

Tradición en Hesse también en el plato

Un aspecto sabroso de la cultura alemana es la gastronomía. Cuando se trata de la comida resulta difícil adaptarse a otras culturas. ¡Aunque hay numerosos restaurantes internacionales en Hesse, debería probar la gastronomía propia de Hesse!

La cocina alemana tradicional es un asunto sabroso. En la cocina hesiana hay varias especialidades típicas alemanas que son de gran importancia, por ejemplo el chucrut, las patatas cocidas o en puré, las patatas asadas y el filete o la carne asada.

Las hierbas frescas son imprescindibles

La carne de cerdo es un plato muy popular entre los alemanes. Si prefiere la carne de vacuno debería pedir falda de buey o de res. Se cuece y se sirve o bien con salsa de rábano caliente o con la típica salsa verde de Hesse (en dialecto llamada "Grie Soß"). La salsa verde consta de nata agria (de vez en cuando combinada con mayonesa) y diversas hierbas. La tradicional tiene cebollino, perifollo, borraja, mastuerzo, eneldo, estragón, perejil, acedera, albahaca y levístico. Normalmente cada cocinero tiene una receta especial, de forma que la salsa verde tiene un sabor distinto en cada sitio. No solo es excelente con falda de res, se suelen servir también con patatas cocidas y huevos cortados a mitad, y cada vez más con filete. La salsa no se cuece sino que se sirve a temperatura ambiente o ligeramente fría. Como las hierbas son el centro del sabor, solo se puede presentar en primavera, verano y al comienzo del otoño. Hoy también se usan hierbas congeladas o secas, pero los amantes fieles no quieren renunciar al sabor de las hierbas frescas.

Queso con música

Se dará cuenta con rapidez de que en Hesse se aprecia mucho en queso en formas muy variadas. Hay dos especialidades de queso muy populares y conocidas: una de ellas es el "Handkäs mit Musik". El Handkäse, es un queso muy sabroso que se sirve en un aliño de vinagre, aceite y cebollas. Se ofrece como tentempié en los locales de sidra.

No tan popular pero igual de sabroso es el "Schneegestöber" – Camembert en puré con mantequilla, huevo y cebollas, aderezado con pimentón, pimienta y cebollino. Al igual que el "Handkäs", se suele servir el "Schneegestöber" con pan de hogaza oscuro.

En el centro: La manzana

Uno de los productos agrícolas más importantes de Hesse es la manzana. Así que no se debe sorprender si figura en casi todos los menús. Por supuesto que la preparación más popular son postres y pasteles, entre ellos por ejemplo Apfelfannkuchen (crepes con aros de manzana). Se sirven con canela, con helado de vainilla y/o nata batida. Pero en la cocina regional también se usa mucho la manzana en puré. Con compota de manzana se crean estupendos platos, por ejemplo pasteles de manzana, Apfel-Streuselkuchen, Apfeltaschen y mucho más. En Hesse también se procesa el zumo de manzana - para la popular sidra de Hesse. La sidra es, por así decirlo, la bebida nacional de Hesse. Se bebe o bien dulce (mezclada con limonada), "con gas" (con agua mineral) o pura. La sidra no se sirve en las botellas tradicionales, sino en una jarra, la "Bembel".

Algo más dulce que la sidra es el mosto, en Hesse conocido como "Süßer" (la dulce). Tiene menos alcohol y quizás tenga un sabor más parecido a lo que conoce. Lamentablemente solo hay mosto regional en otoño, directamente después de la cosecha de manzana.

Una peculiaridad junto con los postres es digna de ser destacada. En Alemania el pastel no se suele servir de poste, sino como una especie de merienda, con café.

Tras la introducción en la cocina de Hesse seguro que ahora tiene hambre y va a probar las delicias locales. ¡Qué aproveche!

Vinos de Hesse

Vino alemán: ¿Un eco del pasado lejano o una elección perfecta para su paladar?

Las etiquetas de los primeros vinos de Alemania, por ejemplo el Piesporter Michelsberg, el Zeller Schwarze Katze y el Niersteiner Gutes Domtal, estaban cubiertas de escudos y letras góticas, dibujos de castillos o de viñedos. El tipo de vid casi nunca se mencionaba y los vinos eran dulces y se servían fríos. Esa imagen de la década de 1960 ha caracterizado la imagen de los vinos alemanes hasta el día de hoy.

No tan popular es la imagen de viticultores alemanes orientados a la calidad que llevan generaciones esforzándose por producir vinos individuales que reflejan los mejor de la

vid y del viñedo. Como la cantidad producida es pequeña muchos de esos vinos se exportaban en poca cantidad. Pero los viticultores han encontrado un hueco para introducir su vino en el mercado y el Riesling alemán de Rheingau obtuvo precios más altos que el renombrado Burdeos y en subastas los Rieslinge alemanes obtienen precios muy altos.

Vinos Großes Gewächs Primera elección para los momentos especiales

Hablando de historia. El lema de los institutos vitícolas alemanes; "si cree conocer el vino alemán pruébelo de nuevo" es un buen consejo. Los vinos alemanes actuales, de vides secas y clásicas, son muy populares en las estanterías de todas las tiendas y en las cartas de los restaurantes. Tienen envases modernos, las etiquetas no están recargadas y los vinos tienen precios asequibles. Los vinos prémium, Großes Gewächs y los menos frecuentes Beerenauslese, Trockenbeerenauslese y Eiswein son la elección correcta para un evento especial para los especialistas.

Además de Rheingau también es muy conocida la región vinícola de Bergstraße. Están en las colinas occidentales y septentrionales del Odenwald. La zona vinícola abarca desde el norte Seeheim-Jugenheims y Alsbach con pocos viñedos hasta la frontera entre Hesse y Baden-Württemberg al sur de Heppenheim. Las grandes zonas de cultivo de mayor tamaño está entre Zwingenberg y Heppenheim.

Comprendiendo las etiquetas de vino

Las etiquetas de vino alemanas vienen siendo criticadas por que son jeroglíficas o crípticas pues reducen a un mínimo amplia información sobre el vino. Pero es muy fácil entender esa información.

En Alemania la legislación obliga a incluir cierta información en la etiqueta: la región, el nombre del fabricante y la madurez. Otra información como la vid, el año de producción y el estilo (seco o semisecco) se mencionan si se cumplen ciertos criterios.

Lamentablemente no hay ningún orden preestablecido para la colocación de esa información en la etiqueta, por eso no siempre está en el mismo lugar. Lo más importante es diferentes entre la información del viñedo y la de la bodega, es decir, conocer la diferencia entre madurez y estilo.

Esta es la información más importante que debe conocer:

- **Klassisch:** El vino se elabora con vides tradicionales, secas, regionales, sobre todo de Riesling, Silvaner y de la familia Pinot (incluye Weißburgunder / Pinot Blanc, Grauburgunder / Pinot Gris y Spätburgunder / Pinot Noir). No se menciona el viñedo.
- **Selection:** El vino es una versión prémium del vino clásico con una mínima madurez de la vendimia y marcada con nombre del viñedo.
- **Großes Gewächs** – la categoría se puede comparar con "Selection". Los miembros de la asociación Deutscher Prädikatsweingüter han decidido denominar sus mejores vinos secos con una condecoración del viñedo. En Rheingau se usa el concepto Erstes Gewächs que significa alta calidad.