

Kulinarisches Deutschland

24 Streifzüge für Genießer



Holiday



Im Norden

- Schleswig-Holstein** 6
 Nordseekrabben • Kohl im Koh-
 losseum • Gourmetfestival ...
- Hamburg** 14
 Fischbrötchen • Hummersuppe •
 Labskaus • Fischmarkt St. Pauli ...
- Mecklenburg-Vorpommern** 22
 Heringswochen • Ostseelachs •
 Fischerfest • Müritzfest ...
- Niedersachsen** 28
 Aal • Spargelstraße • Heidschnu-
 cken • Lüttje Lage • Grünkohl ...
- Bremen** 38
 Kaffeeröstereien • Kajenmarkt •
 Hafenfest • Knipp und Matjes ...

Im Osten

- Brandenburg** 46
 Fischeuppe • Apfelbrot • Spargel •
 Sorbische Spezialitäten ...
- Berlin** 52
 Street Food Thursday • Buletten •
 Currywurst • Türkischer Markt ...
- Sachsen-Anhalt** 58
 Weine aus Saale-Unstrut •
 Baumkuchen • Absinth •
 Bötel, Lehm und Stroh ...
- Sachsen** 66
 Grüne Klöße • Quarkkeulchen •
 Dominosteine • Herbst- und
 Weinfest ...
- Thüringen** 76
 Rostbratwurst • Senf • Schwarz-
 bier • Echter Nordhäuser ...

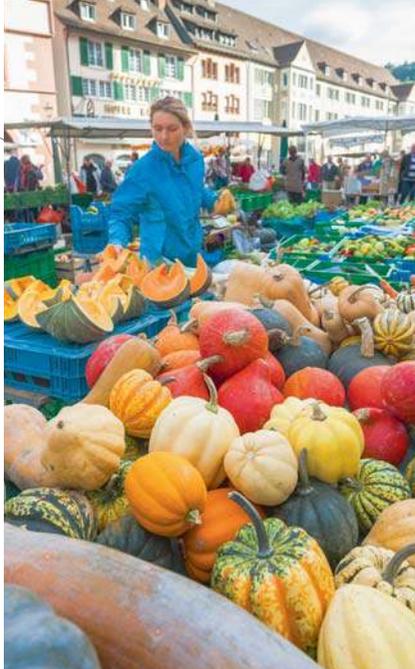


Im Süden

- Franken** 84
 Brauereien • Casteller Weinfest •
 Schäuferla • Bamberger Hörnla ...
- Nürnberg** 94
- Bayern** 98
 Schweinsbraten • Knödel •
 Bayerischer Burger • Bärwurst ...
- München** 106
- Baden** 112
 Nudle und Viertel • Spargel •
 Besenwirtschaften • Tannen-
 zäpfle • Maultaschen ...
- Württemberg** 120
 Trollinger • Schokoladen • Lau-
 genbrezel • Gaisburger Marsch ...

Im Westen

Saarland	134
Schwenkbraten • Saarländischer Weinsommer • Dibbelabbes ...	
Mittelrhein und Mosel	142
Elbling • Weinmarkt der Ahr • Dippehas • Straußwirtschaft ...	
Pfalz	150
Saumagen • Dubbeglas • Gimmeldinger Mandelblütenfest • Deutsches Weinlesefest ...	
Nordrhein-Westfalen	158
Aachener Printen • Pumpernickel • Pfefferpotthast • Kohlroulade ...	
Köln	166
Düsseldorf	170
Hessen	174
Riesling • Ahle Worscht • Rhön-schaf • Handkäs' mit Mussigg ...	
Frankfurt	182



Specials

Dithmarscher Kohltage	10
Lübecker Marzipan mit Rotspon	13
Schlemmer-Sommer	20
Rügener Hornfischtage	27
Heidschnuckenbraten	33
Tee und Torte auf Ostfriesisch	37
Halloren Schokoladenmuseum	62
Weingut Pawis	64
Dresdner Stollen	73
Zum Arabischen Coffe Baum	74
Bratwürste	89
Frankenwein	90
Karpfen	93
Biergärten	103
Chiemseefisch	104
Weißwurst	110

Schwarzwälder Kirschtorte	119
Linsen	126
Schwäbisch-Hällisches Landschwein	129
Bodenseefelchen	130
Bettsäacher	138
Saarländischer Wein	141
Eiswein und Sekt	148
Süße Südfrüchte	153
Wachtel im Baumkuchen	157
Westfalen Culinarium	165
Muscheln – Rheinische Art	173
Grie Soß oder Griene Soße	180
Frankfurter Kranz	185
Register	187
Impressum	192
Bildnachweis	192



Baden





»Stich den Spargel nie nach Johanni.«
Die Saison endet in Deutschland am 24. Juni,
damit sich die Pflanzen regenerieren können.

Wer Baden kulinarisch entdecken will, sollte schon mal den hiesigen Zungenschlag üben und vorsorglich ein »le« dranhängen. Da gibt es **Brägele** und **Knöpfle**, **Läberle** und **Schneckensüpple**, **Schupfnudle** und **Gschwelldi** (siehe Kulinarisches Lexikon, S. 115). Dazu passt immer und überall ein Viertel, gemeint ist ein gutes Glas Wein, das man hier nicht trinkt, sondern schlotzt. Und wo Viertel auf der Karte steht, ist oft auch noch ein echtes Viertel drin! Nur wenn etwas »a Gschmäckle« hat, sollte man sich davor hüten, denn das riecht nach Vetterleswirtschaft, und die hat hier wie an anderen Orten keinen guten Ruf. Viele Kulinarica aus der lokalen Küche haben auch die Speisekarten jenseits der Grenzen erobert: »Exportiert« werden Schwarzwälder Schinken, Räucherspeck und die Forellen aus der Gegend. Zum Kaffee serviert man eine üppige **Schwarzwälder Torte**, nach deren Genuss man gerne ein Schwarzwälder Kirschwasser als Digestif bestellt.

Fast so berühmt wie das Naschwerk ist der badische **Spargel**. Während der Saison können Besucher auf zahlreichen Festen die feinen Stangen mit einem guten Glas Weißwein genießen. Spargel braucht einen lockeren, sandigen, nicht zu feuchten Boden und vor allem viel Wärme. Wo könnte das Gemüse also besser wachsen als hier – in der sonnigsten Region Deutschlands. So weit, so bekannt. Doch wer weiß schon, wie **Kratzete** schmecken, was man unter **Striebli** versteht und warum es hier **Nonnenfürzle** gibt. Etwas eleganter werden die frittierten, mit Marmelade gefüllten Bällchen auch als Nonnenseufzer angeboten.



- 1 Weingut Fritz Blankenhorn
- 2 Schloss Neuweier
- 3 Straußenwirtschaft und Weingut Gretzmeier
- 4 Straße zum Poldi
- 5 Freiburger Weinfest
- 6 Weingut Köbelin
- 7 Weingut Martin Wassmer
- 8 Schwetzinger Spargelfest
- 9 Badische Weinmesse
- 10 Spargelfest Bruchsal
- 11 Mittelalterliche Winzertage
- 12 Regionales Markgräfler Weinfest
- 13 Weinfest Kaiserstuhl und Tuniberg
- 14 Oechsle-Fest Pforzheim
- 15 Bühler Zwetschgenfest
- 16 Kulinarischer Weinwandertag Bühlertal
- 17 Hausbrauerei Feierling
- 18 Markthalle Freiburg
- 19 Forellenstüble
- 20 Bäckerei und Konditorei, Café Müller

ten. Ein Biss in diese süße Sünde entlockte nicht nur den Nonnen einen Wonneseufzer, zumal die fette Speise früher kurz vor der Fastenzeit gereicht wurde und einen letzten Genuss ohne Reue bedeutete.

Einen Tipp noch für »Reischmeckte« (Hochdeutsch: Zugereiste): Die Leute aus Baden wollen Badener und nicht Badenser genannt werden. Letzteres empfinden sie als despektierlich. Wer es dennoch tut, riskiert eine harte Replik, wie vor Jahrzehnten ein Heilbronner Abgeordneter erfahren musste. So drohte sein badischer Kollege, ihn zukünftig Heilbronner zu nennen, was für einheimische Ohren ganz nah bei »Bronzer« liegt und mit »Pinkler« oder »Pisser« übersetzt werden kann.

1 Grauburgunder und Gutbürgerliches

Baden, die wärmste und sonnigste Weinbauregion Deutschlands bringt exzellente Tropfen hervor, die durch Feinfruchtigkeit und spielerische Eleganz beeindruckend. Die südlichste Weinbauregion Deutschlands erstreckt sich von Tauberfranken, der Badischen Bergstraße und dem Kraichgau in Nordbaden über die Ortenau und das Breisgau bis ins Markgräflerland im Dreiländereck. Das größte Anbauggebiet liegt am Kaiserstuhl. Dort zählt in Breisach der Badische Winzerkeller – eine Genossenschaft, die pro Jahr 500 bis 600 Weine ausbaut – zu den größten Weinproduzenten Europas. Die fruchtbare Lössschicht am Kaiserstuhl, die Ablagerungen des Vulkangebirges und mildes Klima bringen feurige **Burgunder** hervor. Der hier ausgebaute **Ruländer**, ein



Saftiger Kirschplotzer: eine wunderbare Verwertung von hart gewordenem Brot.

Grauburgunder aus hochreifen, manchmal edelfaulen Trauben, besticht durch seine kräftigen Aromen. Wer guten Wein mit regionaler Küche verbinden will, kehrt in die »Guttschänke Blankenhorn« ein.

Weingut Fritz Blankenhorn, Basler Str. 2, Schliengen, Tel. 076 35/82000, Mo–Fr 8–12, 14–18, Sa 9–13 Uhr, www.gutedel.de

2 Lokale Weine zur Haute Cuisine

Das Weinbaugebiet Ortenau, zwischen Baden-Baden und Lahr gelegen, ist von schmalen Tälern, sanften Hügeln und Obstbäumen geprägt. Neben frischen **Rieslingen** – hier Klingelberger genannt –, feinem Müller-Thurgau und anspruchsvollen Gewürztraminern ist die Ortenau für ihre Spezialität, den **Clevner** (Roter Traminer), bekannt. Im Markgräflerland wächst der **Gutedel**, eine Rebe, die Großherzog

Kulinarisches Lexikon

Apfelküchle: In Teig getauchte, ausgebackene Apfelscheiben.

Bibiliskäs/Bibbeleskäs: Kräuterquark.

Brägele: Bratkartoffeln.

Buebespitzli: Schupfnudeln, aus Kartoffeln hergestellt.

Kilwiküchle: Schmalzgebäck, das anlässlich der »Kilwi«, des Kirchweihfestes, gebacken wird.

Kirschenplotzer: Süßer Auflauf mit altbackenem Brot und Kirschen.

Knöpfle: Dicke, knopfförmige Spätzle.

Kratzete: Salziger Pfannkuchen, der wie Kaiserschmarrn zerrupft wird; oft als Spargelbeilage serviert.

Riebele: Suppeneinlage; etwa körnergroße, klein geriebene Nudelteigstückchen.

Schäufele: Gepökelte oder geräucherte Schweineschulter, deren Form einer Schaufel ähnelt.

Scheiterhaufen: Süßspeise, bei der in Scheiben geschnittene, alte Brötchen in einem Eier-Milch-Mix mit Rosinen, Zucker und Zimt geschichtet und gebacken werden.

Sulz: Sülze.

Wähe: Flacher runder Kuchen aus Mürbeteig; mit Obst, Gemüse oder Käse belegt.

Markgraf Karl Friedrich von Baden um 1780 aus Vevey (Schweiz) hierherbrachte. Die trockenen Tage im Hochsommer, gepaart mit nächtlichen, kühlen Fallwinden vom Südschwarzwald, lassen die Trauben ideal gedeihen. Das Ergebnis ist ein leichter, feinfruchtiger Weißwein. Im Schloss Neuweier, am Fuße der schlosseigenen Reben, lässt die Karte keine Wünsche offen. Schloss Neuweier, Mauerbergstr. 21, Tel. 072 23/800870, tgl. außer Di, www.armin-roettele.de

3 Besenwirtschaften

Am originellsten lassen sich die Tropfen in den zahlreichen Strauß(en)wirtschaften probieren – den meist von Winzern während der Saison betriebenen Stuben, die sich dort befinden, wo ihre Rebsäfte die Reife erlangt haben. Manchmal heißen sie auch Besenwirtschaften. Früher sollen die Winzer auch schon mal die gute Stube oder den Viehstall dafür leergeräumt haben. Bei **Weinproben** wird häufig Vulkanbrot gereicht, das nur mit Zutaten aus der Region gebacken wird.

Straußenwirtschaft und Weingut Gretzmeier, Wolfshöhle 3, Merdingen, Tel. 076 68/942 30, Ende März–Anfang Mai, Mitte Aug.–Ende Okt., Sa geschl., www.gretzmeier.de

4 Burgunder und Brägele

Hier geht es zünftig zu. Die umgebaute Scheune dient als Schankraum. Lange Tische und Bierbänke lassen Freunde und solche, die es werden können, näher zu-



Rund ums Münster herum:
der Wochenmarkt in Freiburg.



Auf Platz 1: Die Schwarzwälder ist die meistverkaufte Sahnetorte in Deutschland.

20 Schwarzwälder Kirschtorte

Die echte Torte gibt es natürlich nur im Schwarzwald. Das ist unstrittig. Das »Café Schäfer« im kleinen Triberg wähnt sich gar im Besitz der Originalrezeptur, die aus der Feder des mutmaßlichen Erfinders Josef Keller stammen soll. Aber auch andere Konditoren nehmen das »Original« für sich in Anspruch. Dabei gibt es heute fast so viele Varianten wie Hersteller. Bäcker Stephan Müller aus Durbach ist einer davon, der eine große Symbolik in der Torte er-

kennt. So ist die Optik der Kalorienbombe der Tracht der Region nachempfunden: Der dunkle, in Kirschwasser getränkte Biskuitboden ist der schwarze Rock, die dicke Sahneschicht entspricht der weißen Bluse. Die Sauerkirschen im Teig erinnern wiederum an die roten Bollen auf dem Hut. Und die Schokosplitter obendrauf? Na gut, die gehören nicht mehr zur Tracht, aber zum Schwarzwald schon, denn sie symbolisieren die reichlich vorhandenen

Tannennadeln. Die Torten von Meister Müller gehören mit 1,6 kg zu den Schwergewichten, dazu tragen 800 g Sahne, 80 g Flüssigzucker und 0,05 l hochprozentiges Kirschwasser bei. Vor Ort schmecken sie übrigens immer noch am besten.

Bäckerei und Konditorei, Café Müller,
Tal 31, Durbach, Tel. 07 811/427 08,
6.30–18 Uhr; Mi geschl.,
www.suessevielfalt.de



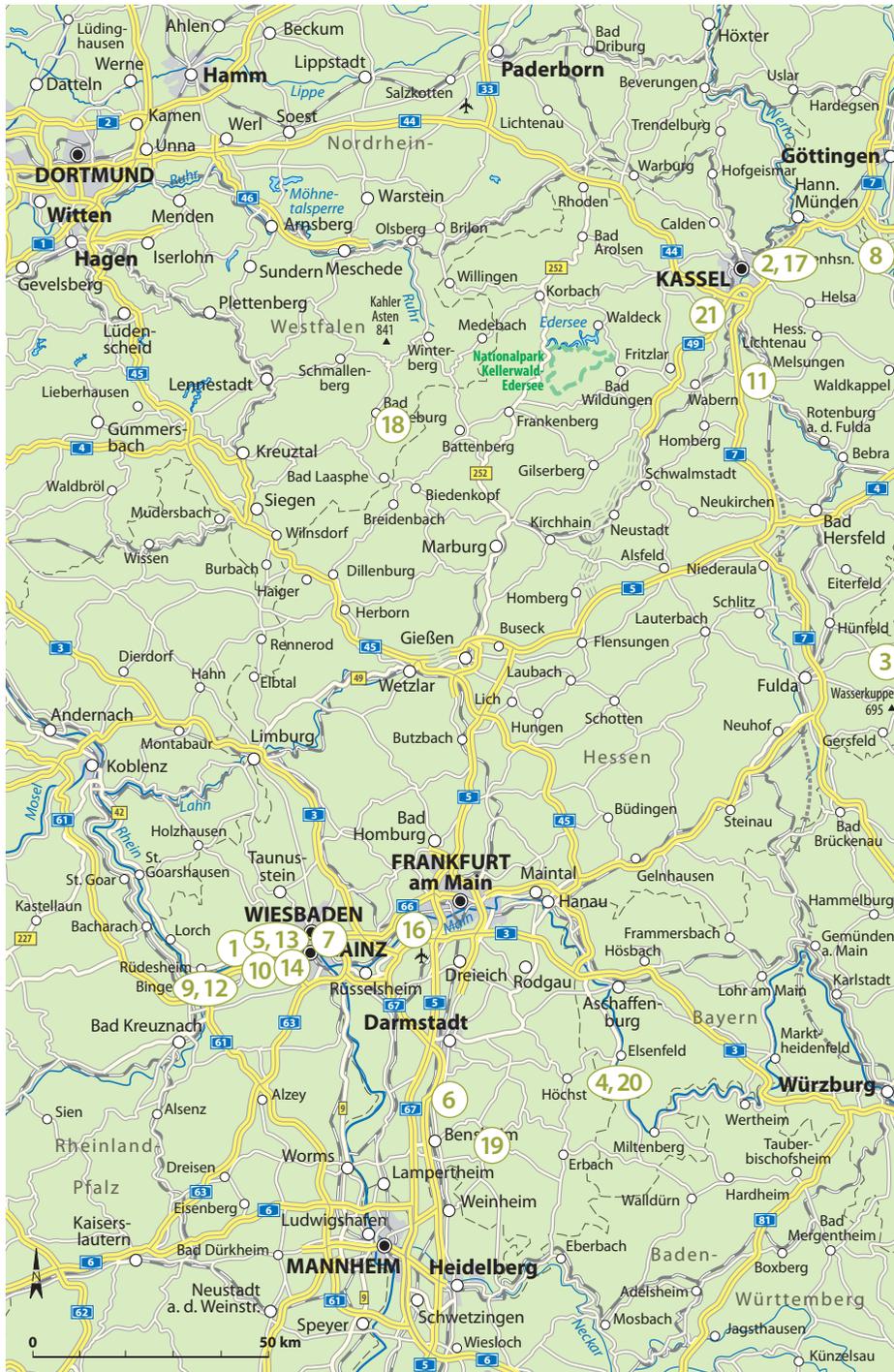
Wahre Liebe: Ein Jahr lang reift die
Ahle Worscht im »Wilhelmsthaler
Wurstehimmel« des Caldener
Fleischermeisters Thomas Koch.

Hessen



Schon Friedrich Stolze (1816–1891) sang ein Loblied auf die Kleinmarkthalle in Frankfurt: »Gemieß, Kardoffel und was noch all, des kriecht mer hier in dere Hall. Und owwe uff der Galerie, da möpselts nach Fromaasch de Brie.« – »Gemüse, Kartoffel und was noch alles, das kriegt man hier in dieser Halle. Und oben auf der Galerie, da riecht es nach Fromage de Brie.« Ob Kurt Tucholsky (1890–1935) diesen Reim kannte? Jedenfalls sorgte er mit seinem Ausspruch: »Der möpselt etwas nach« für Heiterkeit in der Runde. Geschrieben hat der Berliner Journalist und Schriftsteller das Bonmot in seinem Reisebericht »Das Wirtshaus im Spessart« unter dem Pseudonym Peter Panther. Gemeint hat er den leichten Korkgeschmack, der manchen Tropfen anhaftet.

Ob mit oder ohne »möpseln« – in Hessen mangelt es nicht an Spezialitäten und erlesenen Weinen. Eine besondere Rolle spielt hier der **Rheingau**. Die Region bringt nicht nur exzellente Rieslinge hervor, sondern auch so manches Restaurant mit ambitionierter Küche. Zugleich finden sich zahlreiche Lokale und **Straußenwirtschaften**, in denen Gemütlichkeit ebenso großgeschrieben wird wie Gaumengenuss. Auch die Frischkäsespezialität **Spundekäs'** – mit Brezel und einem kühlen **Riesling** serviert – wird im Rheingau zu einer feinen Sache. Zum Inbegriff hiesiger Behaglichkeit hat sich die mittelalterliche Drosselgasse in der Rüdeshheimer Altstadt entwickelt – mittlerweile freilich touristisch überlaufen und mit zahllosen Souvenirläden angereichert, für viele dennoch eine bedeutende Sehenswürdigkeit (www.kulturland-rheingau.de, www.bergstraesser-wein.de).



- 1 Schloss Johannisberg
 - 2 Herbsthäuschen
 - 3 Sonne, Engel, Das Ox
 - 4 Cafe Siefert
 - 5 Rheingau Gourmet- und Wein-Festival
 - 6 Zwingenberger Weinfest
 - 7 Theatrium
 - 8 Kesperkirmes
 - 9 Rüdesheimer Weinfest
 - 10 Rheingauer Weinwoche
 - 11 Nordhessisches Spezialitätenfestival
 - 12 Tage des Federweißen
 - 13 Glorreiche Rheingau-Tage
 - 14 Diefenhardt'sches Weingut
 - 15 Rheingauer Schlemmerwochen*
 - 16 Mosebach
 - 17 Brauhaus Zum Rammelsberg
 - 18 Edelbrennerei Dieter Walz
 - 19 Historisches Gasthaus Zum Grünen Baum
 - 20 Bergsträsser Weinmarkt
 - 21 Brauhaus Knallhütte
- * im gesamten Rheingau



Des Rheingauer Winzers liebste Rebsorte: Riesling bringt (meist) fruchtige Weißweine.

1 Riesling und Klebrot

Im Rheingau haben die Winzer Weinbaugeschichte geschrieben: Hier wurde nicht nur im Schloss Johannisberg bei Geisenheim 1775 per Zufall die Spätlese entdeckt, auch ein gewisser Herr Müller aus dem schweizerischen Thurgau züchtete am Ort 1882 eine namentlich mit ihm verbundene Rebsorte. Mit rund 80 % bringt jedoch der **Riesling** den Hauptertrag im Rheingau. Er hat international einen erstklassigen Ruf, vor allem jener besonders elegante von den schieferhaltigen Böden bei Rüdesheim. Eine Sonderrolle nehmen die steilen Hänge bei Assmanshausen ein, wo, einzig am Rhein, zu 90 % Rotwein angebaut wird, darunter ein exzellenter Spätburgunder, der hier **Klebrot** heißt. Die »Rheingauer Weinwoche« in Wiesbaden vermitteln im August auf dem Schloss-

platz und dem Dern'schen Gelände einen süffigen Eindruck davon, was die Winzer aus der Region zu leisten vermögen (www.rheingau.de ▶ Veranstaltungen). Wer es weniger turbulent haben möchte, kehrt auf Schloss Johannisberg ein. Neben einer wunderbaren Aussicht lockt die Domäne auf einem Weinberg mit Eiern in grüner Sauce, mariniertem Tafelspitz an Meerrettich und natürlich einer großen Auswahl an Rieslingen.

Schloss Johannisberg, Geisenheim, Gutsrestaurant: Tel. 067 22/960 90, Weingut: Tel. 067 22/70 09 35, tgl. geöffnet, www.schloss-johannisberg.de

2 Ahle Worscht

Naturgemäß werden abseits des Rheingaus in Mittel-, Nord- und in Osthessen andere Akzente gesetzt. Im Kasseler Raum, vor allem in Melsungen, hat sich eine Kultur des Slowfood etabliert, die auf Produktqualität ohne künstliche Zusatzstoffe größten Wert legt; was zum Beispiel der nordhessischen Spezialität **Ahle Worscht** – einer lange haltbaren Wurst aus Schweinefleisch, gewürzt unter anderem mit Muskat, Knoblauch und Kümmel – aufs Schmackhafteste zugutekommt (www.landfleischerei-koch.de). Die Ahle Worscht gehört zur regionalen Spezialität wie Handkäs' mit Musik. Wer das zünftige Vesper mit einem kleinen Spaziergang im Habichtswald verbinden will, wird im »Herbsthäuschen« nahe Kassel willkommen heißen. 2,5 km vom südwestlich vom Herkules entfernt ist es beliebtes Ziel von Wanderern und Ausflüglern. Gerne

Kulinarisches Lexikon

Bethmännchen: Frankfurter Weihnachtsgebäck, benannt nach einer Bankiersfamilie. Die Kugeln aus Marzipan, Mandeln und Rosenwasser werden glasiert und mit drei halbierten Mandeln geschmückt.

Hessische Brotsuppe: Wird aus altbackenem Brot, das zuvor gewürfelt und in Butter angeröstet wurde, sowie Fleischbrühe hergestellt. Hinzu kommen Zwiebeln oder Speck und einige kräftige Gewürze.

Kirschenmichel: Südhessische Süßspeise, deren Teig aus altbackenem Brot, Milch, Butter, Ei und Zucker besteht und mit Kirschen sowie verschiedenen Gewürzen verfeinert und gebacken wird.

Kreppel: Kleine Hefeteigkugeln, in Fett frittiert und anschließend in Zucker gewälzt, werden ohne Füllung genossen.

Rhönschaf: Typische Schafrasse der Region zwischen Hessen, Thüringen und Bayern mit nahezu unbewoltem Kopf. An seinem Fleisch schätzt man die zarte Konsistenz und den würzigen Geschmack.

Salzekuchen: Dem Speckkuchen ähnliches Gericht aus dem Vogelsbergkreis. Die Streichmasse für den Brotteig besteht aus Schmand und gekochten Kartoffeln und wird mit Zwiebeln, Speck, Öl und Gewürzen abgeschmeckt.

Weckewerk: Nordhessische Wurst, die aus gekochten Schwarten, Gehacktem und Fleischbrühe hergestellt und mit alten Brötchen – den Wecken – verlängert wird.



Repräsentative Räumlichkeit: Für die Gala zu den »Glorreichen Rheingau-Tagen« wurde das Weingut Künstler in Hochheim südlich von Wiesbaden feierlich hergerichtet.

labt man sich im »Herbsthäuschen« an einer Portion Ahle Worscht aus der Hauschlachtung mit Gurke, Griebenschmalz und Bauernbrot oder am Hessischen Schmandschnittel vom Landschwein, mit Bratkartoffeln und Salat. Aber natürlich gibt es auch überregionale Gerichte.

Herbsthäuschen, Ehlener Str. 17, Kassel,
Tel. 05 61/388 82, Di–So 11–18 Uhr,
www.herbsthaeuschen.de

3 Rhönschaf und Rhönochse

In Osthessen, im Gebiet der Rhön, hat die Schafzucht Tradition. Das durch seinen schwarzen Kopf charakteristische Rhönschaf gilt als Delikatesse und wurde bereits zu Napoleons Zeiten nach Paris geliefert. Als Spezialität der wasserreichen Region gilt die Rhönforelle, die schon im 18. Jahrhundert lobende Erwähnung

fand, später in Andreas Facks bekanntem Rhönlid von 1912. In »Sonne«, »Engel« und »Ox« gelingt Vater Leist und seinen Söhnen – einer davon Koch, der andere Metzger – der Spagat zwischen rustikaler Gemütlichkeit und minimalistischem Ambiente. Ganz oben auf der Karte stehen **Rhöner Weideochse** und **Rhönschaf**, und nicht nur deren Edelteile. Beim beliebten »Ox«-Überraschungsmenü wird die Speisekarte erst nach dem Dessert gereicht.

Marktstr. 12–14, Hilders, Tel. 066 81/9770,
Sonne: Mi–So ab 11.30, Engel/Das Ox: Mi–Sa
ab 18.30 Uhr, www.leist-sonne-engel.de

4 Hessenpralinen

Was bitte kann an Pralinen typisch hessisch sein? Zum einem der Ort, *wo* sie hergestellt werden: Michelstadt im Odenwald. Zum zweiten, *von wem* sie kreiert

Kulinarischer Kalender

FEBRUAR/MÄRZ

5 Rheingau Gourmet- und Wein-Festival

13-tägige Topveranstaltung im Kronenschlösschen in Eltville-Hattenheim von Ende Februar bis Mitte März: Menüs von internationalen Spitzen- und deutschen Sterneköchen, dazu adäquate, auch regionale Weine; Pauschalpreise, Anmeldung erforderlich.
www.rheingau-gourmet-festival.de

MAI/JUNI

6 Zwingenberger Weinfest

Am Pfingstweekende wird der historische Marktplatz Schauplatz des Zwingenberger Weinfestes mit den bekannten Weinen der hiesigen Winzer.
www.diebergstrasse.de ▶ [Veranstaltungen](#)

JUNI

7 Theatrium

Seit 1978 erfreut das Wiesbadener Wilhelmstraßenfest am ersten oder zweiten Wochenende die Besucher mit Straßenkünstlern, Bands und kulinarisch-süffigen Angeboten an mehr als 140 Ständen.
www.wiesbaden.de ▶ [Theatrium](#)

JULI

8 Kesperkirmes

Seit 1966 dreht sich zur Kirschernte im nordhessischen Witzenhausen alles um die hier Kesper genannte Frucht. Am zweiten Wochenende wird die Kirschenkönigin gewählt und der Meister im Kirschsteinspucken. Das Städtchen liegt im sogenannten Kirschenland, wo dem Obst alle kulinarisch denkbare Ehre erwiesen wird.
www.kesperkirmes.de

AUGUST

9 Rüdesheimer Weinfest

Munteres, viertägiges Treiben am dritten Wochenende auf dem Marktplatz mit viel Musik, reichlich Bewirtung und – wie sollte es anders sein – den Ergebnissen örtlicher Winzerkünste.

www.ruedesheimer-weinfest.de

10 Rheingauer Weinwoche

Rund 100 Stände mit Weinen aus dem Rheingau bilden ab dem zweiten Freitag für zehn Tage auf dem Schlossplatz und dem Dern'schen Gelände in Wiesbaden die »längste Weintheke der Welt«.

www.wiesbaden.de ▶ [Veranstaltungen](#)

OKTOBER

11 Nordhessisches Spezialitätenfestival

Melsungen hat sich am ersten oder zweiten Sonntag Nahrungsmitteln ohne künstliche Zusatzstoffe verschrieben: Zu den Spezialitäten zählen exzellente Würste, aromatischer Käse oder Leckeres aus Kirschen.

www.nordhessen-geschmackvoll.com

12 Tage des Federweißen

An den letzten beiden Wochenenden wird auf dem Marktplatz in Rüdesheim der neue Federweiße vorgestellt.

www.tage-des-federweissen.de

NOVEMBER

13 Glorreiche Rheingau-Tage

In historischen Gemäuern und gehobenen Restaurants kredenzen regionale Weingüter in der ersten Novemberwoche zu ambitionierten Menüs ihre besten Tropfen. Reservierung erforderlich.

www.vdp-rheingau.de

werden. Im »Cafe Siefert« ist das Sohn Bernd, der schon in der Backstube stand, als er noch nicht laufen konnte. »Unsere Vorfahren kommen aus der italienischen Schweiz, dort wo das Herz der europäischen Zuckerbäckertradition schlug. Vermutlich kamen damals schon die ersten süßen Gene in den Odenwald.«

Seit Jahrhunderten huldigt die Familie der Gastronomie, wobei sich der Wandel zur Konditorei »erst« im Jahr 1967 vollzog. Aber auch *was* hier mit so viel Leidenschaft erstellt wird, darf sich getrost **Hessenpralinen** nennen: eine exklusive Kollektion landestypischer Aromen, die dem Gaumen schmeicheln, mit Ingredienzen aus der Region wie Odenwälder Honig, hessische Äpfel und Kirschen. Der Konditoren-Weltmeister Bernd Siefert hat aber auch bei Pralinen Überraschungen parat: etwa die Geschmacksrichtung Frankfurter Grüne Soße oder eine Füllung aus Hüttenthaler Ziegenkäse bzw. jene mit dem Quittenbrand seines Vaters Wilhelm.

Cafe Siefert, Braunstr. 17, Michelstadt,
Tel. 060 61/30 68, So 10–18, Di 12–18,
Mi–Sa 9–18 Uhr, www.cafesiefert.de

14 »Handkäs' mit Mussigg«

Beim Handkäse handelt es sich um ein Produkt aus Sauermilchquark, das ursprünglich, daher der Name, mit der Hand geformt wurde. Schwerpunkt der Produktion ist das mittelhessische Hüttenberg. Als Spezialität gilt die Variante mit »Mussigg«: Der Käse wird hierzu in Essig, Zwiebeln, Öl, Kümmel, Pfeffer und Salz mariniert. Die Anspielung auf die

»Musik« bezieht sich – Hessen beweisen immer wieder ihren Humor – auf die durch rohe Zwiebeln bewirkten Verdauungsvorgänge. Im gemütlichen Gasträum oder im Innenhof des **Diefenhardt'schen Weinguts** in Eltville, zwölf Kilometer westlich von Wiesbaden, gehört der Handkäs' mit Mussigg eingelegt in Riesling zu den beliebtesten Speisen. Keinen Appetit? Der Riesling dazu kann natürlich auch ohne Käse genossen werden. Denn hier kredenz man Prädikatstropfen. Dazu zählt auch der **Spätburgunder**. Außerdem legen Peter Seyffardt und Familie Wert darauf, frische, weitestgehend regionale Produkte zu verwenden und auf Geschmacksverstärker sowie konservierte Lebensmittel zu verzichten.

Diefenhardt'sches Weingut, Hauptstr. 9–11,
Eltville, Tel. 061 23/71 490, Di–Sa ab 17 Uhr,
www.diefenhardt.de

15 Rheingauer Schlemmerwochen

Mehr als 100 Lokale und Winzer, viele davon Straußenwirtschaften, locken im Rheingau zwischen Flörsheim am Main und Lorchhausen am Rhein im Frühling zu Gaumenfreuden wie Forelle oder Spundekäs'. Dazu werden junger Wein und Sekt des Vorjahres offeriert. Dem kulturellen Appetit kommen Musik, Literatur und Vorträge entgegen.

Letzter Fr im April bis erster So im Mai,
Rheingau-Taunus Information,
Tel. 067 23/995 50, www.rheingau.de
▶ [Veranstaltungen](#)



16 »Grie Soß« oder »Griene Soße«

Süd- und Nordhessen sind sich nicht immer grün, und nirgendwo wird dies deutlicher als bei ihrem Nationalgericht, der Grünen Sauce. Ihre Rezeptur erhitzt Gemüter, in ihrem Namen locken Festivals (www.gruene-sosse-festival.de), und Frankfurt-Oberrad ziert sogar ein Denkmal. Es symbolisiert die Kräuter einer Frankfurter Grie Soß: Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerrampfer und Schnittlauch, die per Hand

zerkleinert in Sauerrahm, Schmand oder hausgemachter Mayonnaise aufgerührt werden. Puristen halten sie übrigens nur für original, wenn die Kräuter aus Oberrad stammen.

In der Nordhessischen Griene Soße ersetzen Dill und Zitronenmelisse Kerbel und Kresse, die gekochten Eier werden fein gehackt hinzugefügt. In Kassel der Triumph des guten Geschmacks, in Frankfurt ein Frevel. Insider sprechen sogar

von einem Dilläquator, der Hessen teile. Garantiert südhessisch wird die Regionalküche im Mosebach in Frankfurt interpretiert, zu Kartoffelrösti, mit Ei und Bratkartoffeln, auch zum panierten Schnitzel. Aber egal wo und wie: »Lassen Sie's sich schmegge!«

Mosebach, Frankfurt, Sandweg 29,
Tel. 069/493 03 96, tgl. 17–24 Uhr;
www.mosebach-gaststaette.de

17 Rippchen

Wichtig: Die hessischen Rippchen heißen nicht Kassler! Der Unterschied besteht darüber hinaus in der Herstellung. Während Kassler gepökelt und geräuchert sind, bestehen etwa **Frankfurter Rippchen** aus gepökelten Schweinekoteletts, die in Fleischbrühe oder Sauerkraut gegart werden. Sie munden daher milder als klassische Kassler. Rustikal in Einrichtung und Menü ist der »Gasthof Rammelsberg«, mit viel Holz, ein wenig Messing, schwarzen Tischen und einer Theke, die direkt mit dem Brauhaus verbunden ist. Die Küche offeriert Spanferkelbraten, Grill-Rippchen und weitere hessische Spezialitäten.

Brauhaus Zum Rammelsberg, Rammelsbergstr. 4, Kassel, Tel. 05 61 / 316 27 30, Mo–Sa 17–24, So 12–24 Uhr, www-zum-rammelsberg.de

18 Edle heimische Tropfen

Tradition trifft Moderne. Das Kernstück der Brennerei Dieter Walz ist eine fortschrittliche Technologie, die es erlaubt, das Aroma der Früchte unverfälscht einzufangen und im Destillat zu binden. Das kann natürlich nur bei Früchten aus der Region gelingen, wenn das Obst vollreif geerntet und frisch verarbeitet wird. Dafür eignen sich natürlich am besten die Früchte der eigenen Streuobstwiese im unterhalb gelegenen Glattbach und von anderen Odenwälder Wiesen. Wer sich selbst überzeugen will, macht eine Führung mit dem Inhaber Dieter Walz und verkostet einen »Apfel-« oder »Holunderwalzer«, delectiert sich am Aperitif »Bohnelle« oder

am »Quittenlikör«. So viel Leidenschaft wird prämiert, etwa mit dem Hessischen Staats-Ehrenpreis für Edelobstbrände und zahlreichen Medaillen bei der Landesprämierung in Neustadt an der Weinstraße.

Edelbrennerei Dieter Walz, Tucholskyweg 6, Fürth/Odw., Tel. 062 53 / 232 80, Di, Do 17–18.30, Sa 10.30–12 Uhr und nach tel. Vereinbarung, www.apfelwalzer.de
 ▶ brennereibesichtigung-verkostung.php

19 Riesling und Lamm

Einen kleinen Gegenpol zum Rheingau setzt die Hessische Bergstraße. Sie erstreckt sich südlich von Darmstadt bis Heppenheim am Westhang des Odenwaldes und ist mit nur 440 ha eine kleine, aber feine Weinregion. Die Jahresproduktion macht nur 0,3% der deutschen Herstellung aus. Ihr **Riesling** gilt jedoch als vorzüglich, ebenso wie der zunehmend angebaute **Spätburgunder**, der etwa bei Heppenheim auf einem Viertel der Rebstöcke heranreift. Schon zur Osterzeit lassen sich vor Ort die Weine von der Hessischen Bergstraße bestens mit den schmackhaften Gerichten der **Odenwälder Lammwochen** (www.lammwochen.de) kombinieren. Das historische Gasthaus »Zum Grünen Baum« steuert außergewöhnliche Kreationen zur Lammwoche bei, etwa: Ravioli mit Zitronen-Lammhack-Füllung auf buntem Pfannengemüse, Lammkoteletts mit Limonen-Kapern-Dressing an warmem Linsensalat oder Lammkeule an Umstädter-Dornfelder-Sauce mit Mangoldgemüse und Kartoffelstrudel. Wer könnte da schon widerstehen?

20 Bergsträsser Weinmarkt

In Heppenheim dreht sich zehn Sommertage lang alles um Wein. Auf dem Marktplatz mit herrlichen Fachwerkfassaden und in der historischen Altstadt finden zahlreiche Musikveranstaltungen statt. Regionale Spezialitäten sorgen fürs leibliche Wohl, Weinbuchten laden zu Kostproben örtlicher Provenienz wie Riesling und Spätburgunder ein.
www.bergstraesser-weinmarkt.de

Historisches Gasthaus Zum Grünen Baum, Große Gasse 17, Michelstadt, Tel. 060 61 / 24 09, Di–So 11.30–21 Uhr, www.gruenerbaum-michelstadt.com

21 Naturtrübes Hütt-Bier

Zur **Knallhütte** in Baunatal gehört auch die letzte Familienbrauerei Nordhessens: Kenner empfehlen das **naturtrübe Hütt**, »vollmundig, unfiltriert und mit wertvoller Bierhefe«, so die Eigenbeschreibung. Hier wurde Dorothea Viehmann geboren, der die Brüder Grimm eine Vielzahl ihrer Märchen zu verdanken haben. Die »Knallhütte« weiß um dieses »Pfund« und lädt zu Märchenstunden in historischen Gewändern. Dazu ein Naturtrübes und kräftig-deftige Gerichte. Und wer einfach nicht satt wird, ruft: »Tischlein deck dich« – und prompt wird nachgelegt.

Brauhaus Knallhütte, Knallhütte 1, Baunatal, Tel. 05 61 / 49 20 76, Mo–Do 11.30–23, Fr bis 24, So bis 22 Uhr, www.knallhuetten.de

Frankfurt

kulinarisch entdecken

Regionale Küche, modern interpretiert: Neben dem »Imbiss« lädt Gastronom Kay Exenberger auch in »Die Werkskantine« in der Frankfurter Klassikstadt.



Global handeln, lokal essen und trinken. Für kaum eine andere deutsche Stadt gilt das so sehr wie für »Mainhattan«. Wie gut sich internationales Publikum mit regionaler Kulinarik verträgt, kann man am besten in den Apfelweinkneipen beobachten. Wobei das hochdeutsche Wort nicht die Aura eines echten »Äppelwoi-« oder »Ebbelwoi-«-Lokals zu transportieren vermag. Wer noch nie einen **Handkäs' mit Mussigg** (würziger Käse mit Essig und Zwiebeln) probiert hat, bringt sich um einen würzigen Genuss. Legendär, quasi identitätsstiftend ist die **Grie Soß**, die **Grüne Sauce**, von der sich hartnäckig das Gerücht hält, es wäre die Lieblingspeise des berühmtesten Sohnes der Stadt, Johann Wolfgang von Goethe, gewesen. Mitnichten, meinen Literaturwissenschaftler, zu dieser Zeit gab es die Sauce noch gar nicht, fügen aber versöhnlich hinzu: Wenn es sie gegeben hätte, der Meister hätte sie gemocht.

Der Äppelwoi wird stilecht im »Bembel« gereicht, einem Tonkrug, der bis zu zwölf Gläser fasst und der den Inhalt, von Einheimischen auch gerne »Stöffche« genannt, kühlhält. Die passenden Gläser nennt man aufgrund ihrer Rautengravur »Gerippte«. Äppelwoi-Lokale sind gemütlich und bieten bezahlbare Gerichte an. Das lockt Banker ebenso an wie Studenten, Gäste ebenso wie Einheimische, deren hessisches Gebabbel sich nach dem Genuss eines Bembels wie ein wunderbares Grundrauschen anhört. Regionale Spezialitäten werden hier gehegt und gepflegt, entweder ganz traditionell oder neu und ohne Scheu mit internationalen Zutaten interpretiert. So lecker kann Integration schmecken.



Sauer macht lustig: Hessen sind wegen Handkäs', Äppelwoi und Sauerteigbrot gut drauf.

1 Frankfurter Rindswurst

Hessische Spezialitäten können manchmal ziemlich üppig werden, pikant und deftig der Handkäs', süß und schwer der Frankfurter Kranz. Dass es auch etwas anders geht, beweist die Küche im »Main Nizza«. Das Restaurant gehört zu Frankfurts Schokoladenseiten, mit Blick auf Fluss und Museumsufer. Auf die Teller kommt Gutbürgerliches im besten Sinn – die **Frankfurter Rindswurst**, rotbraun in der Farbe, würzig im Geschmack und knackig im Biss. Auch das Handkäs'-Tatar, gewürzt mit Vinaigrette und Kümmel, dazu knusprige Reibekuchen, ist Reverenz an lokale Tradition. Es gibt aber auch Wiener Schnitzel mit perfekter Knusperpa-

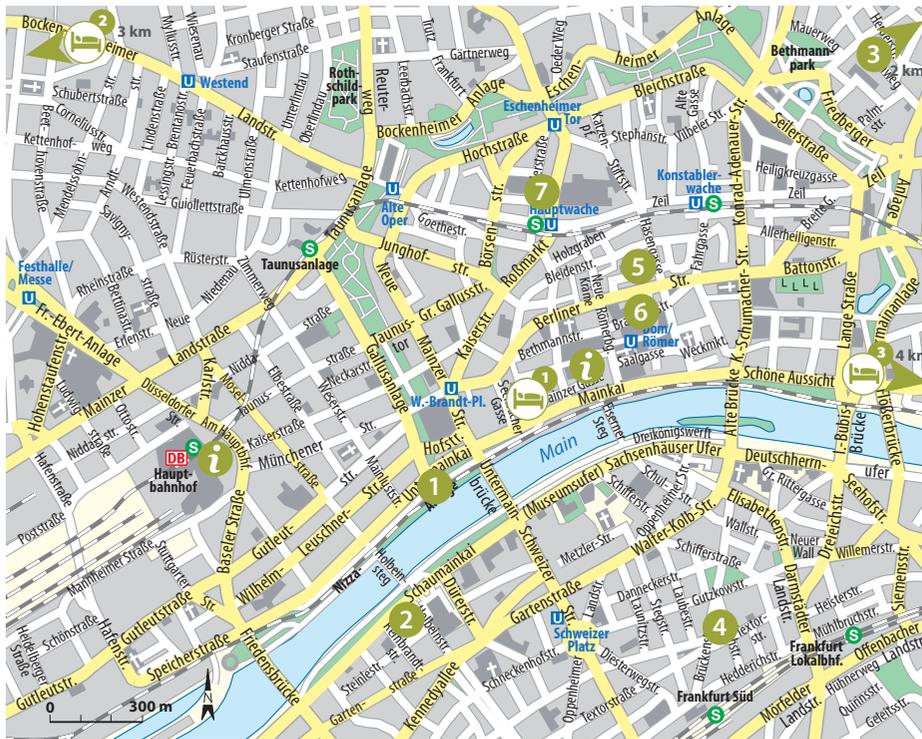
nade sowie geeisten Frankfurter Kranz ohne schwere Buttercreme – Dankeschön! Auch für die einladende Veranda-Terrasse und den Ausflugsarten im Erdgeschoss.

Main Nizza, Untermainkai 17,
Tel. 069/26 95 29 22, tgl. 11.30–1 Uhr,
www.mainnizza.de

2 Hessische Spezialitäten

Das Lokal zählt zu den traditionsreichsten im Frankfurter Apfelweinviertel Sachsenhausen – wegen seiner Schoppen, aber auch wegen seiner Fresken. Der Künstler Hans Schneider schuf 1950 und 1951 große Teile der Innengemälde. Auch die Außenwände und der Innenhof sind mit bunten Bemalungen verziert. Sie zeigen idealisierte Szenen aus dem ursprünglichen Sachsenhausen sowie typische Landschaftsporträts aus der Mainregion und dem Rheingau. Auf einigen Wänden ist der Name Alfred Ullmer verewigt, der 1936 die Gastwirtschaft übernahm und dessen Tochter Ingrid Hanauske gemeinsam mit Enkelin Iris Vec das Haus heute noch führt. Wer zu fairen Preisen traditionelle hessische Gerichte wie Frankfurter Grillrippchen oder Haspel – Eisbein – mit Kraut und Brot genießen möchte, ist hier genau richtig. Und natürlich darf auch die berühmte »Grie Soß« nicht fehlen, im »Gemalten Haus« in Kombination mit Rindersolber (gepöckeltes Rindfleisch) oder Rinderbrust.

Zum Gemalten Haus, Schweizer Str. 6,
Tel. 069/61 45 59, Do–So 10–24 Uhr,
www.zumgemaltenhaus.de



- | | | |
|-----------------------------|---------------------------------|------------------------------------|
| 1 Main Nizza | 5 Kleinmarkthalle | 1 Steigenberger
Frankfurter Hof |
| 2 Zum Gemalten Haus | 6 Bitter & Zart | 2 Radisson Blu |
| 3 Wolfgang's | 7 Metzgerei &
Feinkost Ebert | 3 25hours Hotel
The Goldman |
| 4 Exenberger,
der Imbiss | | |

3 Handkäs' Punk

Goethe hätte den Apostroph im Restaurantnamen von »Wolfgang's« ebenso goutiert wie die Speisen in diesem Lokal. Denn zur Zeit des Dichturfürsten war das Häkchen noch üblich. Und der Meister schätzte die einfache Küche, insofern ist die Hommage an »Wolfgang« durchaus gerechtfertigt. Nur bei seiner Spezialität, dem Handkäs, verzichtet das »Wolfgang's«

auf den Apostroph. Dennoch heizt der **Handkäs' Punk** (rote Zwiebeln, Chiliöl, Balsamico und Peperoni) so richtig den Kreislauf an. Der »Handkäs mit Blues« überrascht mit Trüffelöl, Beerenjus und rosa Pfeffer, jener mit dem Beinamen »Folk« mit Mandelpesto und Pinienkernen.

Wolfgang's, Im Prüfling 28,
Tel. 069/94507050, Mo–Sa 10–1,
So 10–24 Uhr, www.wolfgang's-frankfurt.de

4 Äppelwoi to go

Äppelwoi und Handkäs' to go – wie geht das zusammen? Das »Exenberger« zeigt, dass schnelle Zubereitung und traditionelle Kost eine wunderbare Allianz eingehen können. Wer es eilig hat, holt sich sein Carepaket ab (am besten noch mit telefonischer Vorbestellung). Die Wirte sind außerdem überzeugt, dass hessische Spezialitäten auch leicht verdaulich sein können. Da ist es schon kaum mehr überraschend, dass auch das Ambiente modern und stylish daherkommt. Unverändert ist »nur« der Anspruch an Qualität und die Frische der Zutaten.

Exenberger, der Frankfurter Imbiss, Bruchstr. 14, Tel. 069/63390790, Mo–Sa 11–23 Uhr, www.exenberger-frankfurt.de

5 Kleinmarkthalle

Schön ist etwas anderes. Aber genau das macht diesen Markt und den 1950er-Jahre-Bau so sympathisch. Denn hier zählt der Inhalt, nicht die Fassade. Und das wissen die Frankfurter zu schätzen und zu verteidigen. Als ein Dezernent an Abriss dachte, erhob sich ein Sturm der Entrüstung und brachte die Pläne zu Fall. Hier geht es gleichermaßen urhessisch und schnoddrig wie international zu, das gilt auch für das Sortiment: Neben regionalen Produkten wie Gref-Völsings-Wurst oder den letzten Steinpilzen der Saison gibt es auch Exotisches aus aller Welt.

Kleinmarkthalle, Hasengasse 5–7, Mo–Fr 8–18, Sa 8–16 Uhr, www.kleinmarkthalle.de