

Колесниченко Н. Ю.
Голубенко Л. М.
Гайтнер А.



Teil I

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ імені І.І. Мечникова

Колесниченко Н. Ю.

Голубенко Л. М.

Гайтнер А.

APPETITLICHE LÄNDERKUNDE

Teil I

Методичні рекомендації до спеціального курсу
для студентів спеціальності 035 «Філологія»

ОДЕСА

2020

УДК 811.112.2

К60

*Рекомендовано до друку вченою радою
Факультету романо-германської філології
ОНУ імені І.І. Мечникова
Протокол № 4 від 24.12.2019 р.*

Рецензенти:

Колегаєва І. М., доктор філологічних наук, професор, завідувач кафедри лексикології та стилістики німецької мови Одеського національного університету імені І.І. Мечникова;

Кулина І. Г., кандидат філологічних наук, доцент, завідувач кафедри німецької філології Одеського національного університету імені І.І. Мечникова.

Колесиченко Н.Ю., Голубенко Л.М., Гайтнер А.

К60 APPEITLICHE LÄNDERKUNDE. Teil I. / Н.Ю. Колесниченко, Л.М. Голубенко, А. Гайтнер; Одес. нац. ун-т ім. І.І. Мечникова, ф-т романо-германської філології, Одеса: ФОП Бондаренко М.О., 2020. –52 с.

Методичні рекомендації розроблено для студентів університетів та усіх, хто вивчає німецьку мову. Темі та тексти знайомлять із культурним життям, історією Німеччини, географією та традиціями країни. Розробка складається із 8 тем, у яких розповідається про історію, природу та видатних особистостей. Тексти можуть бути використані вибірково, незалежно один від одного. Найважливішим є зацікавленість студентів та рівень їх знань.

У кожній темі надається загальна характеристика федеральної землі, її промисловості, головних міст та визначні місця. Багато уваги приділяється особливостям кулінарних блюд та напоям, що є характерними для кожного регіону. Студенти мають можливість ознайомитися з рецептами та приготувати, за бажанням, ці блюда власноруч.

УДК 811.112.2

© Н.Ю. Колесниченко, Л.М. Голубенко, А. Гайтнер 2020

NORDRHEIN-WESTFALEN

NORDRHEIN-WESTFALEN

Das am dichtesten besiedelte Bundesland

Nordrhein-Westfalen liegt im Westen von Deutschland. Es ist das Bundesland, in dem die meisten Menschen leben und hier gibt es mehr große Städte als in allen anderen Bundesländern Deutschlands.

Das dicht besiedelte Gebiet heißt Ruhrgebiet. Es gibt hier mehrere Maschinenbauwerke, Elektronikwerke, Chemiewerke, Automobilwerke und viele andere Industriezweige.

Die Landeshauptstadt ist Düsseldorf. Sie gehört zu den fünf größten Städten des Bundeslandes und liegt direkt am Fluss Rhein. In der Hauptstadt finden jährlich weltweit wichtige Messen statt.

Essen ist durch die riesigen Werke der Firma Krupp bekannt geworden, wovon immer noch Teile vorhanden sind. In der Stadt sind heute aber auch viele andere große deutsche Konzerne beheimatet.

In Gelsenkirchen stellt man Solarmodule sowie Solarzellen her und in Mühlheim an der Ruhr gibt es viele Lebensmittelunternehmen.

Die größte Stadt im Land Nordrhein-Westfalen ist Köln. Die Stadt liegt direkt am Rhein. Köln ist eine große Universitätsstadt und es gibt hier viele Museen und Galerien.

Im Süden des Bundeslandes befindet sich die Stadt Bonn. Bis zur Wiedervereinigung der BRD mit der ehemaligen DDR war Bonn die Hauptstadt und der Regierungssitz von Deutschland.

Kulinarisches aus Nordrhein-Westfalen

Von A wie Aachener Printen über W wie Westfälischen Knochenschinken bis Z wie Zuckerrübenkraut hat Nordrhein-Westfalen ein sehr appetitliches Alphabet zu bieten. Regional lassen sich zwei kulinarische Regionen ausmachen: Der rheinische und westfälisch-lippische Teil. Zu der Rheinischen Küche zählen die Küchen des Niederrheins und des Bergischen Landes. Die Westfälische-Lippische Küche sind im weiteren Sinne ein Teil der norddeutschen Küche. Die Westfälische Küche ist vor allem deftig und Fleisch spielt eine große Rolle. Die Rheinische Küche ist ebenfalls bodenständig, erscheint im Vergleich zur Westfälischen Küche aber etwas raffinierter. Im Südwesten des Landes wird Wein am Rhein angebaut. Ansonsten ist Nordrhein-Westfalen ein „Bierland“. Neben dem vor allem in Westfalen verbreiteten Pils gibt es mit Altbier und Kölsch zwei Biersorten, die vor allem im Rheinland verbreitet sind.

Aachener Printen

Gewissermaßen als Aachener Wahrzeichen werden die Aachener Printen von Gästen aus nah und fern geschätzt. Sie sind so einzigartig, dass sie sogar durch EU-Recht vor Nachahmung geschützt sind. Das Gebäck, wie es aufgrund der phantasievollen Gestaltung genannt wurde, erhielt den international bekannten Namen „Printe“ nach der Notwendigkeit, den Teig in besagte Form zu drücken (engl.: print).



Alles nur Käse?

Was darf's denn sein? Altbierkäse aus dem Münsterland, Bergischer Räucherkäse, Bööschker Ziegenkäse vom Niederrhein? NRW hat als Deutschland drittgrößtes Milchland nicht nur eine Menge regionaler Spezialitäten, sondern auch eine eigene Käseroute zu bieten. 26 Hofkäsereien haben sich zur Käseroute NRW zusammengeschlossen und lassen sich in Ställe und Töpfe schauen - so etwa der Erlebnisbauernhof Krewelshof im Bergischen Land mit seiner Schaukäserei oder die Hofkäserei Wellie in Fröndenberg, die mit Spezialitäten wie einem Möhrenkäse mit essbarer Pfefferkruste mit dem Namen "Der Schwatte" aufwartet.

HARIBO



HARIBO macht Kinder froh ...

HARIBO ist ein deutscher Süßwarenhersteller mit Sitz in Bonn. Die Unternehmensbezeichnung leitet sich aus den beiden ersten Buchstaben des Vornamens des Gründers sowie den ersten beiden Buchstaben des Standortes her (Hans Riegel Bonn). Seit 1935 wirbt das Unternehmen mit dem Werbespruch „HARIBO macht Kinder froh“ (1962 „und Erwachsene ebenso“ ergänzt). Nach einer Umfrage (Kabel 1) ist dies der bekannteste Werbeslogan in Deutschland. Der Texter erhielt als Entlohnung 20 Reichsmark. Lied und Slogan wurden in etliche Sprachen übertragen, z. B. ins Russische: Детям, взрослым повезло - радость дарит харибо

Wilhelm II.: „Die Gumbbärchen aus Bonn sind das Beste, was die Weimarer Republik hervorgebracht hat.“



Düsseldorf Altstadt - „Die längste Theke der Welt“

Man kennt Sie als die „Längste Theke der Welt“ - die Düsseldorfer Altstadt. Bitte, bitte: Das ist symbolisch zu verstehen! Schon mehr als einmal sind verwirrte Touristen durch die Gassen geirrt auf der Suche nach einer besonders langen Theke. Zum Glück gibt es immer genug gastronomische Einrichtungen, in denen man sich auf einer derartigen Suche etwas stärken kann, denn die lange Theke gibt es nicht. Die Altstadt in Düsseldorf ist eine einzige, lange Theke. Hier reihen sich Kneipe an Kneipe, Restaurant an Restaurant und Bar an Bar. Allerdings eines wird man nicht schaffen: In jeder der verschiedenen Altstadtkneipen je ein Bier zu trinken und dann zu Fuß nach Hause zu gehen. In der Altstadt gibt es auf einem knappen Quadratkilometer mehrere hundert gastronomische Einrichtungen.



Westfalen Culinarium

Bier gehört übrigens auch zu den fünf „westfälischen Grundnahrungsmitteln“, zusammen mit Brot, Käse, Schinken und Schnaps. Im „Westfalen Culinarium“ in Nieheim können Besucher seit 2006 auf einer kleinen Straße in vier Erlebnismuseen die gesamte kulinarische Vielfalt Westfalens erleben, so etwa im Westfälischen Bier- und Schnapsmuseum, im Deutschen Käsemuseum oder im Westfälischen Schinkenmuseum. Hier können Besucher Deutschlands einzige Schweineparade auf dem Laufsteg erleben oder einen Blick in eine echte Räucherammer werfen. Im Museumsrestaurant wird die gesamte Vielfalt westfälischer Küche serviert - vom Apfelkuchen bis zum Pfefferpotthast.

Westfälisches Käsemuseum

Hier findet man Antworten auf Fragen wie z. B. :
Wie entstand der erste Käse? Die Entstehung des ersten Käses um 10.000 vor Christus war reiner Zufall: Hirten füllten ihre Tagesration Milch in einen getrockneten Kälbermagen. Darin waren noch Reste des Verdauungsenzyms Lab. Als es über Tag warm wurde, verwandelte das Lab die Milch in einen weißen, dicken Klumpen: Der erste Käse war entstanden.
Und woher kommen die Löcher?
Ja, ja, die Löcher: Sie bilden sich in der Reifephase. Die intensive Milchsäuregärung lässt Kohlendioxid entstehen: Man sieht zunächst Gasbläschen. Wenn die Rinde hart geworden ist, kann das Gas nicht mehr entweichen – deshalb werden die Blasen immer größer, werden zu runden Hohlräumen.



Westfälisches Brotmuseum –

Unser tägliches Brot gib uns heute!

Im Westfälischen Brotmuseum erfährt man alles über die Herstellung und Herkunft von Backwaren. Wie z. B. von Pumpernickel. Das berühmte, dezent feuchte und etwas bröcklige westfälische Schwarzbrot besticht durch sein unvergleichliches Aroma und durch einen merkwürdigen Namen. Was bedeutet er?
Verbrannte Rohbrotmasse? Eine gepumpte Nickelmünze? Ein puspender Nickel? Ganz sicher sind sich die Germanisten und Volkskundler nicht, aber die abwegigste Variante gilt in diesem Fall als die Wahrscheinlichste:
Ein Pumpernickel ist ein puspender Nickel (Nikolaus). Nickel war ein verbreitetes Spottwort für einen Eigenbrötler oder auch ein Schimpfwort im Sinne von „Flegel“. Das Wort „Pumper“ (= Blähung) spielt auf die blähungsfördernde Wirkung des Vollkornbrot an.



Westfälisches Bier- und Schnapsmuseum

Hätten Sie's gewusst? Im Mittelalter war Bierbrauen in Westfalen Frauensache. Nach vollbrachter Tat pflegte die Brauerin ihre Nachbarinnen zum Probieren einzuladen. Die Frauen nannten es Bierkränzchen, die Männer Weiberzechen.
Hopfen und Malz – Gott erhalt's!
Alle Welt weiß, dass deutsches Bier nach dem berühmten Reinheitsgebot aus Hopfen, Malz und Wasser gebraut wird. Aber was genau sind Hopfen und Malz eigentlich?

Hopfen (*Humulus lupulus*) ist eine Kletterpflanze aus der Familie der Hanfgewächse. Die weiblichen Blütenolden enthalten den Bitterstoff Lupulin. Sie werden getrocknet und dem Bier hinzugefügt, um es bitter (und haltbar) zu machen.



Westfälisches Schinkenmuseum

Hier hängt der „Himmel“ voller Schinken! Die in Tuch gehüllten Köstlichkeiten baumeln im Treppenhaus des Nieheimer Schinkenmuseums von der Decke. Wer hinaufsteigt, blickt in eine täuschend echte Räucherammer. Wenn der Kuckuck im Mai ruft, wird traditionell der Westfälische Schinken angeschnitten.

Malz ist gekeimte Gerste. Beim Keimen reichert sich im Korn das Enzym Amylase an, das später die Stärke des Kornes in Malzzucker (Maltose) verwandelt. Durch Darren (Trocknen) beendet man das Keimen und macht das Braumalz haltbar. Beim Maischen wird das mit Wasser vermischte geschrotete Malz erhitzt; erst jetzt wird die Amylase aktiv und erzeugt Malzzucker. Später wird der Malzzucker mit Hilfe von Hefe zu Alkohol vergoren.

Kölle Alaaf!!!

Der Karneval wird in Deutschland vor allem im Rheinland gefeiert. Am bekanntesten sind die Veranstaltungen in Köln und Düsseldorf. Der Karneval, der in anderen Regionen Fasching oder Fastnacht heißt, beginnt bereits am 11.11. um 11 Uhr 11 und endet am letzten Dienstag vor Beginn der Fastenzeit. Den Höhepunkt bilden jedes Jahr im Februar oder März die letzten sechs Tage vor Aschermittwoch: von Weiberfastnacht am Donnerstag bis Veilchendienstag. An diesen Tagen kommt das normale Leben fast völlig zum Stillstand. Viele der noch heute verbreiteten Rituale haben ihren Ursprung in der Fastenzeit. Dies betrifft auch Speisen, die bevorzugt an diesen Tagen gegessen werden. Diese enthalten besonders die Zutaten, deren Verzehr während der Fastenzeit nicht mehr erlaubt ist. Dazu gehören unter anderem Eier und fettreiche Speisen, weshalb der Veilchendienstag auch „Fetter Dienstag“ genannt wird. Zu den traditionellen Speisen gehören Himmel un Ääd (Himmel und Erde), Rievekuche (Reibekuchen), Frikadelle, Hämche (kleines Eisbein, also die Haxe vom Schwein) mit Äätzezupp (Erbsensuppe), Flöns, Pfannkuchen und Fettgebackenes. Außerdem darf an Karneval das Kölsch nicht fehlen – serviert in der „Kölscher Stange“.

Was ist eigentlich ...?

Als „Kölsche Stange“ bezeichnet man das ca. 150 mm hohe und im Durchmesser rund 50 mm schlanke Glas, in dem das Kölsch serviert wird. Der Größe der Kölschen Stange (ca. 0,2 Liter Fassungsvermögen) spricht man viele Vorteile zu: Bedingt durch die geringe Menge und der Tatsache, dass der Sauerstoff-Kontakt geringer ist, bleibt das Getränk stets frisch und wird nicht schal. Durch den Glasdurchmesser bleibt auch die Schaumkrone länger stabil.

Es gibt aber auch noch eine kleinere Variante des Glases: das „Stößchen“. Dieses Glas fasst dann nur noch ca. 0,1 Liter Bier.



Himmel un Ääd (Himmel und Erde)

ist ein traditionelles rheinisches, westfälisches, niedersächsisches und schlesisches Gericht aus Stampfkartoffeln und Apfelmus.

Zutaten:

1/4 l kaltes Wasser
750 g mittelgroße gewürfelte Kartoffeln
750 g geschälte, entkernte und geviertelte säuerliche Äpfel
125 g magerer gewürfelter Speck
1 mittelgroße in Scheiben geschnittene Zwiebel
1/2 TL Apfelessig o. Weißweinessig
Butter
Zucker
1/4 TL Pfeffer
Salz

Zubereitung:

Das Wasser mit Zucker, einem 1/2 TL Salz, dem Pfeffer, den Kartoffeln und Äpfeln in einen Topf geben. Auf mittlerer Hitze kochen lassen, bis die Kartoffeln und die Äpfel gar sind. Den Speck in einer Pfanne braun und knusprig braten, herausnehmen und warm stellen.

Die Zwiebelringe in dem Speckfett bei mittlerer Hitze unter Rühren schmoren, bis sie hellbraun sind. Vor dem Servieren noch 1/2 TL Salz und den Apfelessig unter die Kartoffeln und die Äpfel rühren, etwas Butter hinzugeben. Den Inhalt der Pfanne mit den Zwiebeln und dem Speck darüber geben. Häufig wird „Himmel und Erde“ zusammen mit Flönz (siehe Kasten links) oder gebratener Leberwurst serviert. Seinen Namen hat das Gericht daher, dass sowohl Äpfel, die auf Bäumen (Himmel) wachsen, als auch in der Erde wachsenden Erdäpfel (Kartoffeln) zu seinen Zutaten gehören.



Was sind eigentlich ...?

Frikadellen, auch Buletten, Klopse,

Fleischpflanzerl, Fleischküchle oder Brisoletten genannt, sind gebratene Klöße aus Hackfleisch.



Was ist eigentlich ...?

Das Wort „Flönz“ wird in einem scherzhaften Kölner Schibboleth benutzt: Typischerweise wird eine der Kölschen Sprache nicht mächtige Person aufgefordert: „Sach ens Blutwoosch!“ (Sage einmal Blutwurst!). Wer die Kölner Gebräuche nicht kennt, wird sich zum Vergnügen der Einheimischen bemühen, „Blutwoosch“ nachzusprechen, während Eingeweihte wissen, dass „Flönz“ als Synonym für die Kölner Blutwurst die „richtige“ Antwort wäre. Flönz mit Röttgenchen (Brötchen) und Zwiebelringen wird als Kölscher Kaviar bezeichnet.



Text Küche Nordrhein – Westfalen: http://www.nrw-kulinarisch.de/Regionale_Koestlichkeiten_aus_NRW-1-51.htm

Text Aachener Printen:

Foto Aachener Printen:

Karte Nordrhein-Westfalen: <http://www.deutschland-ferien.net/files/deutschland-bundesland-nordrhein-westfalen-karte-landkarte.gif>

Text Haribo: <http://de.wikipedia.org/wiki/Haribo>

Bild Haribo:

[http://www.worldofsweets.de/out/pictures/0/teaser_kat_haribo\(27\)_tc.jpg](http://www.worldofsweets.de/out/pictures/0/teaser_kat_haribo(27)_tc.jpg)

Text Käseroute: www.kaeseroute-nrw.de

Foto Käse:

http://www.ruhrnachrichten.de/storage/pic/mdhl/artikelbilder/nachrichten/1880810_1_kse.jpg

Text Altstadt Düsseldorf: <http://www.reisetipp-duesseldorf.de/Altstadt.html>

Foto Altstadt Düsseldorf: <http://www.nrwhits.de/ausflug/2008/676/1-thumb.jpg>

Texte Westfalen Culinarium: <http://www.westfalen-culinarium.de/>

Foto Käse: <http://www.haraldskochschule.de/images/kaese.jpg>

Foto Brot: <http://www.torquato.de/mall/1/pic/it6188106075.jpg>

Foto Schinken: <http://www.westfalen-culinarium.de/>

Foto Hopfen: <http://www.gewuerzlexikon.de/resources/Hopfen.jpg>

Text Fasching:

Text Kölner Stange: <http://www.koelschfuehrer.de/wissen/die-quotkoelsche-stangequot.htm>

Foto Kölner Stange:

Text Himmel und Erde: http://www.rezeptewiki.org/wiki/Himmel_und_Erde

Text Flöns: <http://de.wikipedia.org/wiki/Flöns>

Text und Foto Frikadelle: <http://de.wikipedia.org/wiki/Frikadelle>

Emblem Karneval: http://10338939.ils-webspace.de/394px-Koelner_Karneval.svg.png

SAARLAND

Das Bundesland mit der kleinsten Fläche

Das Saarland befindet sich im Süd-Westen von Deutschland. Früher gehörte dieses Gebiet sogar einige Zeit zu Frankreich und erst später wieder zu Deutschland. Saarbrücken ist die Hauptstadt vom Saarland. Sie ist die einzige Großstadt des Bundeslandes und damit auch die größte Stadt im Saarland.

Dieses Bundesland ist eines der kleinsten Bundesländer von Deutschland und es gehört zu den wärmsten Regionen der BRD.

Bergbau und Stahlindustrie waren von Jahr zu Jahr die bedeutendsten Wirtschaftszweige. Man verarbeitete Eisenerz und baute Steinkohle ab. Heute werden hier Stahl, Keramik, Maschinen sowie Glas hergestellt. Die Saarstahl AG ist eines der größten Unternehmen im Land. Zu ihm gehören gleich mehrere Werke, in denen Walzdraht und Stabstahl hergestellt wird. Die Keramikwerke von Villeroy & Boch in Mettlach stellen wasserabweisendes Porzellan für Wannen und Duschen, aber auch andere Produkte aus Keramik her.

In Saarlouis steht ein Automobilwerk von Ford und in Homburg stellt man Reifen her.

In Saargau wird Wein angebaut. Hier befindet sich auch die Tropfsteinhöhle Niedaltdorf und die Römische Villa Borg.

Zwei andere Naturdenkmäler kann man bei St. Ingbert entdecken: Der Teufelstisch und der Große Stiefel sind Felsen aus Buntsandstein, die durch Wind und Regen ihre interessante Form erhielten.

Kulinarisches aus dem Saarland

Die traditionelle Küche im Saarland zeichnet sich durch sehr reichhaltige Kost aus, da den Arbeitern in Industrie, Gruben (Bergwerke) und der Landwirtschaft ausreichende Energievorräte zur Verfügung stehen mussten. Gleichzeitig musste die Nahrung kostengünstig sein und auf leicht erhältlichen Produkten oder eigenem Anbau beruhen. Unter diesen Bedingungen entstanden zahlreiche Gerichte aus Kartoffeln, da diese im Garten und auf Feldern billig zu erzeugen waren. Aus ähnlichen Gründen werden viele Zwiebeln, Lauch oder Bohnen und anderes Gemüse gepflanzt und gegessen. Wie in den Nachbarregionen, besonders dem Elsaß, spielt außerdem das Sauerkraut als Beilage eine wichtige Rolle. Eine Kuriosität, die bei Besuchern ab und zu Befremden auslöst ist die Gewohnheit, verschiedene herzhaft Suppen gleichzeitig zusammen mit süßem Obstkuchen zu essen. Häufige Kombinationen sind beispielsweise Kartoffelsuppe mit Apfelkuchen oder Bohnensuppe und -eintopf mit Pflaumenkuchen. Häufig wird dem Saarland außerdem nachgesagt, die Nähe zu Frankreich habe auch Auswirkungen auf die Qualität der Küche. Ein Indiz dafür ist die Tatsache, dass pro Einwohner die Anzahl der Michelin-Sterne im Vergleich aller Bundesländer am höchsten ist.



Was ist eigentlich ...?

Der Michelin Guide ist ein Restaurantführer, dessen Ansehen sehr hoch ist. Das liegt an den strengen Bewertungsmodalitäten. So sind in Europa insgesamt 85 Tester – allesamt Kenner der Hotellerie oder Gastronomie mit guten Koch- und Weinkenntnissen – unterwegs. Sie kehren anonym in den Restaurants ein und beurteilen dort die Qualität und Frische der Zutaten, die Zubereitung, die Kreativität und vieles mehr. In der deutschen Ausgabe des Führers wird die Bedeutung der Sterne wie folgt beschrieben:

Ein Stern – „Eine sehr gute Küche, welche die Beachtung des Lesers verdient“

Zwei Sterne – „Eine hervorragende Küche - verdient einen Umweg“

Drei Sterne – „Eine der besten Küchen - eine Reise wert“



Lyoner-Mentalität

Eine Renaissance feierte der Lyoner im Rahmen der kulturellen Identitätsfindung des Saarlandes in den 80er Jahren des vorigen Jahrhunderts. Der Lyoner wurde zum kulinarischen „Wappentier“ des Saarlandes - wie die Weißwurst für Bayern, die Spätzle für Schwaben und die Bratwurst für Thüringen. Gegner des gestiegenen regionalen Bewusstseins im Saarland sprachen abwertend von der „Lyoner-Mentalität“. Für 81 Prozent der Saarländer ist der Lyoner das beliebteste saarländische Gericht (nach einer repräsentativen Umfrage vom November 2008). Die leicht geräucherte Brühwurst ist nach der französischen Stadt Lyon benannt und besteht aus gepökeltem Schweinefleisch und wird im Saarland auch mit einem Teil Rindfleisch und Rückenspeck zubereitet. Weiterhin stehen im Saarland die Gerichte Dibbelabbes und Schaales, eine Spezialität aus geriebenen rohen Kartoffeln, sowie Gefillde, gefüllte Kartoffelklöße mit Hackfleisch, Leberwurst, Salz und Pfeffer, ganz oben auf der Beliebtheitsskala.

Die Saarschleifen in Saarland



Saarländisches Fleisch- und Wurstparadies

Die Blutwurst-Weltmeisterin

Nach dem Tod des Vaters im Jahre 2009 übernahmen Eveline Didion und Uli Schumann in Quierschied die elterliche Metzgerei. Mit ihrer Pralinenkreation aus Blutwurst mit Grand Marnier, umhüllt mit Bitterschokolade und kandierten Orangenstiften hat Eveline sogar zwei Weltmeistertitel erhalten. Zwei weitere bekam sie für ihre Pasteten. Bereits 2008 und 2009 konnte die Chefin des Familienunternehmens Metzgerei Didion die Doppel-Weltmeisterschaft erlangen. Im Jahr 2010 wurde sie Deutsche und Europa-Meisterin.



*Heute Abend is Lyonerfesched,
wo sich manches gut bereden lässt.
Bei Lyoner, Bier und Amora
sinn mir alle dicke da.*

Zur Geschichte der Wurst

Antike

Die Wurst haben wohl die spartanischen Krieger erfunden. In verknoteten Därmen nahmen sie ihre eingedickte, kraftspendende „Blutwurstsuppe mit Speckwürfeln“ mit aufs Schlachtfeld. Wenn sie Töpfe und Wasser zur Verfügung hatten, verdünnten und erhitzten sie die Masse, rührten alles um und löffelten ihre Suppe. Hatten sie kein passendes Geschirr und kein Wasser, dann grillten sie die Wurst.

Mittelalter

Bis ins späte Mittelalter „verwurstelte“ man lediglich Innereien und Blut, was allerdings von Seiten der Kirche verboten war. Im 9. Jahrhundert hatte bereits Papst Leo VI. verkünden lassen: „Wer Blut zu Speisen umschafft, der wird hart gegeißelt, bis auf die Haut geschoren und ewig aus dem Lande verbannt.“ Man ging wohl davon aus, dass die Innereien der Sitz der Seele seien.

Aufklärung

Da kamen fromme Sachsen auf eine bahnbrechende Idee: „Wir verwursteln keine Innereien sondern Fleisch.“ Man zerhackte Fleisch in kleine Stücke, würzte es und füllte es in Kranzdärme und brühte oder räucherte dieses Rohprodukt. Die Fleischwurst war erfunden. Im Kochbuch des Dominikanerklosters St. Pauli bei Leipzig wurde 1560 das erste Lyonerrezept abgedruckt. Allerdings waren damals die Würste grau und sahen nicht sehr appetitlich aus. Also färbte man sie gelb - mit Safran und Zimt. Das tat man schon lange Zeit in der südfranzösischen Stadt Lyon (damals ein berühmter Umschlagplatz von Gewürzen), weshalb man auch alle „Gelbwürste“ als „Lyoner Würste“ bezeichnet.

Lyoner und Saarbergbau

Lyoner gilt als typisch saarländisch. In der Saargegend wurde „der Lyoner (Das Wort „Wurst“ ist in den saarländischen Mundarten maskulin) systematisch verbreitet durch die jeweiligen Verwaltungen der Saargruben. Man ging von einem hohen Eisweißbedarf der Schwerstarbeiter aus, und da Steaks teuer und schwer zu kauen waren, entschied man sich für den Lyoner.

Lyoner Pfanne

Zutaten (für 2 Personen):

1 Ring Lyoner
150 g Champignons
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
5 tb Tomatenmark (evtl. mehr)
1 cn geschälte Tomaten
1/2 Ketchup
Olivenöl
Pfeffer, Salz
Thymian, Oregano, Paprika, Cayenne Pfeffer

Zubereitung

Lyoner pellen und in Scheiben schneiden. Geschälte Zwiebeln und geputzte Champignons klein schneiden. Lyoner in wenig Öl anbraten. Nach und nach die Zwiebeln, die geschälten Tomaten, die zerdrückte Knoblauchzehe und Gewürze hinzufügen. Das Tomatenmark einrühren und mit etwas Fleischbrühe, Ketchup und der Sahne ablöschen. Etwa 15 min. auf kleiner Flamme köcheln lassen. Zum Schluss die Champignons dazugeben und weitere 10 min. mitköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Von Viez und anderen Leckereien

Viez

Viez ist ein Fruchtw Wein, welcher meist aus einer Mischung verschiedener, möglichst säurehaltiger alter Apfelsorten gekeltert wird. Der Alkoholgehalt von Viez liegt zwischen 5,5 bis 7 Prozent. Zumeist wird der Viez im Saarland in dem sog. Viezporz serviert, der aus weißem Porzellan oder Steingut besteht, woher auch der Name „Porz“ abgeleitet ist. Beliebt ist hier auch der frisch gepresste, sog. süße Viez. Dieser prickelt erfrischend auf der Zunge. Jährlich im Oktober findet dem Viez zu Ehren das Viezfest in Merzig statt.



02. Oktober



Das Dreiländereck ist das Weinanbaugebiet des Saarlandes. Die Grenzorte Perl, Oberperl, Sehndorf und Nennig an der Obermosel sind die einzigen saarländischen Weinbaugemeinden. Um die 30 Weinbaubetriebe produzieren Sorten wie Elbling, Riesling, Müller-Thurgau, Auxerrois und Ruländer.

Bibbelsches-Bohne-Suppe

oder auf Hochdeutsch: Eine Suppe aus frischen grünen Bohnen, die in kleine

Stücke geschnitten wurden

Zutaten (für 4 Personen):

1500 g frische grüne Bohnen

10 kleine Kartoffeln

125 g Speck

1 EL frisches Bohnenkraut

1 1/4 l Fleischbrühe

1 Bund Petersilie

1 l saure Sahne/Schmand

1 EL Mehl

Pfeffer und Salz



Zubereitung:

Die Fleischbrühe kochen. Die Bohnen waschen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit dem Bohnenkraut in die kochende Fleischbrühe geben. Nach ca. 15 min. die gewürfelten Kartoffeln dazugeben und das Ganze für weitere 15 bis 20 min. kochen. Den Speck würfeln, anbraten und zur Suppe hinzufügen. Mehl mit saurer Sahne verquirlen und in die Suppe unterrühren. Pfeffer, Salz und gehackte Petersilie hinzufügen.



Beilage:

Die klassische Beilage ist Quetschekuche (Pflaumenkuchen). Das dürfte einmalig in der ganzen Welt sein: Suppe mit Kuchen!

„Un das schmeckt so gudd. De September is die richtdich Zeit.“



Grumberkieschelscher oder Rievkooche

Die Saarländer essen Grumberkieschelscher: Kleine Kuchen aus Kartoffeln. Die Rheinländer essen Rievkooche und betonen damit den Herstellungsprozess: Das Reiben der Kartoffeln. Den Ausdruck Kartoffelpuffer karikiert man bisweilen im Saarland, indem man ihn ins Französische äußerst frei übersetzt in „Pommes Bordell“.

Zutaten (für 4 Personen):

12 große Kartoffeln (geht auch mit *Grumbeere*),
3 mittelgroße Zwiebeln,
8 EL Mehl,
2 Eier,
Öl,
Pfeffer und Salz



Zubereitung:

Kartoffeln reiben, gewürfelte Zwiebeln und Eier dazu, mit viel Salz und wenig Pfeffer würzen. Mit Mehl bestäuben, dass die Kartoffelmasse gerade mal dünn bedeckt ist. Alles miteinander verrühren. Portionsweise Reibekuchen ausbacken. Sie müssen im Öl schwimmen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Es gibt drei klassische Möglichkeiten die Grumberkieschelscher zu servieren:

1. Sie werden auf einem gesonderten Teller zur Gemüsesuppe serviert.
2. Man isst sie mit Apfelmus *dehemm* (daheim) oder an einem Stand beim Saarbrücker Altstadtfest.
3. Man isst sie als Beilage zu einer edlen Vorspeise, etwa mit Lachs oder Kaviar.

Dibbelabbes oder Schaales?

Zutaten (für 2 Personen):

80 g Speck, durchwachsen
1 Stange Lauch
1 Zwiebel
1/2 Bund Petersilie
1 Zweig Majoran
600 g Kartoffeln
2 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat
Öl zum Anbraten

Zubereitung:

Den Speck in kleine Würfel, den Lauch in Ringe schneiden. Die eine Hälfte der Zwiebel reiben, die andere in Würfel schneiden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und den Speck auslassen. Zwiebelwürfel und Lauch zugeben, kurz dünsten und alles herausnehmen. Petersilie und Majoran fein schneiden. Die Kartoffeln schälen, reiben und den Saft etwas ablaufen lassen. Dann die Speckmischung, die restlichen Zwiebeln, die Eier und die Kräuter zu den Kartoffeln geben und gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In einem Topf etwas Öl erhitzen, die Masse einfüllen und ca. 45 min. braten. Dabei häufig wenden. Als Beilage eignet sich Apfelmus.

Dibbelabbes oder Schaales? Das ist hier die Frage ...

Der Unterschied zwischen Dibbelabbes und Schaales ist im Saarland sehr kommunikationsfördernd. Die Frage danach drängt im Saarland sofort Belanglosigkeiten (Wetter etc.) in den Hintergrund. Keiner kennt den Unterschied, aber alle reden mit. Meistens fallen keine Argumente, aber Autobiographisches wird zelebriert: „Bei uns hat ma immer Dibbelabbes gesahd!“ - „Mei Oma hat awwer Schaales gesahd!“ Wenn man die Diskussion verlässt, um sich ein Bier zu organisieren oder zur Toilette zu gehen, sind die andern beim Zurückkommen immer noch dran: „Dibbelabbes unn Schaales, das is es Selwe!“ (Wobei das Selbe und das Gleiche im Saarland das Selbe bzw. das Gleiche sind).

In Wirklichkeit gibt es den „kleinen Unterschied“ zwischen Dibbelabbes und Schaales: Der „Dibbelabbes“ ist der Auflauf (Dibbe = Topf; Labbes = grosses Teil). Der „Schaales“ ist die gerührte Masse, die überall Kruste (= Schale) hat.



Eine Hommage an de Dibbelabbes:

Refrain:

Das ist der Dibbelabbes, Dibbelabbes, Dibbelabbes-Rock,
one, two, three, for, five o'clock,
six and seven and eight, nine,
ten,
in zwei Stunn, do gehn mir
hemm,
do gebbds Dibbelabbes, Dibbelabbes.

Zuerschd braucht ma e grossi
Pann
aus Eise unn dann gehd ma dran:
Grumbiere werre klään gerieb,
die drickt ma dorch e dinnes Sieb.
Drei Kilo braucht ma fier drei Leit,
damit sich jeder rischdisch freit
of denne Dibbelabbes, Dibbelabbes.

Refrain

Text Küche Saarland: http://de.wikipedia.org/wiki/Saarländische_Küche

Text Michelin Guide:

<http://www.welt.de/lifestyle/specials/article10715052/Michelin-Restaurantfuehrer-2011-Sterne-fuer-Deutschland.html>; http://de.wikipedia.org/wiki/Guide_Michelin

Bild Michelin Guide: <http://www.exklusiv-muenchen.de/wp-content/uploads/2009/12/Guide-Michelin-174x300.jpg>

Text Das liebste Nationalgericht: <http://www.saarland-lexikon.de/index.php5/Lyoner>

Bild Saarschleife: http://www.derweg.org/deutschland/laender/images/saarland-saarschleife_big.jpg

Karte Saarland: <http://www.deutschland-ferien.net/files/deutschland-bundesland-saarland.gif>

Text/Fotos Blutwurstmeisterin: http://www.saarland-lexikon.de/index.php5/Die_Blutwurst-Weltmeisterin

Rezept Lyoner Pfanne: <http://www.saarland-lexikon.de/index.php5/Lyonerpfanne>

Foto Lyoner Pfanne: <http://www.chefkoch.de/rezepte/341961118160801/Lyoner-Pfanne.html>

Text Geschichte der Wurst: <http://www.saarland-lexikon.de/index.php5/Lyoner>

Text Viez: <http://www.saarland-lexikon.de/index.php5/Viez>

Foto Viez: http://klimmes.de/images/viez_02.jpg

Foto Viezfest: http://klimmes.de/images/viez_02.jpg

Text Wein: <http://www.saarland-lexikon.de/index.php5/Wein>

Text Bibbelsches Bohnensupp: <http://www.saarland-lexikon.de/index.php5/Bibbelsches-Bohne-Supp>

Bilder Suppe/ Kuchen/Zutaten: <http://www.kochbar.de/rezept/214739/Saarland-Bibbelschesbohnesupp-mit-Mettwurst.html>

Text/Bild Rieevekooche: <http://www.saarland-lexikon.de/index.php5/Grumbeerkieschelscher>

Text/Bild Dibbelabbes: http://www.saarland-lexikon.de/index.php5/Dibbelabbes_und_Schaales

Lied Dibbelabbes: http://www.saarland-lexikon.de/index.php5/Dibbelabbes_und_Schaales

THÜRINGEN

Deutschlands Mitte

Thüringen befindet sich in der Mitte von Deutschland. Die Landeshauptstadt und größte Stadt von Thüringen ist Erfurt. In diesem Bundesland gibt es viele zusammenhängende Waldflächen, weshalb man es „Grünes Herz Deutschlands“ nennt.

In Jena ist die optische Industrie sehr bedeutend. Hier gibt es Unternehmen, die beispielsweise Geräte für Planetarien, Ferngläser und Mikroskope herstellen. Die „Carl Zeiss Meditec AG“ entwickelt und produziert verschiedene Geräte, die Augenärzte für die Untersuchung ihrer Patienten einsetzen.

Werke für die Autoteileproduktion und die Automobilherstellung befinden sich in der Stadt Eisenach und seiner Umgebung.

Weimar ist eine Stadt mit vielen Museen und historischen Bauwerken. Hier kann man sich die Wohnhäuser von Goethe und Schiller ansehen oder das Schloss Belvedere besichtigen.

Die drittgrößte Stadt von Thüringen ist die Universitätsstadt Jena. Eisenach war die Heimat bekannter und berühmter Personen. Einige Denkmäler und Museen erinnern uns noch heute an sie. Martin Luther lebte in der Wartburg, als er die Bibel in die deutsche Sprache übersetzte.

Der Thüringer Wald ist das größte und das ausgedehnteste Mittelgebirge im Land.

Kulinarisches aus Thüringen

Die Thüringer Küche gilt als bodenständige Hausmannskost und wird durch sehr fleischbetonte, aber auch fruchtige Gerichte dominiert. Ihr Ursprung ist einerseits im Waldreichtum des Landes Thüringen zu finden, andererseits durch die fruchtbaren Obst- und Gemüseanbaugebiete in der Mitte des Landes geprägt. Bekannteste Gerichte sind die Thüringer Klöße und die Thüringer Rostbratwurst. Eine wichtige Rolle spielen außerdem Wurst- und Wildspezialitäten. Thüringen ist Sitz verschiedener Brauereien, so z. B. derjenigen von Gotha, Altenburg, Erfurt und der Köstritzer Schwarzbierbrauerei.

Das klassische Sonntags- und Festessen sind Thüringer Klöße mit Apfelrotkohl, Rinderrouladen und einer fetten Bratensoße, dazu wird entweder ein Pilsener oder ein Schwarzbier gereicht. Überhaupt spielt Fleisch auch heute noch eine herausragende Rolle. Beliebt sind vor allem Thüringer Rostbratwurst und Schmöllner Mutzbraten. Auch ist der Verzehr von rohem Fleisch (Hackfleisch) sehr hoch.



Thüringer Kloßmuseum in Heichelheim.

In der Dauerausstellung des Thüringer Kloßmuseum in Heichelheim informieren sich Eltern wie Kinder über die Kartoffel insbesondere den Kloß. Sie erhalten einen Einblick in die Geschichte des Kloßes und der Kartoffel besonders zu der Zeit des Herzogtums Sachsen-Weimar.

Tipp: Ein besonderes Highlight ist das Heichelheimer Kartoffelfest, das jedes Jahr im September stattfindet. Zu diesem Fest gibt es Kartoffelwettschalen, Ernte der Prominentenknohlen, Kartoffel-Gaudi-Lauf u.v.m.

Hotel Elephant in Weimar

Das Hotel Elephant ist ein Luxushotel in Weimar. Es wurde im Jahre 1696 als Wirtshaus am Marktplatz vom fürstlichen Mundschenk Christian Andreas Barring gegründet. Bald darauf wurde das Wirtshaus zur Poststation und als Quartier für Kaufleute und Reisende ausgebaut. Der Gasthof zog Künstler verschiedenster Art an. Wer am Stadttor nach Wieland, Herder, Goethe fragte, wurde in den „Elephant“ geschickt. Denn hier tafelten die „großen Klassiker“, plauderten Schiller, später auch Liszt und Wagner.



Bratwurstmuseum Holzhausen

Das 1. Deutsche Bratwurstmuseum ist eine der Bratwurst gewidmete permanente Ausstellung in einem eigens dafür errichteten Gebäude im Südwesten des thüringischen Dorfes Holzhausen in der Wachsenburggemeinde. Eröffnet wurde die Ausstellung am 28. Mai 2006 von einem drei Monate zuvor gegründeten lokalen Verein (Freunde der Thüringer Bratwurst e. V.). Einen besonderen Schwerpunkt bildet die Geschichte der Thüringer Rostbratwurst.



Kleine Bratwurstgeschichte

1797 Erstes gedrucktes Rezept für Thüringer Rostbratwürste im „Thüringisch- Erfurtisches Kochbuch“ von 1797.

Um 1800 Goethe beschreibt „Bratwürstchen, welche dort (in Nürnberg) so vorzüglich gut gefertigt werden ...“, als „mit Majoran gewürzt und ein wenig geräuchert“ und ließ sich diese mit der Post von Nürnberg nach Weimar schicken.

2003 Zuerkennung der geographisch geschützten Angabe „Thüringer Rostbratwurst“ im „Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften“.

2006 Eröffnung des 1. Deutschen Bratwurstmuseums in Holzhausen (Thüringen).

Was ist eigentlich ... ?

Die Thüringer Rostbratwurst ist eine Bratwurstspezialität aus Thüringen. Die Thüringer Bratwurst genießt seit 2003 den Status einer geschützten geografische Angabe (g.g.A.) durch die EU-Kommission. Die Thüringer Rostbratwurst darf demnach nur so heißen, wenn sie aus Thüringen kommt. Laut EU-Verordnung ist die Thüringer Rostbratwurst eine 15 cm lange, mittelfeine Rostbratwurst im engen Naturdarm, roh oder gebrüht, mit würziger Geschmacksnote. Zur Herstellung der Thüringer Rostbratwurst wird Schweinefleisch und ggf. Rind- und Kalbsfleisch fein zerkleinert. Anschließend wird das Brät mit Salz und Pfeffer sowie einer typischen Mischung aus Kümmel, Majoran und Knoblauch gewürzt. Bei der Herstellung der Thüringer Bratwurst müssen mindestens 51 % der verwendeten Rohstoffe aus der Region Thüringen stammen. Das fertige Brät wird in einen sehr feinen Schweinedarm oder Schafsaitling gefüllt.

Die poetische Bratwurst

Wenn es in Thüringen mal raucht,
wird nicht die Feuerwehr gebraucht.
Es liegt die Bratwurst auf der Glut
und ihr Geruch ist fein und gut.

Soll eine Bratwurst recht geraten,
dann muss sie auf dem Roste braten.
Und was gebietet noch die Sitte?
Man legt sie in des Brötchens Mitte!

Nun beißt man gänzlich nach Belieben
mal hüben ab und auch mal drüben.
Undenkbar und ganz ohne Zweck
wär bei dem Schmaus ein Essbesteck!

Wer den Geschmack verfeinern will,
bestreicht mit Senf sie - nicht zuviel!
Und Bier wird dazu stets verehrt,
so ist die Rostbratwurst was wert!

Unbekannt



„Der arme Bratwurstpoet“
(frei nach Carl Spitzweg 1808-1885)

Letzte Bratwurst vor Amerika

Das Kap São Vicente ist der südwestlichste Punkt des europäischen Festlandes und liegt in Portugal. „Die letzte Bratwurst vor Amerika“ - kaum ein Portugalurlauber kommt ohne Zertifikat von Wolfgangs Balds Bratwurststand zurück. Seit zwölf Jahren werden am äußersten Fleck Europas Fränkische, Nürnberger und Thüringer Tradition gepflegt und Bratwürste gebraten.



Weimarer Zwiebelmarkt

Den Weimarer Zwiebelmarkt gibt's bereits seit 1653. Anfang Oktober, genau am zweiten Wochenende, ist es jedes Jahr soweit. Nachdem bereits die neu gewählte Zwiebelmarktkönigin sieben Tage vorher feierlich ihr Amt antrat, nutzt sie immer am Freitag, pünktlich 12 Uhr den Vorzug, gemeinsam mit dem Oberbürgermeister, den köstlichen Zwiebelkuchen anzuschneiden und entlang der Zwiebelmarktstände zu flanieren.

Auch ein Freund Goethes, Karl Friedrich Zelter hielt viel vom emsigen Treiben der Thüringer. Er schrieb 1827 an seine Tochter: „Heute ist hier das große weimarische Landesvolksfest, der Zwiebelmarkt....Zu allen Toren der Stadt kamen heute....große Fuhren von Zwiebeln....die an beiden Seiten des Frauenplans, an der Straße und der Esplanade appetitlich ausgelegt sind. Die blanken Zwiebeln sind an langen Fäden wie Perlschnüre aufgezogen und nehmen sich gar artig aus. Goethe ...hing sie an seinem Fenster patriotisch auf, was einiges Aufsehen machte...“.

Rezept für Zwiebelkuchen

Jedes Jahr zur gleichen Zeit, wenn die Zwiebeln wieder drollig gebunden in den Bauernhöfen hängen, wird der traditionelle Zwiebelkuchen gebacken. Der passt hervorragend zu einem Bier oder einem frischen Wein, den Federweißer.



Zutaten für den Teig:

500 g Mehl,
1 Würfel Hefe,

Für den Belag:

8 mittelgroße Zwiebeln,
1/4 l Milch,

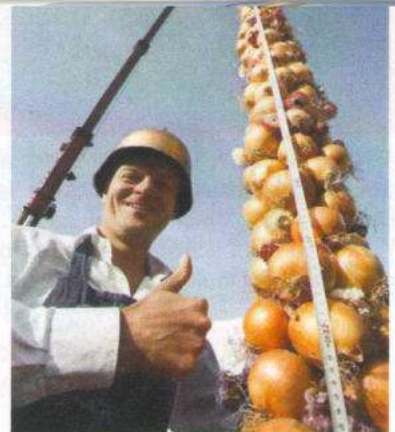


Zubereitung:

Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben, die Hefe zerbröckeln. Mit den Knethaken des Handrührgerätes einen geschmeidigen Hefeteig kneten. Zugedeckt 45 min. aufgehen lassen. Für den Belag die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In Margarine glasig werden lassen.

Den Teig auf Mehl backblechgroß ausrollen. Das Blech mit Margarine einstreichen, mit dem Teil auslegen und die gedünsteten Zwiebeln darauf verteilen. Eier mit Milch und Gewürzen verquirlen und auf die Zwiebeln vorsichtig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad in 30 min. goldbraun backen. Warm servieren.

Guten Appetit!!



Weimarer Zwiebelmarkt

Den Weimarer Zwiebelmarkt gibt's bereits seit 1653. Anfang Oktober, genau am zweiten Wochenende, ist es jedes Jahr soweit. Nachdem bereits die neu gewählte Zwiebelmarktkönigin sieben Tage vorher feierlich ihr Amt antrat, nutzt sie immer am Freitag, pünktlich 12 Uhr den Vorzug, gemeinsam mit dem Oberbürgermeister, den köstlichen Zwiebelkuchen anzuschneiden und entlang der Zwiebelmarktstände zu flanieren.

Auch ein Freund Goethes, Karl Friedrich Zelter hielt viel vom emsigen Treiben der Thüringer. Er schrieb 1827 an seine Tochter: „Heute ist hier das große weimarische Landesvolksfest, der Zwiebelmarkt....Zu allen Toren der Stadt kamen heute....große Fuhren von Zwiebeln....die an beiden Seiten des Frauenplans, an der Straße und der Esplanade appetitlich ausgelegt sind. Die blanken Zwiebeln sind an langen Fäden wie Perlschnüre aufgezogen und nehmen sich gar artig aus. Goethe ...hing sie an seinem Fenster patriotisch auf, was einiges Aufsehen machte...“.

Rezept für Zwiebelkuchen

Jedes Jahr zur gleichen Zeit, wenn die Zwiebeln wieder drollig gebunden in den Bauernhöfen hängen, wird der traditionelle Zwiebelkuchen gebacken. Der passt hervorragend zu einem Bier oder einem frischen Wein, den Federweißer.



Zutaten für den Teig:

500 g Mehl,
1 Würfel Hefe,
1/4 l warme Milch,
1 Ei,
1 TL Salz,
60 Gramm Butter

Für den Belag:

8 mittelgroße Zwiebeln,
1/4 l Milch,
4 Eier,
1 Becher Frischkäse
Salz und Muskat nach Belieben

Zubereitung:

Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben, die Hefe zerbröckeln. Mit den Knethaken des Handrührgerätes einen geschmeidigen Hefeteig kneten. Zugedeckt 45 min. aufgehen lassen. Für den Belag die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In Margarine glasig werden lassen.

Den Teig auf Mehl backblechgroß ausrollen. Das Blech mit Margarine einstreichen, mit dem Teil auslegen und die gedünsteten Zwiebeln darauf verteilen. Eier mit Milch und Gewürzen verquirlen und auf die Zwiebeln vorsichtig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad in 30 min. goldbraun backen. Warm servieren.

Guten Appetit!!



Rezept Thüringer Klöße

Zubehör:

Topf ca. 10 l

Topf ca. 6 l

Topf ca. 3 l

Kartoffelpresse

Geschirrtuch

Zutaten (für 4 Personen)

2,5 bis 3 kg Kartoffeln

Speisestärke aus Kartoffelmehl



Zubereitung von Thüringer Klößen



1. Die Kartoffeln schälen und in zwei gleich große Mengen aufteilen. Eine Hälfte in einen 6l Topf geben und schwefeln. Wie geht das? Speiseschwefel gibt es als Band zu kaufen, von dem man dann ein 2cm großes Stück abtrennt, in ein kleines Schälchen gibt und auf die Kartoffeln im Topf stellt. Schwefel anzünden und sofort Deckel drauf, da ätzender Dampf entsteht. Die Prozedur klingt etwas chemisch, ist aber unbedenklich. Würde man das nicht tun, erhielte man statt schöner heller Klöße ein hellbraunes, unansehnliches Etwas. Statt des Schwefelbands können sie auch das im Handel erhältliche Kartoffelweiß verwenden. Nach 2 min. Deckel vom Topf nehmen, Kartoffeln gründlich waschen und mit einer feinen Reibe reiben. Der Kartoffelbrei wird in einem Geschirrtuch ausgepresst und in eine Schüssel gegeben. Den Kartoffeln noch einen EL Speisestärke zugeben.

2. Die andere Hälfte der Kartoffeln in den 3 l Topf klein geschnitten in Hälften oder Vierteln einfüllen und mit Salzwasser weich kochen. Danach mit einer Kartoffelpresse oder einem Kartoffelstampfer zu einem dickflüssigem Brei verarbeiten. Dann 2 EL Salz dazu geben. Der Brei darf nicht zu dünn sein, aber auch nicht so dick wie Kartoffelpüree. Er sollte im Topf blubbern, wie in einem Schlammloch, in dem Luftblasen aufsteigen.



3. Den 10 l Topf gut halbvoll mit Salzwasser an die Siedegrenze bringen. Der blubbernde Kartoffelbrei wird jetzt über die ausgepressten Kartoffeln geschüttet und gut verrührt bis sich ein zäher Teig ergibt, der sich blasig vom Topfrand löst. Sollte der Brei zu dünn sein nochmals Speisestärke zugeben. Ist er schon zu fest, dann ein wenig heißes Wasser mit einrühren. Der Teig muss beim Rühren möglichst heiß sein - also schnell und zügig arbeiten. Wenn das alles geklappt hat, dann ist das Schwierigste überstanden.

4. Jetzt Hände mit kaltem Wasser abspülen, Kloß für Kloß formen und in das heiße Wasser im 10 l Topf einlegen – das Wasser darf nicht kochen! Die Klöße ca. 5 min. ziehen lassen... und fertig sind die Thüringer Klöße. War doch nicht schwer, oder? Auf dem Teller sollten die Thüringer Klöße ein wenig breit laufen, bleiben sie als Kugel stehen, war die Masse zu fest.



Thüringer Klöße sind kombinierbar mit diversen Braten von Rind, Wild und Lamm. Werden aber auch in Verbindung mit Meerrettichsoße oder grüner Bohnensoße mit Kochfleisch serviert. Guten Appetit!

Kleine Bratwurstgeschichte:

<http://www.bratwurstmuseum.net/Bratwurstgeschichte.htm>

Text Thüringer Rostbratwurst: <http://www.fleischtheke.info/rohwaerste/thueringer-rostbratwurst.php>

Gedicht Die poetische Bratwurst:

<http://www.bratwurstmuseum.net/Bratwurstsprueche.htm>

Bild Bratwurstpoet: <http://www.bratwurstmuseum.net/Bratwurstsprueche.htm>

Text/ Bild Letzte Bratwurst vor Amerika: <http://www.letztebratwurst.com/>

Text Zwiebelmarkt in Weimar: <http://www.weimar-direkt.de/zwiebelmarkt.html>

Rezept Zwiebelkuchen: <http://www.weimar-direkt.de/zwiebelmarkt.html>

Bild Zwiebelzopf mit Mann:

http://p4.focus.de/img/gen/u/8/HBu8yiVb_Pxgen_r_Ax700.jpg

Bild Zwiebelzopf: <http://www.ehringsdorfer-musikanten.de/images/353Zwiebelmarkt2006/Zwiebelzopf.jpg>

Bild Zwiebelkuchen: <http://www.weimar-direkt.de/zwiebelmarkt.html>

Text Thüringer Küche Allgemein: http://de.wikipedia.org/wiki/Thüringer_Küche

Text Thüringer Kloßmuseum:

<http://www.mamilade.de/thueringer/klossmuseum/2006620-klossmuseum.html>

Text

Bild Karte: <http://www.sehenswertes-deutschland.de/files/deutschland-bundesland>

Bild Hotel Elephant: http://de.wikipedia.org/wiki/Hotel_Elephant

Text Hotel Elephant: : http://de.wikipedia.org/wiki/Hotel_Elephant

Text/Bild Thüringer Bratwurstmuseum:

http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Holzhausen_Bratwurstmuseum.JPG&filetimestamp=20060527215122

Rezept/Bilder Klöße: <http://www.sonneberg-info.de/thueringer-kloesse.htm>

SACHSEN-ANHALT

Martin Luther lebte hier

Sachsen-Anhalt liegt in der Mitte von Deutschland. Die Landeshauptstadt ist Magdeburg. Sie ist die zweitgrößte Stadt des Bundeslandes und liegt direkt an der Elbe.

Sachsen-Anhalt hat mehr Weltkultur-Erbstätten der UNESCO als jedes andere deutsche Bundesland.

In einem großen Teil des Bundeslandes ist die Landwirtschaft vorherrschend. Dort gibt es auch einige Firmen für den Maschinen- und Fahrzeugbau sowie Nahrungs- und Genussmittelindustrie. In Magdeburg befindet sich ein Binnenhafen.

Halle (Saale) ist die größte Stadt im Bundesland und wird als „Kulturhauptstadt Sachsen-Anhalt“ bezeichnet.

Im Westen befindet sich das Mittelgebirge Harz. Der Brocken ist der größte Berg im Harz.

Die Stadt Quedlinburg gehört wegen ihrer gut erhaltenen Altstadt mit etwa 1200 historischen Fachwerkhäusern zum Weltkulturerbe UNESCO.

Kulinarisches aus Sachsen - Anhalt

Sachsen-Anhalt besitzt ausgezeichnete Böden für die Landwirtschaft, vor allem in der Magdeburger Börde. Daher wird hier eine große Vielfalt landwirtschaftlicher Erzeugnisse angebaut, häufig Zuckerrüben, aber auch viele Gemüsearten. Die Gebiete im Norden des Bundeslandes wie Altmark, Fläming, Anhalt und Magdeburger Börde besitzen ähnliche Regionalküchen wie das benachbarte Niedersachsen und Brandenburg. Im Harz entwickelte sich auf Grund der landschaftlichen Gegebenheiten eine eigenständige Küche mit Spezialitäten wie dem Harzer Käse und verschiedenen Wildspezialitäten. In der Börde wird herzhaft gegessen, z.B. „Bötel, Lehm und Stroh“ (Eisbein, Erbsenbrei und Sauerkraut) oder Omas Bollenfleisch. In der Region Jerichower Land, östlich der Landeshauptstadt Magdeburg, liegt die Wiege des Kartoffelanbaus, 1772 auf Geheiß von Friedrich dem Großen entstanden. Aus der „Knolle“ entstanden die außergewöhnlichsten Rezepte – von der Kartoffelsuppe bis zum Kartoffelschnaps. Die Kochkunst des Südens des Landes lehnt an die Küche des benachbarten Thüringen an.

Baumkuchen aus Salzwedel

Der in Japan wohl bekannteste „deutsche Kuchen“ stammt aus Sachsen-Anhalt: der Baumkuchen. Sein Siegeszug in alle Welt begann im 19. Jahrhundert in einem kleinen Städtchen Namens Salzwedel.



Leckermäulchen aus Weißenfels

Leckermäulchen ist ein mit Stickstoff aufgeschäumtes Milchquarkprodukt in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Heute wird Leckermäulchen in Sachsen-Anhalt von der frischli Milchwerk Weißenfels GmbH hergestellt. Leckermäulchen wurde 1977/78 in der DDR entwickelt und 1979 erstmals verkauft. Ursprünglich wurde der aufgeschlagene Vanillequark durch das Molkerei-Kombinat Merseburg produziert, später zeitgleich in verschiedenen Molkereibetrieben der DDR hergestellt, u. a. im Kombinat für Milchwirtschaft e. G. Suhl. Das DDR-Original war noch ohne Stickstoff.

Rotkäppchen aus Freyburg –

mehr als ein Märchen

Um die Flüsse Saale sowie Unstrut befindet sich das (ehemals) nördlichste Weinanbaugebiet Deutschlands. Die Stadt Freyburg ist die Heimat der Rotkäppchen-Sektkellerei, die 1856 gegründet wurde und ihren Markennamen „Rotkäppchen“ wegen der roten Flaschenkappen erhielt. Besonders beliebt ist er in den östlichen Bundesländern, da er die bekannteste Sektmarke in der DDR war. Nach und nach eroberte Rotkäppchen auch in ganz Deutschland Marktanteile. Im Jahr 2007 wurden 82,2 Millionen Flaschen der Marke Rotkäppchen verkauft. Mit einem Marktanteil von 26,5 % ist Rotkäppchen damit Marktführer des deutschen Sektmarktes.





Firmenportrait der Halloren Schokoladenfabrik

Die lange und bewegte Geschichte des Unternehmens geht bis auf das Jahr 1804 zurück. Damals gründete F. A. Miethe in Halle a. d. S. eine der ersten deutschen Schokoladenfabriken. Unter dem Namen „David und Söhne“ gewann die Firma um die Jahrhundertwende einen erstklassigen Ruf als Hersteller hochwertiger Pralinés. Deren damals berühmteste hieß „Mignon“. Die Nachkriegszeit war geprägt von permanentem Rohstoffmangel. So suchte man aus der Not heraus zu Beginn der 50er Jahre nach einer einfachen „Volkspraline“, um der Bevölkerung die schweren Zeiten etwas zu versüßen. Fondant diente als Grundstoff, welcher zu einem Teil mit Kakao angereichert wurde. Von Schokolade umhüllt entstanden so die ersten Halloren Kugeln. Zu Ulbrichts und Honeckers Zeiten eine begehrte „Bückware“, überstand der Markenartikel die Wende erfolgreich. 1990 unter dem Namen Halloren Schokoladenfabrik gegründet und zwei Jahre später privatisiert, gelang es dem Unternehmen, die edlen Kugeln fest auf dem Markt zu etablieren - mit stetig wachsendem Erfolg.

Wieso eigentlich Halloren?

Die „Halloren“ nannte man gegen Ende des 15. Jahrhunderts eine Bevölkerungsgruppe, die im „Thale zu Halle“ heimisch war und von der Salzgewinnung lebte. Ursprünglich hießen sie „Hall-Leute“. Daraus wurde später der Name Halloren. Die Original Halloren Kugeln verdanken Form und Namen den Silberknöpfen auf den Trachten der Halloren Bruderschaft. Seit den 50er Jahren führt die Halloren Schokoladenfabrik einen Halloren in ihrem Logo.

Halloren Schokoladenmuseum

Die 200-jährige Schokoladentradition kann man im Schokoladenmuseum direkt am Unternehmensstammsitz in Halle an der Saale auf einer Ausstellungsfläche von mehr als 750 m² erleben. Die Besucher erwartet eine beeindruckende Reise durch die Halloren Erlebniswelt. Sie beginnt im Schiffsrumpf eines alten Segelschiffes inmitten der Rohstoffe für die Schokoladenherstellung und führt zurück zu den Anfängen der Kakaonutzung durch die Ureinwohner Mittelamerikas. Im Halloren Pralineum, der hauseigenen Pralinenmanufaktur, wird man mit Confiseriekunst par excellence verwöhnt: feinste Trüffelpralinen, köstliche Schöpferschokolade sowie individuelle Schokoladensonderanfertigungen. Im Halloren Pralinenseminar komponiert man unter Anleitung erfahrener Chocolatiers seine eigene Symphonie aus feinsten Schokolade..



Ein ganzes Zimmer nur aus Schokolade

Wenn die Besucher das Schokoladenzimmer betreten, finden sie einen rund 27 m² großen Raum vor, dessen Wände vollständig aus Schokolade gearbeitet sind. Auf einem Grundanstrich aus Vollmilchkuvertüre sind bis zu einer Höhe von ca. 1,80 Metern Kassetten-Ornamente angebracht, die aus 46 x 86 cm großen Platten von Zartbitter-Schokolade bestehen. Dieses Kassetten-Grundmuster ist verziert mit mehreren kleineren Schoko-Platten, die durch ihr Wechselspiel aus Vollmilch- und Zartbitterkuvertüre ein dezentes Farbspiel ergeben. Insgesamt 108 Schoko-Kassetten-Tafeln in sechs verschiedenen Größen von 120 bis fast 4000 cm², jede rund 20 Millimeter dick, sind auf einem Holzuntergrund befestigt.

Baumkuchen – weltweit geliebt und geschätzt

Der Baumkuchen ist ein schichtweise aufgebauter und über offener Flamme gebackener Kuchen. Der „König der Kuchen“ wird auch Prügel- oder Spießkuchen genannt. Die Bezeichnung Baumkuchen wurde erstmals 1682 in einem diätetischen Kochbuch von Johann Sigismund Elsholtz verwendet, dem Leibarzt von Kurfürst Friedrich Wilhelm. Der Salzwedeler Baumkuchen ist seit 2010 mit dem EU-Gütezeichen „geschützte geografische Angabe“ (g.g.A) versehen. Der Baumkuchen ist eine traditionelle Spezialität auch in Litauen (šakotis) sowie in den nordöstlichen Regionen von Polen (sękacz), wo er seit dem 16. Jahrhundert landesweit vom Adel geschätzt wurde und heute allgemein bekannt ist. In Japan, wohin er von dem deutschen Konditor Karl Joseph Wilhelm Juchheim gebracht wurde, ist der Baumkuchen eine der beliebtesten Backwaren

überhaupt und trotz seines relativ hohen Preises zumindest abgepackt in fast jedem Lebensmittelgeschäft erhältlich.



Rezept für Baumkuchen

Zutaten:

- 250 g Weizenmehl
- 250 g gemahlene Mandeln
- 150 g Speisestärke
- 500 g Butter
- 500 g Zucker

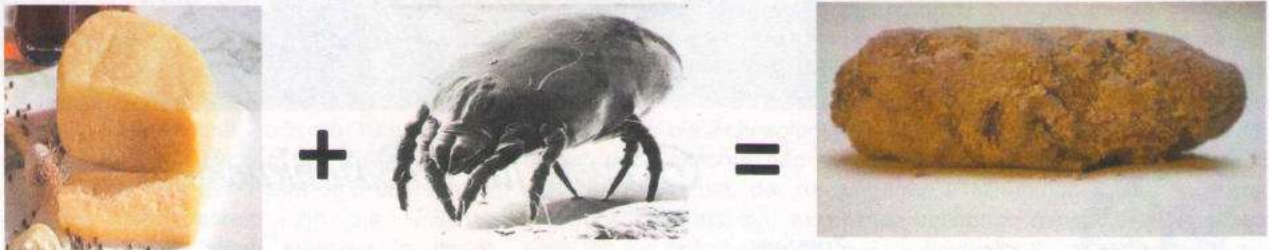


Zubereitung:

Dieses beliebte Weihnachts-Backwerk, benötigt sehr viel Zeit in der Zubereitung, da die vielen Schichten alle einzeln gebacken werden müssen. Zu Anfang eine Springbackform mit ca. 26 cm Durchmesser einfetten. Danach die weiche Butter zusammen mit dem Zucker in einer Rührschüssel mit dem Mixer zu einer dicken Creme schlagen und anschließend die Zitronenschale untermischen. Zwischenzeitlich den Backofen auf ca. 200 – 220°C vorheizen. Die Eier trennen, das Eigelb unter Rühren unter die Butter-Zucker-Mischung geben. Das Mehl mit den Mandeln und der Speisestärke vermischen und durch ein Sieb mit dieser Mischung vermengen. Nun das Eiweiß auf höchster Stufe mit dem Rührgerät zu Eischnee schlagen und vorsichtig unter die Butter-Mehl-Masse heben und gut untermischen. Anschließend wird 2 EL Teig auf den Springform-Boden gegeben und dort mit Hilfe eines Löffels oder Teigschabers möglichst glatt gestrichen. Im Ofen ca. 4 min. backen, die Schicht sollte eine goldgelbe Färbung bekommen. Die Form aus dem Ofen nehmen, mit Hilfe eines Holzstäbchens in den Teig stechen, um zu prüfen, ob der Teig durchgebacken ist. Jetzt kommt die zweite Schicht an die Reihe, 2 EL Teig auf die erste Schicht geben, glatt streichen und erneut ca. 4 min. backen. Mit dem restlichen Teig genauso fortfahren, bis der komplette Teig aufgebraucht ist. Die Springform im Anschluss auf einem Kuchengitter leicht abkühlen lassen, den Baumkuchen vom Rand und Boden lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Nun wird die Glasur vorbereitet. Hierzu die Kuvertüre in Stücke hacken und in einem Wasserbad schmelzen lassen und den Baumkuchen mit dieser überziehen. Der „Original“ Baumkuchen wird nicht mit Backpulver gebacken, obwohl dies in vielen Rezepten mit angegeben wird. Man kann aber, zusätzlich zu den Grundzutaten, noch entweder 2 EL Rum oder Marzipan direkt mit in die Butter-Zucker-Mischung einarbeiten. Bei Marzipan muss nur der Zuckeranteil verringert werden. Alternativ zu Vollmilch-Kuvertüre, kann natürlich auch Nougat- oder weiße Kuvertüre verwendet werden.

Milbenkäse aus Würchwitz – der lebendigste Käse der Welt

Milben gehören zu den Spinnentieren. Mit über 20.000 Arten bilden sie damit die größte Gruppe dieser Art Lebensform. Die kleinsten Milben werden gerade einmal 0,1 mm groß. Die größten davon sind jedem von uns bekannt: Zecken. Vollgesaugt kann eine weibliche Zecke bis zu drei cm groß werden. Schon seit jeher ist es bekannt, dass je nach Art der Lagerung mit Milbenbefall eines Käses gerechnet werden kann. Also machte man aus der Not eine Tugend und nutzte diese kleinen Tierchen einfach zur Produktion einer besonders würzigen Käsevariante. 1908 versuchte ein Verein bei einer Käsausstellung einen Preis für Milbenkäse zu bekommen. Sehr zum Missfallen der Preisrichter. Bis heute hat sich an der Einstellung der behördlichen Lebensmittelüberwachung nicht viel geändert. Dabei hat eine Studie des biochemischen Institutes Hoppegarten den Käse als gesundheitlich unbedenklich eingestuft. Der Milbenkäse ist nicht einmal eine Neuerung. Die Herstellung basiert auf einer uralten Tradition, die bis tief ins Mittelalter zurückreicht. Im 11. Jahrhundert, zur Zeit Kaiser Friedrich I., auch genannt Barbarossa, befand sich eben jener in der Nähe des heutigen Sachsen-Anhalt. Er entsandte einen Pagen in ein nahegelegenes Dörfchen, um eigens den dort hergestellten Milbenkäse zu erstehen, den er hoch lobte. Das Dörfchen heißt Würchwitz. Hier wäre die Milbenkäse-Tradition vor kurzem beinahe ausgestorben. Seit Jahrhunderten wird die Herstellung von Generation an Generation weitergegeben. Doch im Laufe der Zeit verschoben sich die Interessen, und der Zahn der Zeit nagte an allen Ecken und Enden an diesem alten Brauch. Immer weniger Familien kannten sich mit dieser Art von Käserei aus. Nur eine über 80 Jahre alte Frau hielt die Tradition noch aufrecht. Weil dieser Käse schon beinahe ausgestorben ist, wurde er in die „Arche des Geschmacks“ der SlowFood-Bewegung aufgenommen. Hier finden sich weltweit bedrohte Nutztiere, Nutzpflanzen oder Lebensmittelprodukte wieder. Glücklicherweise befindet sich der Käse nun dank tatkräftiger Unterstützung und seines steigenden Bekanntheitsgrades wieder im Aufschwung.

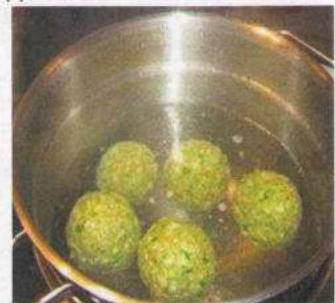


Wie wird dieser Käse eigentlich hergestellt?

Als Basis dient Magerquarkkäse. Dazu wird Ziegen- oder Schafsmilch verwendet. Der Quark wird mit Salz und Kümmel gewürzt. Schließlich werden aus dem gewürzten Quark kleine Röllchen geformt. Diese werden in Holzkisten mit mehreren Millionen Milben und jede Menge Roggenmehl gelegt. Das Roggenmehl dient den Milben als Futter, denn sonst würden sie sich am Käse vergreifen. Die Ausscheidungen und Fermente aus dem Speichel der Milben sorgen dafür, dass der Käse reift. Außerdem steigt dadurch seine Haltbarkeit - mancher Käse wurde bis zu 30 Jahre alt. Die Reifezeit des Milbenkäses kann bis zu einem halben Jahr und länger dauern. In dieser Zeit müssen die Milben natürlich gehegt und gepflegt werden. Das heißt, man muss ihnen rechtzeitig Futter geben. Es gibt verschiedene Ansichten über den Verzehr. Die einen sagen, man müsse die Milben abkratzen. Die anderen essen die Milben sogar ohne den Käse als Brotaufstrich... Auf jeden Fall bleiben auch beim Abkratzen Reste und Ausscheidungen der Milben zurück. Wer also eine Milbenallergie hat, sollte vielleicht vorsichtig sein. Und wer kein Allergiker ist, und wem dieser Käse schmeckt, der kann ja auch gleich noch den sardinischen Madenkäse ausprobieren, der mit lebenden Fliegenmaden gefüllt ist. Guten Appetit!



Bei den Spezialitäten der Börde darf sie auf keinen Fall fehlen, die **Pottsuse**. Dafür siedet man die besten, bereits gebratenen Stücke vom Schweinefleisch so lange in Schweineschmalz über dem Feuer bis die Masse im „Pott“ zu „susen“ (sausen) beginnt. Die Pottsuse wird heiß in tiefe Schüsseln gegossen und kalt gegessen.



Garley ist der traditionelle Name eines bekannten Bieres und einer Bierbrauerei aus Gardelegen in der Altmark und gilt als die älteste Biermarke sowie ältester durchgehend bestehender Markenname der Welt. Zar Peter der Große soll bei seiner Durchreise durch die Stadt das Bier als das beste Bier auf Erden gelobt haben.



Zu historischen Rezepten gehört auch der **Klump**, eine Kloßart, die früher je nach Geschmack und entsprechend nach Gericht gefertigt wurde: Es gab Klump aus Kartoffeln, aus Zwieback, mit Kirschen oder mit „Zwibbeln“ und Speck. Klump war einst das Nationalgericht der Magdeburger Börde.

Text Küche Sachsen-Anhalts: Quelle: http://de.wikipedia.org/wiki/Sachsen-Anhaltische_Küche;
<http://www.sachsen-anhalt-tourismus.de/xxl/de/829366/articleId/791242/index.html>

Text Baumkuchen: <http://www.deutsche-lebensart.de/Sachsen-Anhalt.html>

Bild Baumkuchen: <http://www.readystudygo-project.net/DE/BAKERY/path2/Bilder/Baumkuchen.jpg>

Text/Bild Leckermäulchen: <http://de.wikipedia.org/wiki/Leckermäulchen>

Text Rotkäppchen-Sekt: http://de.wikipedia.org/wiki/Rotkäppchen_Sektkellerei

Foto Rotkäppchen-Sekt: <http://www.ahgz.de/news/pages/pics/top/41029-org.jpg>

Bild Halloren: <http://www.halloren.de/images/portrait/Sahne-Motiv.jpg>

Text Halloren Firmenportrait:
<http://www.halloren.de/schokoladenfabrik/portrait.html>

Text Schokoladenmuseum:
http://www.halloren.de/marke/download/halloren_flyer.pdf

Text Namensherkunft Halloren:
http://www.koyotesoft.com/appli/Setup_FreeFlvConverter.exe

Foto/Text Schokoladenzimmer:
<http://www.halloren.de/marke/schokoladenmuseum.php>

Text Baumkuchen: <http://de.wikipedia.org/wiki/Baumkuchen>

Foto Herstellung Baumkuchen:
http://de.academic.ru/pictures/dewiki/66/Baumkuchen_BMK.jpg

Foto Baumkuchen: <http://www.gemko.de/images/baumkuchen.jpg>

Bild/Zutaten/Zubereitung Baumkuchen: <http://www.rezeptenachkochen.de/rezepte/rezept,1217,baumkuchen.html>

Foto Magerkäse: http://www.sennereiverband.it/upload/formaggi/foto/for_17.jpg

Foto Milbe: <http://www.betrie.com/image/milbe.jpg>

Foto Milbenkäse: <http://www.gesund-futtern.de/wp-content/uploads/800px-Milbenkäse02-Quelle-Dundak-Wikipedia.org-300x168.jpg>

Text Geschichte/Herstellung Milbenkäse: <http://www.rezepte-und-tipps.de/Lebensmittelkunde/Milbenkaese.html>

Bild/Text Garley: <http://de.wikipedia.org/wiki/Garley>

Text Pottsuse/Klump: <http://www.sachsen-anhalt-tourismus.de/xxl/de/829366/articleId/791242/index.html>

Foto Pottuse: http://wurst-per-maus-klick.de/WebRoot/Store/Shops/06054378/4C17/3892/8ECD/ED0E/FBB9/D472/5220/B07B/Pottsuse_m.jpg

Foto Klump: <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/4/47/Fünfspinatklob%C3%96e.JPG/220px-Fünfspinatklob%C3%96e.JPG>

RHEINLAND-PFALZ

Das Land der Weinstraßen

Im Süd-Westen Deutschlands liegt Rheinland-Pfalz. Dieses Bundesland ist ein Land des Weins, der Burgen und der Schlösser. An vielen Stellen befinden sich riesige Weinberge, an denen die Trauben für weltbekannte und ausgezeichnete Weine reifen. Viele Flächen werden landwirtschaftlich genutzt. Im Pfälzer Wald ist die Forstwirtschaft gut entwickelt. Hier wird viel Holz gehauen und zur Weiterverarbeitung vorbereitet.

Das weltweit größte Unternehmen im Bereich Chemie ist die BASF AG. Sie hat ihren Sitz in Ludwigshafen.

Eine Vielzahl der Burgen in Rheinland-Pfalz ist bis heute gut erhalten. Die Hauptstadt von Rheinland-Pfalz ist Mainz. Diese Stadt gibt es schon mehr als 2000 Jahren.

Im Süden liegt der Pfälzer Wald. Er ist der größte zusammenhängende Waldgebiet Deutschlands. In der Landesmitte ist ein Schiefergebirge.

Auch in der Stadt Speyer gibt es interessante Museen und Bauwerke. Innerhalb des Kaiserdoms sind der Kaisersaal und die Afra-Kapelle besonders sehenswert.

In den Städten von Rheinland-Pfalz gibt es viele verschiedene Industriebetriebe. Eine große Vielfalt hat zum Beispiel die Industriestadt Kaiserslautern zu bieten: Hier werden Softwareprodukte, Brücken, Armaturen, Verpackungen, Maschinen, Motoren und Fahrzeugteile hergestellt.

Eine der ältesten Städte Deutschlands ist Koblenz. Sie befindet sich genau an der Stelle, an der die Flüsse Rhein und Mosel zusammenfließen. Diese Stelle nennt man auch Deutsches Eck.

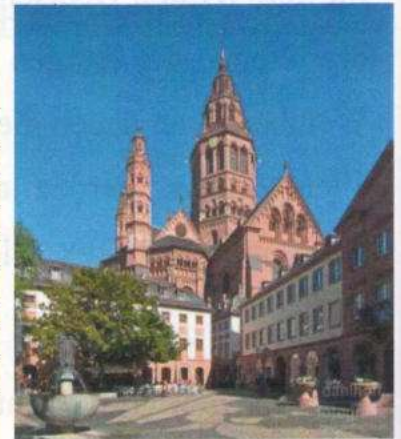
Kulinarisches aus Rheinland - Pfalz

Die Küche in Rheinland-Pfalz wird durch die milden Temperaturen an Rhein und Mosel bestimmt. Wichtiger Exportartikel ist der Wein aus der Pfalz, aus Rheinhessen, vom Mittelrhein, aus dem Nahe- und dem Ahrtal sowie aus dem Weinbaugebiet Mosel. Bekannte Nahrungsmittel sind der Pfälzer Saumagen, Weck, Worscht un Woi, Lewwerknepp, Spundekäs und Handkäs (Mainzer Käse). Rund um Idar-Oberstein ist der Spießbraten verbreitet. Besonders im Hunsrück, aber auch darüber hinaus, werden gerne gefüllte Klöße (Kartoffelklöße je nach Region gefüllt mit Hackfleisch, Leberwurst o. ä.) gegessen. Beliebt ist auch die Kombination von Eintopf und Pflaumenkuchen. Im Grenzgebiet zu Frankreich sind außerdem Gerichte wie Flammkuchen oder Zwiebelkuchen populär. Im Norden von Rheinland-Pfalz sind Kartoffelkröb- belche (auch Kartoffelpuffer oder Reibekuchen genannt) und Döppekooche (Kartoffelbreiaufauf mit Mettwurst oder Speck) beliebt.



Weinhauptstadt Mainz/Rheinhessen

Seit Mai 2008 sind Mainz und Rheinhessen Mitglied im Great Wine Capitals Global Network (GWC), einem Zusammenschluss der bekanntesten Weinbaustädte weltweit. Neben Mainz befinden sich in diesem Verbund Städte und Regionen wie Bilbao: Rioja, Bordeaux: Bordeaux (Weinbaugebiet), Florenz: Toskana, Kapstadt: Cape-Winlands, Mendoza: Mendoza, Melbourne/Region Melbourne, Porto: Dourotal sowie San Francisco: Napa Valley.



Edelkastanie (Castanea sativa)

Sie werden immer populärer - essbare Kastanien. Besonders in der Pfalz sind sie im Herbst fester Bestandteil im Speiseplan. Schon seit 500 n. Chr. sind sie hier beheimatet. Ursprünglich stammt die Esskastanie aus der Region um das Schwarze Meer. Die meisten Maronen im Handel kommen jedoch aus Frankreich und Italien.

Pfälzer Spitze - nicht nur beim Wein

Was fällt einem beim Begriff Pfälzer Spitze ein? Die hohen Berge im Pfälzerwald, die mit Sternen dekorierten Spitzengastronomen oder die Pfälzer Spitzenweingüter? Die Pfalz hat viele Spitzenleistungen zu bieten. Und eine davon ist die „Pfälzer Spitze“ der Kaffeerösterei Mohrbacher aus Ludwigshafen. Die „Pfälzer Spitze“ ist das Pendant zum Pfälzer Riesling, eine kräftige Mischung aus Hochland-Arabica-Kaffees, die aus Mittelamerika, Afrika und Indonesien stammen. In der Rösterei Mohrbacher werden die Bohnen täglich frisch und sehr lange geröstet. Gerade die Dauer des Röstens garantiert höchste Qualität, die einfache Faustregel lautet: Je länger die Bohne geröstet wird, desto verträglicher wird sie. Mediziner setzen (guten) Kaffee inzwischen bewusst ein. Schon eine Tasse vertreibt leichte Kopfschmerzen und hebt niedrigen Blutdruck.



Ein Blick in die Küche

Alles über den Pfälzer Saumagen

Das wohl bekannteste und traditionellste Gericht der Pfalz ist der Saumagen. Er ist, ähnlich wie eine gewöhnliche Wurst, umhüllt von Schweinemagen und enthält gewürfelte Kartoffeln, Schweinefleisch, Speck, und Wurstbrät. Zusätzlich werden Gewürze wie Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Majoran, seltener auch Knoblauch, Basilikum und Thymian verwendet. Als Bindemittel werden häufig Eier hinzugefügt.

Die traditionelle Zubereitung des Saumagens gestaltet sich nicht immer problemlos. Ganze drei Stunden muss die regionale Spezialität im Salzwasser sieden bis sie gar ist. Auf keinen Fall darf der Saumagen gekocht werden, da sonst die Magenhülle platzt und die Masse austritt. In der modernen Küche wird das Gericht daher auch gerne mal im Backofen zubereitet. Das gelingt meist immer und ist ebenso schmackhaft. Zudem wird der Saumagen in dünne Scheiben geschnitten und problemlos in der Pfanne gebraten. Serviert wird das Pfälzer Gericht meist mit Kartoffelbrei und Sauerkraut.



Geschichte des Pfälzer Saumagen

Während in der Pfalz der Saumagen eine lange Tradition hält und noch immer in fast allen regionalen Metzgereien erhältlich ist, wird die Speise, deren Name zu Unrecht eher abschreckend wirkt, bundesweit kaum angeboten. Der Ursprung des Pfälzer Saumagens ist nicht ganz geklärt. Es wird vermutet, dass es sich um ein Gericht handelt, das ursprünglich im 18. Jahrhundert von armen Bauern erfunden wurde. Hierzu wurden sonst wenig brauchbare Schlachtreste verwertet. Der ursprüngliche Saumagen soll in seiner Konsistenz deutlich weicher gewesen sein. In ärmeren Zeiten, wie beispielsweise auch während des Zweiten Weltkrieges wurde der Kartoffelanteil des Gerichts beliebig erhöht. In einigen volksmedizinischen Überlieferungen sprach man „Saumagen mit Hirsebrei“ eine hohe gesundheitsfördernde Wirkung und Lebenskraft zu.

Bundesweit erlangte die Speise erst durch Altbundeskanzler Helmut Kohl einen hohen Bekanntheitsgrad. Der damalige Bundeskanzler führte alle internationalen Staatsgäste wie Margaret Thatcher, Michail Gorbatschow, Ronald Reagan und François Mitterrand in den „Deidesheimer Hof“, wo er sie mit dem typischen Gericht bewirten ließ. Daher wurde der Saumagen zeitweise scherzhaft auch als „Kanzler-Steak“ bezeichnet.

Der Pfälzer Saumagenorden

Die im Jahr 1991 geborene Idee des Saumagen-Ordens war es, eine Auszeichnung für Persönlichkeiten aus Kultur, Sport, Politik und Wirtschaft zu schaffen, die sich um die Kurpfalz, genauer gesagt um die Rhein-Neckar-Region, verdient gemacht haben. Sie wird in der „nährischen Zeit“ durch die Karneval- und Tanzsport-Gesellschaft Schlotte vergeben. Der Orden besteht aus Rosenquarz, wiegt ca. 740 g und ist jedes mal ein Unikat. Bei der Verleihung selbst, die immer während der Karnevalssaison stattfindet, wird ein zünftiges Saumagen-Essen mit dazu passendem Saumagen-Wein gereicht. Ein buntes Rahmenprogramm mit Musik und humorvollen Beiträgen umrahmt die Verleihungsfeierlichkeiten. Die Ordens-Form eines gefüllten Saumagens wurde gewählt, um die Pfälzer Spezialität darzustellen, welche in den 90er Jahren auf staatsmännischer Ebene berühmt wurde und die Pfalz in aller Welt bekannt machte.



26. Feb. 1996

Dr. Helmut Kohl

Kanzler der Bundesrepublik Deutschland

"In Würdigung seiner Verdienste um die weltweite Popularität unserer schönen Pfalz und des Saumagens als Pfälzisches Nationalgericht!"



In vino veritas



Das Klima

Die Deutsche Weinstraße ist ein wahres Fest für die Sinne: blühende Mandelbäume bereits Anfang März, Zitronen, Feigen und Kiwis in den einladenden Winzerhöfen und Wanderwegen, die von Weinbergen und Esskastanien gesäumt sind, verwandeln das Gebiet entlang der Deutschen Weinstraße in einen Parcours der Genüsse.

Die Menschen

„Pälzer soi“ (auf preußisch: „Pfälzer sein“) - das ist ein ganz spezielles Gütesiegel. So empfinden es zumindest die Pfälzer selbst. „Pälzer soi“, das heißt, Lokalpatriot mit ganzem Herzen sein - und das mit der „Pälzer Gosch“ (dem Pfälzer Mundwerk) auch laut verkünden – geradewegs so, wie ihnen „der Schnawwel gewachse is“.

Die Weintouristikroute

Weingenuß und Sinnesfreuden, ein Klima wie im Süden, das bietet die 85 km lange Weintouristikroute Deutsche Weinstraße von Bockenheim (Nähe Worms) bis nach Schweigen-Rechtenbach an der französischen Grenze durch das Weinbaugebiet Pfalz. Bezaubernde Weinlandschaft, malerische Weindörfer, historische Altstädte mit mittelalterlichen Gassen, stolze Burgen, römische und keltische Zeitzeugnisse, weite Ausblicke, idyllische Natur, zahlreiche Weinfeste und ein liebenswerter, offener Menschenschlag laden zum Verweilen ein.

Seit 1935 durchzieht die Deutsche Weinstraße das zweitgrößte Weinbaugebiet Deutschlands, die frühere „Rheinpfalz“, die heute nur noch „Pfalz“ heißt, und ist damit die älteste der Weinstraßen hierzulande. Nach ihrem Vorbild wurden später weitere derartige Routen geschaffen: Ahr-Rotweinstraße, Badische Weinstraße, Moselweinstraße, Weinstraße Saale-Unstrut, Sächsische Weinstraße, Schwäbische Weinstraße, Württemberger Weinstraße.



Am nördlichen Ende: das Haus der Deutschen Weinstraße



Am südlichen Beginn: das Deutsche Weintor



Weinbau in Rheinland - Pfalz

Der Weinbau in Rheinland-Pfalz spielt eine wichtige Rolle im Wirtschaftsleben des Landes. Insgesamt sechs der 13 deutschen Weinbaugebiete für Qualitäts- und Prädikatswein liegen innerhalb der Landesgrenzen von Rheinland-Pfalz. In den sechs Weinbaugebieten Ahr, Mittelrhein, Mosel-Saar-Ruwer, Nahe, Rheinhessen und Pfalz gibt es eine bestockte Rebfläche von insgesamt ca. 64.500 ha. Von den ca. 105.000 ha in Deutschland besitzt Rheinland-Pfalz damit den größten Anteil. Um diesen besonderen Stellenwert des Weines zum Ausdruck zu bringen, befindet sich auf dem Landeswappen eine Volkskrone aus Weinblättern. Darüber hinaus gibt es ein Landesministerium das den Titel Weinbau offiziell im Titel führt: Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau.

Kleines Weinlexikon

Bouquet (Bukett, Blume oder Nase) wird erst seit Anfang des 19. Jahrhunderts als Ergänzung zu Aroma verwendet. Auf deutsch bedeutet er „Blumenstrauß“. Zumeist wird darunter der Geruch bzw. Duft eines ausgereiften Weines nach der Flaschenreifung verstanden.

Mild ist eine Beschreibung (auch: sanft) für den Geschmack eines Weines. Dieser weist einen niedrigen Säuregehalt auf, bzw. tritt bei höherem Restzuckergehalt die Säure in den Hintergrund.



Rotwein ist eine Bezeichnung für einen Wein aus dunklen (blauen bis schwarzen) Rebsorten, der vor allem in wärmeren, südlichen Weinbaugebieten in großen Mengen erzeugt wird. Rotwein hat einen größeren Anteil an Phenolen und einen kleineren Anteil an Säuren wie Weißwein.

Schaumwein ist eine Sammelbezeichnung für schäumende Weine mit einem bestimmten Anteil an Kohlendioxid (oft auch eigentlich fälschlicherweise als Kohlensäure bezeichnet) wobei sich die verschiedenen Herstellungsverfahren auf die Menge im Endprodukt auswirken.

Trocken ist eine gebräuchliche Bezeichnung für einen bestimmten Gehalt an Restzucker im Wein, die fakultativ am Etikett angeführt wird. Das sind bis 4 g/l oder bis 9 g/l, sofern die Gesamtsäure höchstens 2 g niedriger als der Restzucker ist.

Weinlese ist die Bezeichnung für den Vorgang der Traubenernte. In Deutschland wurde früher der Beginn, der sog. Weinlesebann, jährlich festgelegt. Heute kann dies weitgehend frei von jedem Winzer selbst bestimmt werden. Im Jahre 1993 wurde dieses System in Deutschland abgeschafft.

Weißwein ist ein aus weißen (hellen) Rebsorten gekelterter Wein, der vor allem in kühleren Weinbaugebieten nördlich der Alpen in weitaus größeren Mengen (gegenüber Rotwein) produziert wird. Die Herstellung unterscheidet sich in einigen Punkten wesentlich von der aufwändigeren Rotweinaufbereitung, aber es erfolgen ähnliche Arbeitsschritte.

Die Bezeichnung **Winzer** (lat. „Vinitor“ von Vinum = Wein) bedeutet „Weinleser“. Heute ist dies im deutschsprachigen Raum eine allgemeine Sammelbezeichnung für die Gruppe der Weinbau-Betreibenden, unabhängig des Umfanges der Tätigkeit (vom reinen Trauben-Lieferanten bis hin zum Wein-Erzeuger). Weitere Berufsbezeichnungen sind Hauer, Weinhauer und Weinbauer, Hacker oder Häcker (Baden und Württemberg), Weingärtner oder Wengerter (Württemberg),

Drei Winzer streiten sich um einen Namen für ihren neuen Wein.

Meint der von der Mosel: „Moselschwärmer soll er heißen.“

Darauf der vom Rhein: „Nein, Rheinschwärmer.“

Entgegnet der von der Ahr: „Das geht bei mir nicht!“



DER BELIEBTE WEINLESER-SCHERZ "DEIN SCHUH IST OFFEN!"

Im Restaurant:

Kellner: „Wollen sie Weiß- oder Rotwein zum Essen?“

Gast: „Mir egal. Ich bin farbenblind.“

Text Allgemein Küche Rheinland-Pfalz: <http://de.wikipedia.org/wiki/Rheinland-Pfalz#K.C3.BCche>

Bild Karte: <http://www.deutschland-ferien.net/files/deutschland-bundesland-rheinland-pfalz-karte-landkarte.gif>

Text Mainz: [http://de.wikipedia.org/wiki/Rheinland-Pfalz#Weinhauptstadt Mainz.2FRheinessen](http://de.wikipedia.org/wiki/Rheinland-Pfalz#Weinhauptstadt_Mainz.2FRheinessen)

Foto Mainz: <http://mainz-bingen-foto.de/pages/Wahrzeichen/thumbnail-0001.jpg>

Text/Foto Kastanien: <http://www.rheinland-pfalz-kulinarisch.de/>

Text/Foto Pfälzer Spitze: <http://www.rheinland-pfalz-kulinarisch.de/>

Text Alles über den Pfälzer Saumagen: <http://heimat-pfalz.de/component/content/article/118-hauptgericht/934-alles-ueber-den-pfaelzer-saumagen.html>

Foto/Text Pfälzer Saumagenorden: <http://www.kg-schlotte.de/saumagen.htm>

Fotos/Text Deutsche Weinstraße: <http://www.deutsche-weinstrasse.de/index.php?id=8>

Karte Deutsche Weinstraße: <http://www.radtour4u.de/rw-info/deutsche-weinstrasse.gif>

Geschichte Deutsche Weinstraße: [http://de.wikipedia.org/wiki/Deutsche Weinstraße](http://de.wikipedia.org/wiki/Deutsche_WeinstraÙe)

Fotos Beginn und Ende Deutsche Weinstraße:
[http://de.wikipedia.org/wiki/Deutsche Weinstraße](http://de.wikipedia.org/wiki/Deutsche_WeinstraÙe)

Foto Weinrebe: <http://www.travelindex4u.com/images/weinrebe.jpg>

Foto Dürkheimer RiesenfaÙ:
http://www.viatoura.de/images/fotoalbum/fotoalbum2/02_ferien_wein_fass.jpg

Weinlesewitz: <http://holubeck.de/images/Witze/Perscheid/Weinleser.jpg>

Text Weingebiete Rheinland-Pfalz:
[http://de.wikipedia.org/wiki/Weinbau_in Rheinland-Pfalz#Staatsweing.C3.BCter in Rheinland-Pfalz](http://de.wikipedia.org/wiki/Weinbau_in_Rheinland-Pfalz#Staatsweing.C3.BCter_in_Rheinland-Pfalz)

Weinlexikon: <http://www.wein-plus.de/glossar/Winzer.htm>

Foto Glas Wein: http://www.antojoslatinos.de/assets/images/Glas_Wein2.jpg

SCHLESWIG-HOLSTEIN

Das Land der zwei Meere

Schleswig-Holstein ist das nördlichste Bundesland von Deutschland. Zu ihm gehören auch die nordfriesischen Inseln. Die größte dieser Inseln ist Sylt.

Das Bundesland wird von zwei Meeren begrenzt. Im Westen durch die Nordsee und im Osten ist die Ostsee.

In diesem Bundesland leben auch Dänen und Friesen. Deshalb werden außer der deutschen auch dänische und friesische Sprachen gesprochen. Kiel ist die Hauptstadt des Landes und mit etwa 229.000 Einwohnern die größte Stadt in Schleswig-Holstein.

Hier leben sehr viele Menschen von der Landwirtschaft. Ein weiterer bedeutender Wirtschaftsbereich ist des Landes der Fischfang.

In diesem Bundesland gibt es auch Betriebe in den Bereichen Maschinenbau, Chemieindustrie und Schiffbau. Die Wirtschaft ist hier ebenso durch die Seefahrt und den Handel geprägt.

Die Altstadt von Lübeck ist ein Weltkulturerbe der UNESCO. In Lübeck steht das Holstentor, das Wahrzeichen der Stadt auf der Insel Helgoland ist die „Lange Anna“, ein 47 Meter hoher und freistehender Fels.

Flensburg ist die nördlichste Stadt auf dem Festland von Deutschland. Sie ist bekannt für den Sitz des Kraftfahrt-Bundesamtes für Verkehrssünder. Die Stadt Arnis ist mit 365 Einwohnern die kleinste Stadt in Deutschland.

Quer durch das Land führt ein künstlicher Wasserweg. Der Nord-Ostsee-Kanal verbindet die Nordsee mit der Ostsee.

Kulinarisches aus Schleswig - Holstein

Die Schleswig-Holsteinische Küche ist für ihre derbe und bürgerliche Kost bekannt. In Schleswig-Holstein werden die Einflüsse sowohl aus dem niedersächsischen wie auch dem dänischen oder dem friesischen Bereich spürbar. Die Nähe zum Meer ebenso wie das eher raue Klima spielten eine Rolle dabei, welche Grundsubstanzen überhaupt zur Verfügung standen. Eines der bekanntesten Gerichte in Schleswig-Holstein ist Birnen, Bohnen und Speck. Daneben sind Grünkohl mit Kassler, Kochwurst und Schweinebacke oder die dänische Rote Grütze (gern mit flüssiger Sahne) weit verbreitet. Traditionelle Gerichte sind Labskaus, Mehlbüdel (Serviettenkloß), Schnüüsch (Gemüsesuppe), Rübenmalheur, Holsteiner Sauerfleisch, Fliederbeersuppe und Swattsuer (Blutsuppe), Buttermilchsuppe mit Klüten (Knödel), Grünkohluppe oder Brotpudding und an der Westküste Nordseekrabben, seit dem späten 19. Jahrhundert auch Kohl. In der Region um Elmshorn sind Graue Erbsen ein Gericht mit langer Tradition. Einen besonderen Stellenwert haben Milch- und Fleischprodukte. Holtsee-Käse ist eine Spezialität, ebenso wie Holsteiner Katenschinken. Auch Fisch spielt an der Ostküste eine große Rolle. Besonders Maischollen, Heringe oder Kieler Sprotte sind landestypisch, als typisches Silvestergericht auch gekochter Karpfen. Zum Dessert bekommt man mancherorts Vanilleeis mit Friesischer Bohnensuppe.

Wein vom Rand des Wattenmeers

Fischers
Fritze
fischt
frische
Fische,
frische
fischt
Fischers
Fritz.



Sylt ist um eine kulinarische Kuriosität reicher: Die Insel hat jetzt einen eigenen Weinberg, Deutschlands nördlichsten. 2009 bepflanzte ein Team des Rheingauer Weinguts Balthasar Ress ein 3000m² großes Grundstück am Ostrand von Keitum mit 1100 Solaris- und 500 Rivaner-Reben. „Wieso nicht? Sylt hat mit 1714 Sonnenstunden sogar rund 130 mehr als der Rheingau“, erklärte der Weingutsbesitzer Christian Ress. Früher galt als Faustregel, dass nördlich des 50. Breitengrades - also ungefähr auf der Höhe von Koblenz - die Grenze verläuft, oberhalb der Wein nicht mehr gedeiht. Da Saale und Ahr anerkannt gute Tropfen hervorbringen, wurde bald nachgebessert und der 52. Breitengrad (bei Münster) als Grenze festgelegt. Auch die soll jetzt fallen. Ab 2012 soll der erste Landwein aus Sylt produziert werden. Er wird nach dem dortigen Breitengrad „55° Nord - Solaris/Rivaner“ heißen.

Tipp:

Im Fischers Fritz mee(h)r erleben...

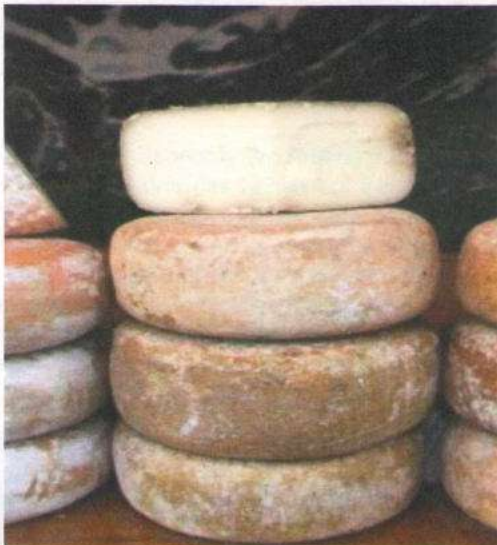
Das Fischers Fritz Restaurant ist das kulinarische Aushängeschild des Vier-Sterne-Hotels Birke in Kiel und das einzige wirkliche Fischrestaurant in der schleswig-holsteinischen Landeshauptstadt. Hier heißt es: Norddeutsch genießen, feinheimisch speisen. Fangfrischer Fisch wird täglich direkt vom Ostseekutter und von Züchtern der Holsteinischen Seen und Flüsse geholt. Deichwiesenlamm und Wild werden stets frisch aus Holsteinischer Jagd geordert. Dazu gibt es erstklassige Weine.





... dem Genuss auf der Spur!

Die Käsestraße verbindet die Käse produzierenden Mitgliedsbetriebe des Vereins. Die Betriebe sind im ganzen Land verteilt, also geht die Käsestraße einmal rund um Schleswig-Holstein und erreicht dabei eine Länge von über 500 km. Dabei werden viele Sehenswürdigkeiten berührt. Bei vielen Käsebetrieben kann man direkt einkaufen, allerdings nicht überall. Das hat mit den strengen Hygienevorschriften zu tun, weshalb es oft nicht möglich ist, die Betriebe zu betreten oder gar zu besichtigen. Aber viele Betriebe haben eine Verkaufsstelle im Betrieb, so dass man vor Ort einkaufen kann.



Zutaten:

- schwarze Jumbo-Oliven
- normal große Oliven
- Karotten
- Frischkäse
- Schaschlikspieße

Zubereitung:

Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Aus jeder Scheibe einen kleinen Keil für die Pinguin-Nase herausschneiden. Die Nase in das runde Loch der kleinen Oliven stecken.

Für den Körper schneidet man die Olive vorne ein, drückt sie ein wenig auseinander und füllt sie mit Frischkäse.

Nun den Kopf von oben mit einem Schaschlickspieß durchboren und diesen Spieß von oben nach unten in den Pinguinkörper stechen. Mit der Spitze in der Karottenscheibe fixieren und fertig ist ein putziger, kleiner Olivenpinguin.

Käsestraße

SCHLESWIG-HOLSTEIN

Wussten Sie schon ... ?

Jeder Käse besteht zu unterschiedlichen Verhältnissen aus Fett und Wasser. Enthält er mehr Wasser, hat er weniger Trockenmasse, somit auch weniger Fett und umgekehrt. Ein Doppelrahm-Frischkäse mit 60 % Fett i. Tr. hat daher weniger Fett als ein Schnittkäse mit 45 % Fett in der Trockenmasse (i. Tr.):

Fettgehaltsstufen des Käses

Magerstufe	< 10 % Fett i. Tr.
Viertelfettstufe	≥ 10 % Fett i. Tr.
Halbfettstufe	≥ 20 % Fett i. Tr.
Dreiviertelfettstufe	≥ 30 % Fett i. Tr.
Fettstufe	≥ 40 % Fett i. Tr.
Vollfettstufe	≥ 45 % Fett i. Tr.
Rahmstufe	≥ 50 % Fett i. Tr.
Doppelrahmstufe	60-87 % Fett i. Tr.

Der absolute Fettgehalt ergibt sich, wenn man die Fett in Trockenmasse-Zahl mit folgender Zahl multipliziert (Ergebnis bezogen auf 100 g Käse):

Frischkäse	x 0,3
Weichkäse	x 0,5
Schnittkäse	x 0,6
Hartkäse	x 0,7

Beispiel:

Der Schnittkäse Gouda hat 48 % F. i. Tr. x 0,6 = 28,8 g Fett absolut



Getränk Karte

Schleswig - Holstein

1. Lumumba
2. Angler Muck
3. Eierbier

Im Norden gehört (fast immer) ein guter Schluck (Alkohol) dazu - in der Tasse versteckt, in der Speise verborgen, als „Magentröster“ nach kräftiger Kost oder einfach zum Wohlbehagen zum wohlschmeckenden Mahl. Hochprozentiges in einem Land, das man sprichwörtlich mit dem kühlen Klaren verbindet. Hier wärmt man mit Teepunsch und Pharisäer Magen und Seele. Sehr typisch ist auch der rumhaltige Eiergrog. Zu Festen gibt es gerne Bowlen, also Mischungen aus hochprozentigem Alkohol und Limonaden, meist mit Früchten. Ganz unkompliziert, wie überall im Norden, geht es zu bei Lütt un Lütt - zum Bier vom Fass gibt es in der zweiten Hand einen kühlen Klaren. Nicht ganz einfach angesichts dieses Angebots, einen klaren Kopf zu bewahren.



Lumumba oder Tote Tante

Zutaten (für 2 Tassen):

400 ml heiße Schokolade
8 cl Rum oder Amaretto
2 EL Schlagsahne
Kakaopulver zur Dekoration

Zubereitung:

Einfach 2 Tassen heiße Schokolade zubereiten und währenddessen etwas Schlagsahne steif schlagen. Die heiße Schokolade in zwei Becher füllen und pro Tasse 4 cl Alkohol zugeben und vermischen. Jeweils einen Esslöffel Schlagsahne oben drauf und mit etwas Kakaopulver dekorieren.



Angler Muck

Zutaten (für 4 Gläser):

6 EL Orangensaft
6 Prisen Weißer Portwein
1/4 l Rotwein
1 EL Zucker
1 Stg Zimt
1 St Nelke
6 Prisen Brauner Rum

Zubereitung:

Orangensaft, Portwein, Rotwein, Zucker, Zimtstange und Nelke kurz aufkochen. Braunen Rum hinzufügen und auf zwei Gläser verteilen. Nach Wunsch mit Orangenschale dekorieren.

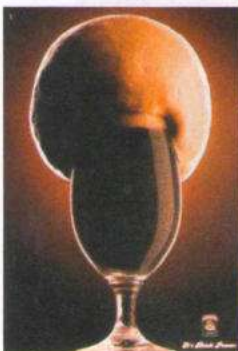
Eierbier

Zutaten (für 6 Gläser):

2 l Malzbier
6 Eier
Zimt
Zucker
Zitronenschale gerieben

Zubereitung:

Bier mit Zucker, Zimt und Zitronenschale aufkochen. Eier schaumig schlagen und unter ständigen Rühren in das Bier geben. Heiß trinken. In Schleswig-Holstein gibt es dazu traditionell Zwieback. Sind keine Kinder dabei, kann man auch helles Bier nehmen, es schmeckt dann etwas herber. Guten Appetit.



Was ist eigentlich ...?

Malzbier ist ein obergäriges Vollbier mit einer dunklen, fast schwarzen Farbe, die durch die Mischung von hellem und dunklem Gerstenmalz entsteht. Beim Malzbier wird die Hefe, im Gegensatz zum normalen Brauerverfahren, bei ungefähr 0 °C zugegeben. Dadurch kommt es zu keiner alkoholischen Gärung, es entsteht praktisch kein Alkohol. Daher dürfen Malzbiere als „alkoholfrei“ (< 0,5 %) auf den Markt gebracht werden. Außerdem werden noch Kohlensäure und Zucker (Glukosesirup) zugesetzt.

Was ist eigentlich ...?

Portwein, kurz Port genannt, ist ein roter, seltener auch weißer Süßwein, der zu den Klassikern der Weinwelt zählt. Echter Portwein stammt gemäß Portweininstitut immer aus Portugal, aus einem genau definierten Herkunftsgebiet im nordportugiesischen Douro-Tal. Namensgebend ist die alte portugiesische Stadt Porto.



Ein Blick in die Speisekarte ...

Heißer Brei mit Ei – Rezept Labskaus

Zutaten (für 4 Personen):

500 g Pökelfleisch vom Rind
200 g Pökelfleisch vom Schwein
500 g Rote Beete
2 Lorbeerblätter
1 Zwiebel
Ei, Matjesfilet
5 Pfefferkörner
Salz, Muskat, Zucker

Zubereitung:

Alle Zutaten in 1l Wasser garen und das Fleisch durchdrehen. 4 Zwiebeln und 1 kg Pellkartoffeln durchdrehen. Das Durchgedrehte in Schmalz mit 2 zerkleinerten Matjesfilets anbraten. Dann 500 g Rote Beete raspeln, untermengen und alles mit der Brühe auffüllen. Mit Muskat, Zucker und Pfeffer abschmecken. Gewürzgurken und Äpfel können noch dazu, das Ganze sämig durchkochen, eventuell ohne Rote Beete, diese als Garnierung wie auch Rollmops und Spiegelei und Salzgurke auf den Teller legen. In die Mitte des auf dem Teller gehäuften Labskaus wird eine Delle gedrückt, die mit 1 EL Rum gefüllt wird.



Von Labskaus – und wie es dazu kam ...

Wer auf den großen Segelschiffen Anfang des 18. Jahrhunderts anheuerte, der wusste eines ganz sicher: Eine Seefahrt war kein Vergnügen und das Leben auf See vor allem entbehrungsreich. Zu dieser Zeit wird in England erstmals ein Gericht für Seeleute erwähnt, das dem heutigen Labskaus bereits sehr ähnlich ist. Es bestand hauptsächlich aus Pökelfleisch und wurde püriert serviert. Der Grund dafür lag auf der Hand: Obst war auf den langen Reise Mangelware, so dass viele Seeleute mit den Folgen des Vitaminmangels zu kämpfen hatten. Die Zähne schmerzten oder fielen gar reihenweise aus. An feste Nahrungsaufnahme war für viele Seeleute nicht zu denken. Ende des 19. Jahrhunderts wird das Gericht erstmals in der deutschen Literatur erwähnt. Woher die Bezeichnung „Labskaus“ ursprünglich kommt, ist immer noch umstritten. Ob es englischen Ursprungs ist und die „Speise für Fliegel“ benennt oder aus dem Norwegischen kommt und für „leicht zu Kauendes“ steht, ist nicht sicher nachzuweisen.



Als Dessert einen Ostfriesenbecher -

Oder auch Vanilleeis mit Sinbohnjesopp und Sahne

Mit Sinbohnjesopp (auch Sienbohnsupp, Bohntjesopp oder Kinnertön) wird in Ostfriesland ein regionaltypischer Likör bezeichnet. Außerhalb Ostfrieslands ist die Spezialität auch unter dem Namen Friesische Bohnensuppe bekannt. Bestandteile der Sinbohnjesopp sind Rosinen, Läuterzucker aus Kluntje und Ostfreeske Brannwien (ein dem Weinbrand ähnlicher aromatisierter Brantwein). Diese Zutaten werden für mehrere Wochen in einem verschließbaren irdenen Gefäß angesetzt. Wie bei vielen regionalen Rezepten gibt es auch in diesem Fall keine einheitliche Zubereitungsart, im Ergebnis handelt es sich aber immer um Rosinen, die sich mit einer Zucker-Brantwein-Lösung vollgesogen haben und zusammen mit dieser verzehrt werden. Nach ostfriesischem Brauch wird die Sinbohnjesopp anlässlich der bevorstehenden Geburt eines Kindes angesetzt. Freunde und Nachbarn stoßen schließlich mit diesem Kinnertön auf die Geburt des Kindes an.

Text Küche Schleswig-Holstein: Quelle: http://de.wikipedia.org/wiki/Schleswig-Holsteiner_Kueche

Text/Bild Fischers Fritz: <http://www.sh-tourismus.de/de/alle-angebote-in-schleswig-holstein/o-koestlichkeiten-geniessen-im-fischers-fritz>

Text Käsepinguin: <http://kuriositaetenladen.blogspot.com/2009/10/pinguine-in-kulinarischer-mission.html>

Foto Käsepinguin: <http://kuriositaetenladen.blogspot.com/2009/10/pinguine-in-kulinarischer-mission.html>

Text Nördlichster Weinberg: <http://www.balthasar-ress.de/pressespiegel/sylt/aachener-zeitung-auf-sylt-gedeiht-der-noerdlichste-wein.htm>

Foto/Text Nördlichster Weinberg: <http://www.balthasar-ress.de/pressespiegel/sylt/aachener-zeitung-auf-sylt-gedeiht-der-noerdlichste-wein.htm>

Logo Käsestraße: http://www.hof-fest-behl.de/assets/images/Logo_Kaesestrasse.jpg

Text/Bild Käsestraße: <http://www.kaesestrasse-sh.de/>

Text/Bild Fettstufen Käse: <http://www.kaesestrasse-sh.de/>

Text Allgemein Getränke: <http://www.reisen.opodo.de/essen-trinken/europa/deutschland/nordsee-schleswig-holstein/>

Rezept/Foto Lumumba: http://www.huettenhilfe.de/rezept-lumumba_3828.html

Rezept Angler Muck: http://www.daskochrezept.de/rezepte/punsch-angler-muck_8349.html

Foto Angler Muck: <http://www.still-the-one.com/pics/gluehwein.jpg>

Rezept Eierbier: <http://www.kochbar.de/rezept/31011/Getraenk-Eierbier.html>

Foto Eierbier: <http://www.tonis.at/uploads/pics/eierbier2.jpg>

Text Portwein: <http://de.wikipedia.org/wiki/Portwein>

Cartoon Portwein: http://rlv.zcache.com/funny_port_wine_cartoon_poster-p228443336519854931t5ta_400.jpg

Text Malzbier: <http://de.wikipedia.org/wiki/Malzbier>

Foto Malzbier:
http://files.coloribus.com/files/adsarchive/part_353/3537855/file/malzbier-dark-beer-black-power-small-78000.jpg

Text/Foto/Rezept Labskaus: http://www.schleswig-holstein.de/Portal/DE/LandLeute/Menschen/TypischSchleswigHolstein/DietraditionelleKuecheSchleswigHolsteins/Labskaus/Labskaus_node.html

Text Vanilleeis mit Friesischer Bohnensuppe:
http://de.wikipedia.org/wiki/Friesische_Bohnensuppe

Bild Vanilleeis mit Friesischer Bohnensuppe:
http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/4/4f/East_Frisian_Cup.jpg/20px-East_Frisian_Cup.jpg

MECKLENBURG-VORPOMMERN

Land der Seen

Mecklenburg-Vorpommern ist ein sehr ländliches norddeutsches Bundesland, welches an die Ostsee angrenzt. Zu dem Land gehören mehrere große Inseln.

Die Hauptstadt Schwerin liegt direkt am Schweriner See. Sie ist auch die kleinste Hauptstadt eines deutschen Bundeslandes. Die größte Stadt im Land ist Rostock an der Ostsee. In Mecklenburg-Vorpommern befinden sich fast nur kleinere Städte.

Im Land Mecklenburg-Vorpommern ist die Landwirtschaft stark entwickelt. In den größeren Ostseestädten Wismar, Greifswald, Stralsund, Rostock sowie Sassnitz sind wichtige Häfen vorhanden. In der Hansestadt Rostock befindet sich der größte Ostseehafen der Bundesrepublik Deutschland. Werften sowie Maschinenfabriken gibt es in den größeren Küstenstädten, zum Beispiel Wismar, Rostock und Stralsund. In der Werft in Papenburg werden große Luxusliner, Fährschiffe und Containerschiffe gebaut.

An der Küste befinden sich einige Inseln. Die größte von ihnen ist Rügen, die vor allem durch ihre markanten weißen Kreidefelsen bekannt ist.

Die Mecklenburger Seenplatte ist eine Region, in der sich viele kleine und größere Seen befinden, die durch Flüsse, Kanäle miteinander verbunden sind. Die größten der Seen sind zum Beispiel Müritz, Schweriner See, Plauer See und Malchiner See.

Kulinarisches aus Mecklenburg - Vorpommern

Die Mecklenburgisch-Vorpommersche Küche gilt generell als bodenständig und deftig. In ihr spiegeln sich einerseits die langjährige Armut der Landstriche Mecklenburg und Vorpommern wider, als auch die lange Ostseeküste und der Reichtum an Binnengewässern. Hinzu kommt dank der ausgedehnten Wälder eine Fülle an Wildgerichten. Eine besonders bedeutende Rolle spielen hier die in der Region auch die Tüften genannten Kartoffeln in verschiedensten Zubereitungsarten, Grünkohl und auch die süßsaure Geschmacksrichtung, erzeugt beispielsweise durch Backobst. All diese Punkte weisen die Küche in Mecklenburg-Vorpommern als typisch nordostdeutsch aus. Mecklenburg und Vorpommern hatten zwar eine lange, voneinander unabhängige geschichtliche Entwicklung, die Ähnlichkeit der Lebensverhältnisse und der Landschaften in beiden heutigen Landesteilen hat jedoch dazu geführt, dass sich die Ernährungsgewohnheiten stark ähneln.

Fisch geräuchert oder frisch?

Der Fisch aus Meer- und Süßwasser dominiert die kulinarische Landschaft. Der Gast kann aus einem vielfältigen Angebot wählen: Besonders beliebt sind Flundern, Dorsch, Makrelen, Hechte und Karpfen. Große Heringschwärme ziehen im Frühjahr von Kattegatt vor die mecklenburgische Küste, wo die Fischer dann aus dem Vollen schöpfen. Das Rostocker Heringsfest im März und die Dorschwoche im Oktober stehen ganz im Zeichen des Fisches. Ob gebraten oder gesotten, der Fisch ist immer frisch. Gebackener Spickaal und Braden Maischull (gebratene Maischolle) sind Beispiele traditioneller Fischgerichte. Haltbar gemacht wird der Fisch immer schon mittels Räuchern: Der Appetit anregende Geruch der Räucher-kammern begleitet den Besucher die ganze Küste entlang.



Kulinarisches Krimi-Vergnügen...

In der Komödie „Eine Leiche zum Dessert“ (1976) werden die bekanntesten Detektive auf ein abgelegenes Schloss eingeladen. Beim Abendessen geschieht ein Mord, und fortan sind alle mit der Aufklärung beschäftigt. Natürlich darf dabei niemand das Schloss verlassen, denn einer von ihnen könnte der Mörder sein. Aber welches Motiv hat er oder sie? Und wo und wie wurde gemordet?

Genau so funktioniert DinnerKrimi. DinnerKrimi zeigt spannende Kriminalkomödien, die jeweils von einem ausgesuchten 4-Gang-Menü umrahmt werden. Die Gäste können selbst Detektiv spielen z. B. im Steigenberger Hotel Sonne Rostock wird der passende Mord für jeden Geschmack serviert.



Sanddorn -

typisch für Mecklenburg- Vorpommern

Mit ihren orangefarbenen Beeren fallen die dornigen Sträucher überall an der Küste ins Auge. Vor allem auf den Dünen geben sie im Herbst eine Augenweide ab. Doch die kleinen Früchte sind nicht nur hübsch anzusehen. Sie sind wahre Vitaminbomben und enthalten mehr Vitamin C als Zitrusfrüchte. Der hohe Gehalt an Vitamin B12 macht den Sanddorn für Vegetarier interessant, da dieses lebensnotwendige Vitamin sonst überwiegend nur in Fleisch vorkommt. So avanciert der kratzbürstige Strauch zu einem der wichtigsten einheimischer Energie-Lieferanten und zu einem natürlichen Multivitaminpräparat. Selbst auf der Haut entfaltet die Frucht geballte Heilkraft. Sie wirkt entzündungshemmend und fördert die Wundheilung und die Bildung des obersten Haut- und Schleimhautgewebes. Oft wurde er hier als Windschutz und zur Küstenbefestigung angepflanzt, denn seine weit verzweigten Wurzeln krallen sich tief in die Dünen, die sie auf diese Weise ideal befestigen.



Mecklenburgische und Pommersche Weihnachtsbäckerei



Pommersche Quarkbollerchen

Quarkbollerchen sind für plötzlichen Besuch schnell zubereitet und in der kalten Jahres- und Vorweihnachtszeit zu Glühwein, Kaffee oder Tee ein Genuss.

Zutaten:

- 20 g Margarine
- 50 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Vanillezucker
- 1 Zitronenaroma
- 250 g Quark
- 125 g Mehl
- 2 TL Backpulver

Zubereitung:

Schmalz oder Frittierfett in einem Topf oder einer Fritteuse sehr heiß werden lassen. Teig in der Reihenfolge der Zutaten anrühren, mit einem Teelöffel, der zwischendurch immer in heißes Wasser getaucht wird, vom Teig abstechen und die Bollerchen in heißem Fett ausbacken. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen und schön braun sind, herausnehmen und auf Küchenpapier das Fett abtropfen lassen. Mit Zucker oder Puderzucker bestreuen.



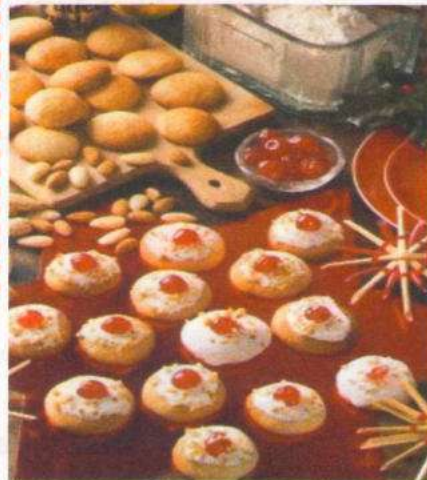
Mecklenburger weiße Pfeffernüsse

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 1/2 TL Salz
- 1 EL Milch
- 250 g Zucker
- 4 Eier
- 100 g gemahlene Mandeln
- Saft von 1/2 Zitrone
- 100 g Puderzucker
- kandierte Kirschen/gehackte Mandeln

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben. Salz in Milch auflösen und unter das Mehl mischen. Alle anderen Zutaten dazugeben und gut vermischen. Zugedeckt im Kühlschrank 1/2 h ruhen lassen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit einem Teelöffel aus dem Teig kleine Häufchen darauf setzen und mit den Fingerspitzen etwas flach drücken. Kekse im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Gas: Stufe 3) 10-15 min. backen. Puderzucker mit etwas Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Kekse mit dem Guss bestreichen. Mit Kirschen und Mandeln verzieren.



Honigkuchen

Zutaten

- 500g Honig
- 1Pck. Vanillinzucker
- 100 g Butter oder Margarine
- 2 EL Milch
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zimt
- 1/2 TL gemahlene Nelken
- 1/2 TL gemahlene Ingwer
- 1/2 TL Kardamom
- 1 TL löslicher Kaffee
- 2 Tr. Bittermandelöl
- 1 Pck. Backpulver
- 500 g Mehl
- 100 g gehackte Haselnüsse
- 50 g kleingewürfeltes Zitronat
- Fett für das Backblech
- 50 g abgezogene halbierte Mandeln zum Verzieren
- 75 g Zucker
- 3 EL Wasser zum Bestreichen

Zubereitung:

In einem Topf Honig, Zucker, Vanillinzucker, Butter und Milch unter Rühren erwärmen und schmelzen. Die Masse in eine Rührschüssel füllen und kalt stellen. Unter die Masse Eier, Salz, Gewürze und das mit Backpulver gemischte Mehl rühren. Die Haselnüsse und das Zitronat unter den Teig heben. Den Teig etwa 1 cm dick auf ein gefettetes Backblech streichen. Auf der Teigfläche mit einem Messer Quadrate von ca. 8 x 8 cm andeuten. Die Quadrate mit geschälten, halbierten Mandeln verzieren. Das Blech in den vorgeheizten Backofen schieben und den Honigkuchen bei 175 bis 200 Grad etwa 30 °C backen. Zucker und Wasser unter Rühren zum Kochen bringen. Den heißen Honigkuchen sofort mit der Zuckerglasur bestreichen.

Grabower Schokoküsse

Dass man in Mecklenburg – Vorpommern wahrlich ein Händchen für das Süße hat, zeigt der traditionsreiche deutsche Nahrungsmittelhersteller, die Grabower Süßwaren GmbH. Schon seit 1835 sind leckere Süßwaren aus dem mecklenburgischen Grabow ein Begriff. An vier Standorten in Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen, Thüringen und Bayern werden Schaumküsse, Schaumwaffeln, Waffeln, Gebäck und Knäckebröt heutezutage hergestellt. Bei Jung und Alt bekannt und beliebt ist v. a. der Schokokuss - eine Süßigkeit aus einer Füllung aus Eiweißschaum und einem Überzug aus Schokolade auf einer Waffel. Eine vor allem bei Schulkindern beliebte Form des Verzehr ist der Schokokuss zwischen zwei Brötchenhälften („Sportweck“, „Matschbrötchen“, „Klatschbrötchen“). Die Verwendung einer (selbstgebauten) Schokokuss-Wurfmaschine ist bei Gemeindefesten auch heute noch beliebt.

Birnen, Bohnen und Speck

Das Gericht mit dem Namen Birnen, Bohnen und Speck bzw. Bohnen, Birnen und Speck, regional auch mit den plattdeutschen Namen „Beer'n, Bohn un Speck“, „Gröner Hein“ oder „Grönen Heini“ bezeichnet, ist vor allem im Raum Schleswig-Holstein, Niedersachsen, Mecklenburg-Vorpommern und Hamburg bekannt. Aufgrund der erforderlichen Zutaten lässt sich das Gericht in seiner originalen Form vornehmlich in den Monaten August und September zubereiten. Es handelt sich um eine Art Eintopf, in dem als Hauptbestandteile Birnen, Bohnen und Speck enthalten sind. Als selbstverständlicher Bestandteil norddeutscher bäuerlicher Küche kommen die nicht im Namen erwähnten Kartoffeln hinzu.

Rezept Beer'n, Bohn un Speck

Zutaten (für 3 Personen):

400 g Speck
1/2 Zwiebel
500 ml Wasser
300 g Bohnen
400 g Birnen
Salz und Pfeffer
frisches Bohnenkraut
2 El frische Petersilie
400 g Kartoffeln

Zubereitung:

Den durchwachsenden Speck und die gewürfelte halbe Zwiebel in 500 ml Wasser kurz zum Kochen bringen und auf niedrigster Temperatur ca. 20 min. garen. Den Speck herausnehmen und warm stellen. Die frischen grünen Bohnen waschen, putzen und in den Sud legen, mit Salz, Pfeffer und dem Bohnenkraut würzen. Dann die Bohnen auf mittlere Temperatur ca. 15 min. garen. Die Birnen mit der Schale und dem Stil aber ohne den Blütenansatz auf die Bohnen legen und ca. 10 min. kochen lassen. Den durchwachsenden Speck auf die Birnen legen und noch einmal erhitzen. Die Bohnen dann zusammen mit den Birnen und dem Speck auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit frischer gehackter Petersilie bestreuen. Den Kochsud nun bei starker Hitze etwas einkochen und über das Gemüse gießen. Dazu reicht man Pellkartoffeln.



Rote Grütze

Die rote Grütze, eine typische Spezialität Norddeutschlands und Skandinaviens. Sie ist eine Süßspeise, bei der verschiedene rote Früchte unter Zugabe von Zucker sowie etwas Fruchtsaft mit Speisestärke oder ähnlichen Verdickungsmitteln gebunden werden. Sie wird bevorzugt als Dessert mit etwas Milch oder leicht angeschlagener Sahne gereicht, oft auch mit Vanillesauce. Gerne wird sie auch mit etwas zerbröckeltem Zwieback gegessen. Das Rezept ist eng verwandt mit dem osteuropäischen Kissel, das in Polen, Teilen Russlands, Litauen und der Ukraine bekannt ist.



Rezept für Rote Grütze

Zutaten:

1750 g Kirschen
250 ml roter Traubensaft
500 g Gelierzucker 3:1

Zubereitung:

Früchte waschen, ggfs. entsteinen und gut zerkleinern. Alle Zutaten in einem großen Topf mischen, unter Rühren aufkochen und bei starker Hitze unter Rühren 3 min. sprudelnd kochen lassen. Etwas abkühlen lassen und mit Vanillesauce und/oder Schlagsahne servieren.

Text Allgemein Küche: http://de.wikipedia.org/wiki/Mecklenburgisch-Vorpommersche_Küche

Text Fisch geräuchert oder frisch: <http://www.kleine-speisereise.de/category/mecklenburg/>

Foto Dorschwoche: <http://www.wassersport-center.de/uploads/pics/dorschwoche.jpg>

Foto Fischbrötchen: <http://www.kleine-speisereise.de/category/mecklenburg/>

Foto Karte Mecklenburg-Vorpommern: <http://www.deutschland-ferien.net/files/deutschland-bundesland-mecklenburg-vorpommern-karte-landkarte.gif>

Text Sanddorn: http://www.auf-nach-mv.de/index.php?strg=30_41_220_223&baseID=654

Foto Sanddorn: http://www.ruegen-hiddensee.de/projects/ruegen/cms/upload/images/imgcontent/nwr_erl_sanddorn_k.jpg

Text Dinnerkrimi: <http://www.dinnerkrimi.de/>

Foto Dinnerkrimi: http://www.hotel-jagdschloss-kranichstein.de/bilder/seitenleiste/logo_dinnerkrimi.jpg

Rezept Pommersche Quarkbollerchen:
http://www.charly.ping.de/volkskunde/rezpte.htm#_Toc533303086

Foto Pommersche Quarkbollerchen: <http://www.onkelheinz.de/fettgebaeck1.jpg>

Rezept Mecklenburger weiße Pfeffernüsse:
<http://www.lecker.de/rezept/493628/Mecklenburger-weissePfeffernuesse.html>

Foto Mecklenburger weiße Pfeffernüsse:
<http://www.lecker.de/rezept/493628/Mecklenburger-weissePfeffernuesse.html>

Rezept Honigkuchen: <http://www.webkoch.de/rezept/18009>

Foto Honigkuchen:
http://www.schaer.com/smartedit/images/rezpte/israelischerhonigkuchen_de.jpg

Text Schaumkuss: http://de.wikipedia.org/wiki/Schaumkuss#cite_note-2
<http://www.grabower.de/unternehmen/firmenportrait/>

Foto Schaumkuss: <http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Schaumkuss-1.jpg&filetimestamp=20080419184948>

Text Birnen, Bohnen und Speck:
http://de.wikipedia.org/wiki/Birnen,_Bohnen_und_Speck

Bild Birnen, Bohnen und Speck:

[http://2.bp.blogspot.com/_e131B4mHzPk/TKYihi5_S7I/AAAAAAAAAJc/xHjQEmofKd0/s1600/800px-Birnen, Bohnen und Speck.jpg](http://2.bp.blogspot.com/_e131B4mHzPk/TKYihi5_S7I/AAAAAAAAAJc/xHjQEmofKd0/s1600/800px-Birnen,_Bohnen_und_Speck.jpg)

Rezept Birnen, Bohnen und Speck:

<http://www.sterncentersindelfingen.de/kochkrone-der-regionen/rezepte.html?rezept=693>

Text Rote Grütze: http://de.wikipedia.org/wiki/Rote_Grütze

Bild Rote Grütze: http://www.mein-rezeptbuch.de/images/rezepte/db3/Rote_Gruetze.jpg

Rezept Rote Grütze: http://www.mein-rezeptbuch.de/images/rezepte/db3/Rote_Gruetze.jpg



SACHSEN

Geburtsland von Karl May

Sachsen befindet sich im Osten von Deutschland. Die Landeshauptstadt Dresden ist eine der drei Großstädte von Sachsen. Sie ist durch ihre Vielzahl an prunkvollen Bauwerken aus der Zeit der Gotik und des Barocks in der ganzen Welt berühmt. Dazu zählen zum Beispiel der Zwinger, die Semperoper und das Dresdener Schloss. Meißen liegt an der Sächsischen Weinstraße.

In Dresden sind mehrere Unternehmen im Bereich Mikroelektronik tätig.

Entlang der Grenze zur Tschechischen Republik befindet sich das Erzgebirge. In vielen Bergbauen wurde das Erz zu Tage gefördert. Ebenso typisch für dieses Gebiet sind die vielen Orte, in denen sich die Schnitzkunst und die Spielzeugherstellung entwickelten.

Im Elbsandsteingebirge gibt es mehrere Burgen und sogar Europas größte Bergfestung, die Festung Königstein, steht hier.

Kulinarisches aus Sachsen

An Kulinarischem haben die Sachsen einiges zu bieten. So stammt der berühmte Christstollen aus Dresden sowie zahlreiche leckere Blechkuchen wie die Dresdner Eierschecke, Butterkuchen und Streuselkuchen. Die deutsche Kaffee-Kultur hat ihren Ursprung in Sachsen genommen. In Sachsen ist die berühmte Eisspezialität, das Fürst-Pückler-Eis, erfunden worden. Der Berliner Konditormeister Schulz hat zu Ehren des bekannten Gartenbaukünstlers Herrmann Fürst Pückler-Muskau diese Leckerei kreiert: Schokolade-, Vanille- und Erdbeer-Eis in Schichten mit einer Waffel. Sachsen ist auch Obst- und Gemüseanbaugbiet. Äpfel und Kirschen werden zu Säften verarbeitet, das Gemüse zu Leipziger Allerlei, ein Mischgemüse aus Erbsen, Karotten, Spargel, Blumenkohl und Morcheln. Dazu das berühmte Radeberger Bier, welches als erstes Bier nach Pilsener Brauart in Radeberg bei Dresden gebraut wurde. Ein besonderes Weihnachtessen gibt es im Erzgebirge und im Vogtland zum Heiligabend: das „Neunerlei“, auch "Neinerlaa" genannt. Das Weihnachtessen besteht aus neun Gerichten, denen man eine bestimmte Symbolkraft (z.B. großes und kleines Geld) zuordnet. Das Essen soll natürlich Glück bringen. Zum Neunerlei gehören Bratwurst, gekochte Klöße, Sauerkraut, Sellerie und eine Linsensuppe. Zum Abschluss gibt es Heidelbeerkompott.



Eierschecke



Pückler-Eis

Die sächsische Küche besticht durch rustikalen Individualismus und hält so manche Überraschung bereit. Einige Kreationen schaffen es gar zu internationaler Bekanntheit, wie der *Dresdner Christstollen* oder die *Pulsnitzer Pfefferkuchen*, die in der Weihnachtszeit Groß und Klein erfreuen. In Sachsen wird gern deftig aufgetischt – Gerichte wie vogtländische grüne Klöße, Zwiebefleisch, Dresdner Sauerbraten oder die Sächsische Kartoffelsuppe sind äußerst schmackhaft und schaffen allein durch ihre Namen Appetit. Pikante Fleisch- und Wurstwaren gehören ebenso zum kulinarischen Repertoire, wie Sächsische Knacker, Schinken im Brotteig, Kamenzer Würstchen oder Flecke. Kaffee und Kuchen – das wird auch in Sachsen zelebriert! Die Sachsen neigen dabei zu süßen Leckereien wie dem Kirmeskuchen, der aus 4 Schichten besteht oder zur sächsischen „Bäbe“ – einem Sandkuchen, das quasi das hiesige Nationalgebäck ist. Wer leichte Kost bevorzugt, kann auf Sächsische Kartoffelpuffer, die auch gern ‚Klitscher‘ genannt werden oder Hefepfannkuchen zurückgreifen, die mit Apfelmus oder Obst eine Köstlichkeit sind! Eine Lausitzer Spezialität ist die Sorbische Hochzeitssuppe, die ihrem Namen nach traditionell zu Hochzeiten serviert wird und aus leckeren und sättigenden Zutaten besteht. Zu deftigen Gerichten oder in geselliger Runde sind die richtigen Getränke ein Muss! Landestypische Alkoholika sind die vortrefflichen Meißner Weine, sächsische Biere wie die Leipziger Gose, das Radeberger Pilsner oder Wernesgrüner und natürlich die erzgebirgischen Kräuterliköre.

Zutaten für die "Grünen Klöße":



Lecker, grüne Klöße!



0,75 kg rohe Kartoffeln
0,25 kg gekochte Kartoffeln
Gewürze: Salz

Zubereitung der Grünen Klöße:

Die rohen, geriebenen Kartoffeln mit einem Kloßsack ausdrücken, Stärkewasser aufheben und Stärke absetzen lassen, danach Wasser abgießen und die Stärke an die rohen Kartoffeln geben. Jetzt rohe und geriebene, gekochte Kartoffeln zu einer Masse verarbeiten, mit Salz würzen, mit nassen Händen Klöße formen und im kochenden Salzwasser ca. 20 min garen.

Der Ursprung und die Geschichte des Echten Dresdner Christstollen®

Der Stollen gehört, so wissen es die Bäcker und Konditoren, zu den sogenannten "Gebildebrot". Es sind Gebäcke, die bestimmte symbolische Formen oder Figuren darstellen. Der Stollen gilt seit vielen Jahrhunderten als das in weiße Tücher gewickelte Christkind. Der handwerkliche Christstollen ist das Weihnachtsgebäck mit der wohl längsten Tradition in Deutschland. Die erste urkundliche Erwähnung erfolgte „anno 1329“ in Naumburg an der Saale, als Weihnachtsgabe für den Bischof. Die Geschichte des Dresdner Christstollens beginnt etwa im Jahr 1400. Als Weihnachtsgebäck unter dem Namen "Striezel" wurde er erstmalig 1427 am sächsischen Hofe überreicht. Da dem Weihnachtsfest das Adventsfasten voraus ging durfte vorerst keine Butter, Milch oder andere edlen Beigaben verwendet werden. So wurde er aus Mehl, Hefe, Wasser und Öl gebacken und war er eher ein fades Gebäck. Kurfürst Ernst von Sachsen und sein Bruder Albrecht wandten sich im Jahr 1450 an Papst Nikolaus V. mit der Bitte, das Butter-Verbot aufzuheben. Der Heilige Vater ließ sich erweichen und schickte ein als "Butterbrief" bekanntes Schreiben, das gehaltvollere Zutaten erlaubte. Der älteste Weihnachtsmarkt Deutschlands, der Dresdner Striezelmarkt verdankt diesem traditionsreichen Gebäck seinen Namen. So wurden um 1500 in Dresden "Christbrote uff Weihnachten" auf dem Striezelmarkt verkauft. In der Geschichte des Dresdner Christstollens haben auch religiöse Einflüsse die Formgebung bestimmt. So deutet der gerollte Stollen auf das in Windeln gewickelte und in der Krippe liegende Christkind hin.



Die Geschichte des Dresdner Striezelmarktes

Der Dresdner Striezelmarkt wurde 1434 zum ersten Mal urkundlich erwähnt und ist damit einer der ältesten Weihnachtsmärkte in Deutschland. Untrennbar mit dem Dresdner Markt verbunden ist der Dresdner Christstollen, auch Striezel genannt, denn der gab dem Markt seinen Namen. Schon zu Beginn des 16. Jahrhunderts wurden Dresdner Christstollen auf dem Striezelmarkt verkauft.

Der Striezelmarkt hat seine eigentlichen Wurzeln in einem von Kurfürst Friedrich II. und seinem Bruder Herzog Sigismund 1434 erteilten Privileg, welches das Abhalten eines freien Marktes an einem Tag in jeder Woche einschließlich eines Marktes am Tage vor dem »Heiligen Christabend« auf dem heutigen Altmarkt gestattete.

Dieses bezog sich zunächst auf einen freien Fleischmarkt. Nach den vorweihnachtlichen Fastentagen wählten hier die Bürger ihren Festbraten aus. Weil sich dieser Markt bewährte, wurde er beibehalten und auf andere Waren übertragen, besonders auf die Striezel.

Der Name "Striezelmarkt" geht also auf jenes köstliche Backwerk zurück, das heute als »Dresdner Christstollen« weltbekannt ist.



Rezept für Dresdner Kartoffelsuppe

Zutaten:

500 g Kartoffeln
1 Stange Lauch
2 größere Möhren
1/2 Sellerie-Knolle
1 Petersilienwurzel
1,5 l Brühe
1 halbierte Zwiebel mit Lorbeerblatt gespickt
Majoran
Salz und Pfeffer



Zubereitung der "Dresdner Kartoffelsuppe":

In einem Topf den Lauch, Möhren, Selleriesknolle kleingeschnitten und Petersilienwurzel kleingeschnitten, in Butter-schmalz andünsten, mit Brühe auffüllen und kleingewürfelte Kartoffeln dazugeben, auch die halbierte Zwiebel mit dem gespickten Lorbeerblatt dazu und den getrockneten Majoran (nach Belieben). und ca. 20 Minuten durchkochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze mit einem Mixstab fein pürieren. Am nächsten Tag schmeckt das alles noch viel besser.

Einführungstext 1: <http://www.deutsche-lebensart.de/Sachsen.html>

Einführungstext 2: <http://www.urlaubsland-sachsen.de/urlaub-in-sachsen/sehen-und-erleben/interessantes-sehenswertes-in-sachsen/kulinarisches.html>

Geschichte und Bild Dresdner Stollen: <http://www.dr-quendt.de/>

Rezepte Grüne Klöße und Kartoffelsuppe: http://www.legend-dresden.de/ap/?Dresden%20erleben_S%26auml%3Bchsich%20Schlemmen

Geschichte Striezelmarkt: <http://www.dresdenchristmas.de/htmln/striezelmarkt-geschichte.html>

Навчально-методичне видання

КОЛЕСНИЧЕНКО Н. Ю.

ГОЛУБЕНКО Л. М.

ГАЙТНЕР А.

APPETITLICHE LÄNDERKUNDE

Teil I

Методичні рекомендації до спеціального курсу
для студентів спеціальності 035 «Філологія»

Німецькою мовою

Здано до друку 2.02.2020 р.
Формат 60x90/16. Папір офсетний. Друк офсетний.
Ум.-др. арк. 3,05. Зам. № 671/20. Тираж 100 прим.

Видано з готового оригінал-макета
у типографії ФОП Бондаренко М.О.
м. Одеса, вул. В. Арнаутська, 60