereja, o mel



cremoso e as trutas frescas da Floresta Negra são tão famosos quanto os pompons vermelhos do vale do Gutchtal.

Entre Pfortzheim, no norte da Floresta Negra, e Lörrach, na divisa com a Suíça, as famílias recebem tratamento real. Crianças são reis. Por exemplo nas fazendas, onde há animais para acariciar e riachos por todos os cantos.

As refeições das crianças são cortesia e os cardápios para as famílias são ricos e saborosos. Aproveite horas de diversão e delícias na Floresta Negra.

BAVIERA

Baviera – um sinônimo de paisagens incríveis, muita natureza e todo tipo de opções de lazer, incluindo experiências culinárias

Mesmo após uma simples excursão ao zoológico, o ar fresco faz abrir o apetite da família toda. Por décadas os melhores restaurantes vêm sendo premiados com sua culinária bávara pelo ministério da fazenda.

A carne de porco assada com uma crosta crocante é típica da Baviera. Mas é muito semelhante à legendaria carne de vitela. Mais detalhadamente, os pratos são bem variados de acordo com as regiões: no *Algäu* e na Suábia Bávara a carne assada é servida com *Spätzle* (um macarrão típico), no alto da Baviera bolinhos de pão e em *Franken* bolinhos de batata recheados de pão. As grandes cidades também possuem suas especialidades: Munique sua salsicha branca, Nurembergue e Regensburgo sua salsicha frita. Se você gosta de peixe, deve pedir uma carpa do rio *Aisch* ou um *Renke* (peixe) do rio *Starnberg*.

A bebida é escolhida de acordo com a região e o prato escolhido. Na Baviera uma cerveja sempre combina, tanto com um *Böfflamott* (Boeuf à la mode) ou com um *Waller*, peixe do Danúbio. No Norte do estado há uma preferência pela cerveja amarga, já no sul a mais vendida é a cerveja mais leve e clara. A cerveja branca perolada famosa em todo o estado. No Biergarten (jardim da cerveja) e nas festas populares pede-se a cerveja por litro. O vinho franco suíço é servido em uma garrafa grande e redonda, acompanhando aperitivos e um peixe especial do Rio Meno. O vinho mais popular é o *Müller-Thurgau* a base de flores. Dentre os poucos vinhos tintos, o nº1 é o *Spätburgunder*.

Uma nova geração de chefes está voltando às origens da antiga Baviera. Com experiências internacionais e requinte estão modificando antigas receitas, adequando-as ao paladar atual. E, sem dúvida, estão alcançando as estrelas: estrelas como o chefe Hans Haas, que prepara os mais requintados e saborosos pratos de Munique. Provou que está à altura da cozinha internacional com um peixe (*Zander*) coberto de mostarda, ou uma vitela assada.



SARRE

Batatas e Grande Cuisine

Entre Mosela e o Rio Blies, por toda parte, você encontra o brilho das estrelas do famoso homem de borracha de Michelin. Os degustadores deliciam-se com carne de vitela com fígado de ganso frito, "coq ao vin" e fatias de rodovalho recheado com lagostas.

Mas não deixe de provar "Budeng mit Gelleriewemutsch". Esse é um prato alemão com um toque francês. Para ser mais exato, um "Boudain" francês, um chouriço de sangue servido com um purê alemão de cenouras e batatas.

É nítida a presença da Grande Cuisine na culinária de Sarre, é ditada pela simplicidade das necessidades dos fazendeiros e mineiros da região. A população de Sarre adora seus "Dibbelabbes" (sufê de batatas com bacon), seus "Kappes und Grumbeere" (repolho branco e batatas), seus "Gequellde" (batatas cozidas com casca) e seus "Gefilde" (bolinhos cozidos com molho cremoso de bacon).

O "Lyoner", um anel de linguiça de porco, não pode faltar á mesa quente. Combina com "Kerschdscher", bolinhas de batatas fritas e também com "Grumbeersalat" (salada de batatas) ou simplesmente com mostarda e pãozinho. Não há dúvidas de que "Schwenkbraten" (costeletas de porco marinadas, grelhadas) é o prato preferido da região. Nas festas populares você encontra imensas grelhas girando com as costeletas marinadas picantes.

Há inúmeros festivais em Sarre. Na cidade de Merzig acontece o festival Viez, que homenageia o vinho de maçã. Um completo "Wein-Sommer" (festival de verão de vinhos) é dedicado ao vinho de uva. O vinho de Sarre é feito no alto do vale do Mosela: lá há uvas de Elbling, típicas dos tempos romanos e também uvas dos vinhos de Auxerrios e Burgund. Por todos os lados do estado encontram-se cervejarias de todos os tamanhos, com cervejas especiais.

Coleções de valiosas porcelanas possibilitam a apreciação das fascinantes e elegantes louças. Aproveite um mundo repleto de beleza e elegância através do museu de cerâmica "Keravision" em Mettlach.