

Gastronomía alemana

Alemania cuenta con gran variedad de especialidades gastronómicas según las distintas regiones que la componen. Reseñamos aquí ejemplos de especialidades que no se destacan tanto por su sabor, sino porque algunas tienen un nombre raro hasta para quienes hablan alemán y otras por su historia particular.

Hamburger Labskaus

¡Una masa rosada con huevo frito acompañada con remolacha y pepinillo en salmuera! Un plato alemán que no da ganas de probarlo a primera vista. Pero sea como sea, hoy más que nunca los hamburgueses lo consideran la comida preferida de la ciudad aunque también es conocida en Inglaterra (sobre todo en el área de Liverpool) y en Escandinavia.



Según la leyenda, hace muchos siglos el Labskaus de Hamburgo fue inventado por un cocinero de barco muy listo: todos los marineros en su barco se enfermaron de escorbuto y por eso se les cayeron todos los dientes.

Así que este cocinero metió la carne en salmuera que tenía preparada en la picadora y la cocinó después junto a galletas de barco y otros ingredientes.

Otros dicen que esto solo es una leyenda por que la picadora fue inventada en el siglo XIX y además: no se pudo constatar una mejoría en los dientes de la gente en el continente.

También el nombre tiene su historia: apareció por primera vez en un libro inglés en el año 1706 y por eso los lingüistas suponen que tiene su origen en el inglés marino. *Lobsouse* significa «un plato para hombres bravos».

El idioma letón propone otra explicación: *Labs Kausis* significa «la olla buena». Los bálticos que dominaron la pesca en el Mar Báltico también prepararon y comieron Labskaus como guiso con papas y cebollas – para los hombres seguramente una «olla buena».

La explicación alemana viene del bajo alemán. *Labs* significa *Fleischlappen*, que quiere decir *trapos de carne*, *kaus* era una forma especial de olla. Así que Labskaus son trapos de carne preparada en una olla especial.

Como sea el origen, hoy en día es un plato popular también en los restaurantes caros de Hamburgo y todo el norte de Alemania y sirve como ejemplo para la historia común de Europa — también en asuntos culinarios.

Killepitsch

Killepitsch, un licor de hierbas muy parecido al Jägermeister famoso, pero con un sabor más amargo tiene su origen en la ciudad de Düsseldorf.

Según la historia de Hans Müller-Schlösser, un escritor de obras de teatro en el dialecto de Renania, estaban su muy buen amigo Willi Busch y él mismo en un refugio antiaéreo durante la segunda guerra mundial. Cuando estaban cayendo «las bombitas», como anotó Müller-Schlösser, le dijo su amigo:

Ech sach dech bloß ens Hans, koome meer he heil erus, dat se ons nit kille, dann brau ech dech ö Schabäuke, do kannste de Zong noh lecke, dann dommer eene pitsche on dä kannste dann von mech us Killepitsch nenne!

Yo te digo Hans, si salimos de aquí vivos, si no nos matan (kille) te voy a preparar un traguito que te va a acariciar la lengua y después nos vamos a tomar varios (eene pitsche) para que puedas llamar a mi traguito Killepitsch.

Killepitsch entonces significa más o menos «mata trago», pero no porque es tan fuerte que te mata el alcohol, sino por que su inventor se salvó vivo de la guerra. Hoy en día el Killepitsch se consigue en uno de los bares más conocidos de Düsseldorf que se llama *Et Kabüffke*, que describe un lugar oscuro y desaseado, pero también está disponible en las tiendas y supermercados y una gran parte del millón de litros producidos por año son exportados a más de catorce países.

Handkäs mit Musik

El «Queso de Mano con Música» es una especialidad de Hesse y Renania Palatinado. Su nombre viene de la producción tradicional, cuando el queso de leche agria se hacía con las manos.

Lo importante del queso es la forma de servirlo: el queso maduro se prepara con una marinada de cubitos de cebolla, vinagre, aceite, comino, pimienta y sal. Muchas veces los cocineros lo mezclan con unas gotas de *Apfelwein*, una sidra hecha exclusivamente en esa región. Al contrario de la mayoría de los platos alemanes, el *Handkäs mit Musik* se come sin tenedor. Se corta un pedazo de queso con el cuchillo, se lo pincha con la punta y se lleva a la boca. Como alternativa se puede comer encima de pan negro.

Mucha gente pregunta: ¿Por qué se llama «Queso con Música»? La respuesta es fácil y lógica. Se entiende que la música se produce sola durante la digestión de las cebollas. Según dicen, la gente que lo come por primera vez, se dará cuenta muy pronto de cuál es la «música».

El Queso con Música se come de forma tradicional sobre todo en verano en los bares y restaurantes de las ciudades como Frankfurt del Meno y pueblos chiquitos, pero siempre acompañado por un vaso de *Apfelwein* bien frío.

Currywurst

Currywurst es uno de los platos nuevos de la cocina alemana. Esa salchicha frita, cortada en pedazos chiquitos que se come con salsa de ketchup, curry y otros ingredientes como salsa worcester, fue inventada por Herta Heuwer en Berlín después de la segunda guerra mundial. La Sra. Heuwer empezó su negocio con un kiosco pequeño en las calles de la capital alemana. Poco después se mudó a la zona roja de la ciudad, donde la salchicha se convirtió en un éxito grande: El chiringuito estaba abierto día y noche y les dio trabajo a más de 20 empedados en su mejor momento. Siempre había empresas multinacionales que querían comprar la receta de la salsa especial de la Sra. Heuwer, pero ella nunca la vendió. Hoy en día, el chiringuito todavía existe y la receta se queda en la familia Heuwer como secreto.

La Currywurst tuvo una gran influencia en la cultura alemana de la época después de la guerra. El autor alemán Uwe Timm escribió una novela sobre la invención de la Currywurst, frente a la historia de la Sra. Heuwer, que ahora es leída por casi todos los alumnos alemanes en los colegios. Se trata de la reconstrucción de las ciudades alemanas y el comienzo del «milagro económico» que ocurrió en Alemania en los años 50 y 60.

Además hay un museo de la Currywurst en Berlín, el cantante alemán Herbert Grönemeyer publicó una canción con el título «Currywurst» y el correo alemán presentó una serie de estampillas especiales con la imagen de una Currywurst en el año 2011.

Así que la Currywurst representa más que cualquier plato alemán la reconstrucción del país después de la segunda guerra mundial y sobre todo, es un símbolo para la fuerza de las mujeres en Alemania que empezaron a reconstruir el país!



Nürnberger Bratwurst



Según cuenta la leyenda, la salchicha de Núremberg es tan pequeña porque así podía venderse a través de los ojos de las cerraduras de los mesones después de la hora del cierre. Eso explicaría por qué la salchicha mide entre siete y nueve centímetros de largo y pesa máximo 25 gramos cuando otras miden el doble y pesan cuatro veces más. En 1313 ya se había establecido su contenido por ley y sólo lo podían controlar los carniceros certificados.

Hoy, la salchicha establece sus propias leyes y posee la denominación de origen regional protegido de la UE. Sólo las salchichas elaboradas según la receta estipulada y con ingredientes de la mejor calidad y provenientes de la región de Núremberg obtienen el certificado de «original».

Se la vende por docena o media docena y cuando es al paso, de a tres en un refuerzo. Ideal para acompañarla es una cerveza. La gran fama de la cerveza alemana, en parte, se debe también a una ley: a la «Ley de la pureza de la cerveza alemana» promulgada en 1516 que establece que sólo se puede utilizar lúpulo, malta, levadura y agua en su elaboración.

Bienenstich

El Bienenstich, en español «la picadura de abeja», es una torta muy conocida en Alemania que ahora se como en todo el país aunque tenga su origen en Renania. La torta se hace con una masa de levadura y una crema de almendras, azúcar y grasa que después de mezclar los ingredientes es caramelizada. Es una de las tortas más tradicionales de la cocina alemana que fue nombrada por primera vez en el año 1474.

Según la leyenda de los panaderos jóvenes, la historia ocurrió en las ciudades de Linz al Rín y Andernach. Los ciudadanos de Linz planeaban atacar la ciudad vecina porque el emperador alemán retiró el derecho a pedir el tributo del Rín a los viajeros que pasaron por la ciudad y dio este derecho importante a la ciudad de Andernach.

Así que los ciudadanos de Linz estaban por atacar, pero justo en este momento dos panaderos jóvenes estaban caminando por el muro de la ciudad de Andernach para comer un poquito de la miel riquísima que encontraron en las colmenas colgadas por los muros.

Comiendo de la miel, los panaderos vieron a los ciudadanos de Linz, y empezaron a tirar las colmenas hacia los agresores. Aquellos seguramente sufrieron muchas picaduras de las abejas y tuvieron que huir a su ciudad.

Para festejar la defensa exitosa de la ciudad, el panadero maestro inventó una torta en honor de los dos jóvenes, y la llamó «Bienenstich».



Para cerrar esta incursión en la gastronomía alemana vamos a compartir un secreto con ustedes; la torta preferida de todos nosotros en la Embajada de Alemania que no se destaca ni por su nombre ni por su historia, sino por lo deliciosa:

Käsekuchen torta de queso blanco

masa:

250 g harina
125 g manteca fría
1 pizca de sal
30 g azúcar
1 yema
2 cucharadas de agua fría

relleno:

750 g queso blanco 0 % grasa
½ taza de aceite de girasol
300 g azúcar
3 yemas
40 g Fécula de maíz
un chorrito de vainilla
½ l leche fría
3 claras



Poner la harina en un bowl; amasar rápidamente con manteca, sal, azúcar, yema y agua; hacer un bollo, y dejar reposar en papel de aluminio durante una hora en la heladera.

Precalentar el horno a 180°.

Mezclar el queso blanco con el aceite, azúcar, yemas, maizena, vainilla y leche, y batir.

Batir las claras a nieve y mezclar con el relleno en forma envolvente.

Forrar un molde desmontable de aprox. 26 cm de diámetro con la masa, pinchar el piso con un tenedor y rellenar con el batido de queso blanco.

Hornear la torta más bien en la parte baja del horno aprox. 50-60 min. No abrir la puerta del horno hasta 10 minutos antes de finalizar la cocción.

Dejar que la torta enfríe dentro del horno.

Se encuentran muchas otras recetas alemanas en:

<http://www.alemaniaparati.diplo.de/Vertretung/mexiko-dz/es/05-Sociedad/ComerBeber/0-ComerBeber.html>

<http://www.oma-uruguay.com/content/blogcategory/22/28/>