

La Choucroute

Contrairement à une fausse idée reçue, la choucroute n'est pas LE plat allemand; on la consomme plus en Bavière et en Europe Centrale. En Alsace, on la cuisine différemment, c'est un plat « Français ».

En Bavière, elle se sert le plus souvent avec le boudin noir accompagné d'une purée maison. La saucisse emblématique de Bavière est une saucisse blanche qui se déguste chaude, en la suçant et en aspirant son délicieux contenu.

Elle est servie avec une moutarde brune légèrement sucrée et un bretzel.



La Wurst (saucisse)

Ce mot désigne bien entendu une saucisse mais également tout objet long. Les Würste sont déclinées dans toutes les régions d'Allemagne : fumée, courte, allongée, grosse, etc. Il en existe de multiples sortes, plus de 1500; celle réputée de Mayence est traditionnelle; elle se rapproche du cervelas et se consomme chaude ou froide, du petit déjeuner jusqu'au soir et même souvent sur le marché. Elle est très appréciée, puisque offerte aux très jeunes enfants lors des courses parentales. On garde ainsi longtemps ce goût si particulier de son enfance.



La Currywurst

Mais c'est la Currywurst qui, servie avec des frites à la mayonnaise et sauce tomates, parsemée de curry, remporte tous les suffrages. Originnaire de Berlin, elle est consommée dans toute l'Allemagne.

On déguste l'équivalent de notre « pâté français » comme une Wurst, puisque proposé très souvent en boudin.

La saucisse de foie s'étale sur le pain du matin.

Alors que les allemands cuisent leur viande assez longtemps pour éliminer les bactéries, ils consomment pourtant le porc haché simplement fumé, également présenté en saucisse.



La Nourriture locale

Les Brötchen

Pour chaque Allemand, le petit déjeuner est primordial, surtout le week-end. Tôt le samedi matin les « hommes » font la queue devant la boulangerie pour acheter ou commander les fameux Brötchen. Il existe une marque Werner-Backstube qui a son siège à Mayence et qui a appelé son petit pain fétiche le Mennzer.

<https://werners-backstube.de/spezialitaeten>



Un petit déjeuner typique, du dimanche

Nourriture (2)



Le Bretzel

L'autre spécialité le Bretzel

Ce petit pain à la pâte savoureuse est très typique et parsemé de grains de sel. Il est consommé par toute la famille à toutes heures de la journée, en guise de coupe faim. Les enfants adorent ! On en trouve décliné en plusieurs parfums et plusieurs tailles.

Le Schorle

Le Schorle

Pour se désaltérer, les Allemands se servent parfois un « Weinschorle » : moitié vin blanc, moitié eau gazeuse. C'est souvent servi dans un verre de 40 cl, « *comme ça, cela fait plus à boire* » !

Le jus de pomme le plus souvent consommé est l'« Apfelschorle », servi également moitié jus de pomme, moitié eau gazeuse.

Par contre on ne demande jamais de l'eau du robinet; elle est toujours servie en bouteille.

Käse mit Musik

Ce petit fromage « Handkäse » de la Hesse, se sert avec du cumin et des oignons crus. Il est mariné dans une vinaigrette et occasionne des flatulences, d'où son nom qui fait sourire...

En Allemagne, il existe des kiosques « **Imbiss** » qui servent toute la journée des repas rapides typiques comme le **Currywurst**, connu dans toute l'Allemagne ou le « **Fleischkäse** » en sandwich.

Pour consommer rapide et pas cher, il existe également le « **Döner** », *chez nous Kebab*. C'est un émigré Turc Mehmet Aygün qui l'a importé à Berlin en 1970, puis dans toute l'Europe.



Une autre spécialité locale de Francfort est la sauce verte, composée de 7 épices et herbes aromatiques vertes, broyées menu et mélangées à du fromage frais puis servie froide avec des œufs durs et des pommes vapeur. C'est un plat à lui tout seul. On peut l'accompagner de Bière ou localement avec de l'« Apfelwein », cidre à la saveur dure (brut de brut), liée à l'utilisation d'une minuscule pomme âcre. On peut le diluer et l'adoucir avec de la limonade citronnée.



Au Café

L'espresso ?

Le café allemand est loin d'être proche du concentré italien ! Comme ils en boivent beaucoup, il le dilue fortement dès le petit déjeuner et forcément le goût s'en ressent. On peut commander aussi une carafe de café. Donc pour commander un « bon » café, bien stipuler un « Espresso » maintenant aussi connu.

En Autriche, les spécialités, ce sont les cafés viennois avec différentes sortes d'appellations et de compositions. Il existe une multitude de noms assez poétiques. On peut le consommer avec un gâteau local comme le « **Sachertorte** (confiture et chocolat) ou l'**Apfelstrudel** (aux pommes) » très prisés lors d'une visite touristique. Avec de la chantilly c'est meilleur !



Nourriture (4)

La pause Café

C'est le temps du « Café Kuchen » qui pour bon nombre d'Allemands est un moment de détente indispensable au cours d'une visite touristique.

Chaque lieu de visite propose donc un espace pour se ravitailler en café et gâteaux. Certains en achète pour les emporter à la maison.

Sur les terrasses, on peut parfois découvrir une coupe glacée, une part de gâteau « Vagues du Danube » et un « café au lait ».



La Nourriture locale

L'autre spécialité locale, mais aussi dans une grande partie de l'Allemagne du sud-ouest, est l'asperge (der Spargel). Elle se cultive sur les rives alluvionnaires du Rhin dont Ginsheim. On la déguste à toutes les sauces ! Du velouté, souvent servi en entrée, à la crêpe d'asperge.

Il existe de multiples façons de l'accommoder. Plusieurs livres culinaires sont édités uniquement avec des recettes d'asperges. Les dates officielles de vente sont organisées réglementairement.

Idem pour le Federweisser (Bourru ou vin nouveau) qui lui se vend de mi-août à mi-octobre.



Nourriture (5)



Spundekäs'

Un mets qui se sert habituellement avant le repas (Vorspeise), lors d'une fête ou en encas, c'est le **Spundekäs'** : composé d'une crème de fromage frais avec de la poudre de poivrons et des échalotes hachées finement.

Il vient du nord de Wiesbaden : **Bad Schwalbach am Taunus**, dans les hauteurs du Rheingau.