

#GUTENAPPETIT

САКСОНСКИЕ ВЕСТИ

В САКСОНИИ ЛЮБЯТ И УМЕЮТ ХОРОШО ПОЕСТЬ. РАЗБИРАТЬСЯ В ХОРОШЕМ ПИВЕ И ВИНЕ — ДЕЛО КАЖДОГО УВАЖАЮЩЕГО СЕБЯ САКСОНЦА. В РЕГИОНЕ НЕМАЛО ДОСТОЙНЫХ МЕСТ, ГДЕ МОЖНО ПООБЕДАТЬ ИЛИ ОТУЖИНАТЬ ПРЕВОСХОДНЫМИ БЛЮДАМИ С БОКАЛОМ ОТМЕННОГО ГОРЯЧИТЕЛЬНОГО.

WAS WOLLEN WIR TRINKEN?

«Что будем пить?» (Was wollen wir trinken?) – этот исторический вопрос много веков сопровождает добрые застолья. Свой ответ на него знал командующий Первым Украинским фронтом маршал Советского Союза И.С. Конев, когда в мае 1945 г. решил разместить свою ставку в историческом саксонском замке Вакербарт, занимающем выдающееся место в истории немецкого виноделия. Здесь и сегодня находится старейший в Саксонии винный погреб, чье название в наши дни стало, пожалуй, самым известным винным брендом этой земли, где вино стали делать более 800 лет назад. Опытный военачальник умело выбрал позицию.

А история замка началась с того, что генерал-фельдмаршал министр при дворе Августа Сильного граф Христоф Август фон Вакербарт в 1727 г. приобрел несколько виноградников и прилегающие к ним земли в местности Радебойль под Дрезденом и построил здесь замок Вакербарт. С 1957 г. помимо обычного вина здесь стали также производить зект (sekt) – игристое вино, которое называют немецким шампанским.

Das ist Sächsisches Bier

Отдельная песня – саксонское пиво. В Саксонии пьют больше всего пива в Германии, правда, после Баварии. Саксонский бренд – пиво Radeberger Pilsner Premium-Bier из пивоварни Radeberger Exportbierbrauerei, сваренное в соответствии с немецким законом о чистоте пива, в этом году, кстати, отмечается его 500-летний юбилей. Этот «ячменный сок» можно попробовать во многих ресторанах Дрездена, например, в пивной Radeberger Bierausschank или в ресторане Erlebnisrestaurant Radeberger Biertheater. По историческим рецептам варится пиво «Лейпцигер Гозе» (Leipziger Gose).

В туристическую программу входят экскурсии по пивоварням в Радеберге, Торгау, Вернесеруне, Айнзиделе, Гёрлице, Айнбау. В Айнбау ежегодно в июне проходит пивной праздник под названием Eibauer Bierzug. В Дрездене с традициями пивоварения можно познакомиться в пивоварнях Feldschlosschen Brauerei или Waldschlosschen Brauerei.

Сегодня винодельня при замке превращена в Саксонское государственное винодельческое хозяйство «Замок Вакербарт». Во время экскурсии здесь можно осмотреть замок, парк, винзавод, посмотреть фильм о виноделии, продегустировать в магазине при заводе его продукцию и приобрести то, что придется по вкусу. Замок и ряды виноградных лоз образуют впечатляющие декорации, на фоне которых проходят многочисленные мероприятия.

От Пирны, что южнее Дрездена, до Дисбар-Зойслитца, севернее Мейсена, проходит туристический маршрут «Саксонская винная дорога». Во многих местах есть возможность переночевать у виноделов, перекусить в уютных винных ресторанах. Особое внимание стоит обратить на те, что отмечены знаком качества «Besonders empfohlen an der Sächsischen Weinstrasse» («Особенно рекомендованы на «Саксонском винном пути»).



Винодельческое хозяйство «Замок Вакербарт»



Саксонский картофельный суп варят с колбасой, и с сосисками



«Саксонское жаркое»

ПОПРОБОВАТЬ НЕПРЕМЕННО!

В поисках гастрономических удовольствий в Саксонии следует обратить пристальное внимание на местное жаркое из маринованной говядины под названием *Sachsischer Sauerbraten* и блюда из картофеля. Его здесь используют даже для приготовления десертов. Например, сладкие оладьи *Sächsische Quarkkeulchen*. Местная картофельная «классика» – это супы, которые в Саксонии намного популярнее, чем на других территориях страны. И, прежде всего, *Sächsische Kartoffelsuppe*. К типичным блюдам местной кухни также относятся *Schwammespalken* (грибной айнтопф) – очень густой суп, заменяющий первое и второе блюдо. В саксонском меню есть также простейший *Brotsuppe* (хлебный суп) – порезанный на кусочки хлеб, вода (или пиво), обжаренные сало, лук, соль, перец, зелень.

Самое знаменитое блюдо Лейпцига с многообещающим названием «Лейпцигская всячина» или по-немецки «Лейпцигер аллерляй» / *Leipziger Allerlei* может ввести в заблуждение туриста, представившего «ассорти» закусок и прочих вкусняшек. На самом деле это овощное рагу со спаржей. В оригинальной



рецептуре в него также входят морковь, кольраби, цветная капуста, сморчки, рачы хвосты и хлебные клецки.

Подкрепиться как следует можно, заказав голубцы, а они здесь непременно сочные, или жаркое «Мутцбрэтен» / *Mutzbraten* – огромную свиную вырезку, копченную в березовом дыму. А в качестве аперитива стоит выбрать ликер из тмина «Лейпцигер аллаш» / *Leipziger Allasch*.

Оказавшись в регионе Оберлауци, обязательно нужно попробовать лужицкий свадебный суп-лапшу *Sorbische Hochzeitssuppe*. Его готовят на мясном бульоне с добавлением моркови, лука-порей, сельдерея, спаржи, яиц, петрушки и молока. А в Рудных горах (Эрцгебирге) – одно из самых любимых блюд *Buttermilchgetzen* (картофельная запеканка с корейкой и льняным маслом).

ДВА САКСОНСКИХ РЕЦЕПТА

- 400 г овощей (по 100 г моркови, цветной капусты, спаржи и зеленого горошка);
- 400 г очищенных от панциря креветок;
- 1 ст. л. муки;
- 2 ст. л. сливочного масла;
- 60 мл молока;
- 150 мл сухого белого вина;
- 1 яичный желток;
- соль, перец по вкусу.

Leipziger Allerlei

Brotsuppe

- 500 гр черствого хлеба
- 1 л воды
- 50 гр сала
- 1 луковица
- соль, перец
- зелень любая, какую любите



«Лейпцигер Аллерляй»

Отвариваем овощи до готовности удобным способом. Расплавляем на сковороде 1 ст. л. сливочного масла, обжариваем креветки. Добавляем морковь, капусту, горошек, спаржу, соль, перец. Перемешиваем и обжариваем их вместе 2-3 минуты. Убираем со сковороды. На той же сковороде расплавляем 1 ст. л. сливочного масла и обжариваем в нем муку. Добавляем молоко, вино, соль, перец и тщательно перемешиваем, избавляясь от комочков. Доводим до кипения. Выключаем огонь и ждем 1 минуту. После добавляем к соусу слегка взбитый яичный желток и тщательно перемешиваем. Выкладываем на тарелки креветки с овощами, поливаем их подготовленным соусом.

Хлеб поломать или порезать на мелкие кусочки, залить кипящим бульоном. На сковороде обжарить сало и мелко порезанный лук до золотистого цвета, выложить к хлебу. Солим, перчим, рубим зелень – готово! Тому, кто хочет по-настоящему сытно, предлагается сначала разбить в тарелку сырое яйцо, а уж потом наливать в нее суп. Не забудьте тщательно размешать. Ну а третий вариант вообще звучит как испытание: «Вместо воды возьмите пиво...» и далее по вышеизложенному. Говорят, от похмелья хорошо.

СЛАДКОЕЖКАМ — НА ЗАМЕТКУ

Самое известное кондитерское изделие в Дрездене и по совместительству бренд этого города – рождественский кекс «Дрезднер Кристштоллен» / Dresdner Christstollen или коротко «штоллен». Чтобы отведать его «в оригинале», нужно посетить Дрезден во вторую из четырех пред рождественских недель и отправиться на рождественский базар Штрицельмаркт/Striezelmarkt. В это время здесь торжественно отмечают Штолленфест. Традиция празднования восходит к 1730 г., когда курфюрст Август Сильный велел испечь к Рождеству огромный кекс «штоллен» весом «всего-то» 1,8 тонны. В 2000 г. этот рекорд был побит – был выпечен кекс-великан весом 4,2 тонны. В дни праздника можно попробовать изготовить и свой штоллен – в пекарне Андреаса Випплера (Andreas Wippler) туристы учат кулинарному мастерству.

Не менее знамениты такие сладости саксонской столицы, как трехслойный торт Dresdner Eierschecke и дрезденский марципан Dresdner Marzipan.

В Лейпциге можно полакомиться сладкими пирожными Leipziger Larchen, которым чаще всего составляет компанию «Зеельхен Хессен» / Scheelchen Heessen – так на разговорном саксонском языке называют чашку кофе. Особенно хорош этот душистый напиток в старейшей лейпцигской кофейне Zum arabischen Coffee-Baum.



Печенье «Лейпцигские жаворонки»

Особой популярностью пользуется десерт «Лейпцигер рэбхен» / Leipziger Rübchen. Его основа – слива, начиненная марципаном и запеченная в сладком тесте. Особый вкус и аромат лакомству придают сахарная пудра и корица, посыпанные сверху. Есть «рэбхен» нужно непременно горячим.

Достоин внимания и миндальное печенье с поэтическим названием «Лейпцигские жаворонки», которое по-немецки звучит как «Лейпцигер

Лерхе» / Leipziger Lerche. Рецепт лакомства был изобретен в 1876 г. после того, как тогдашний саксонский правитель запретил охоту на жаворонков. Предприимчивые кондитеры смекнули, что местные жители остались без любимого блюда из птиц, и предложили им сладкую альтернативу – печенье из сдобного теста с орехами и марципаном. По форме оно напоминало гнездо жаворонка. Для пушного эффекта внутри лакомства запекалась капля клубничного джема, символизирующая сердце певчей птички.

В Пульснице, недалеко от Дрездена, восемь пекарен разносят по городу ароматы кардамона и корицы – здесь уже много столетий подряд выпекают пульсницкие пряники / Pulsnitzer Lebkuchen. Это не только вкусный десерт, но и прекрасный сувенир из этих мест. В качестве подарка также можно привезти местные конфеты – «Талеры Баха» / Bachtaler с портретом композитора. Они наполнены кремом, а в ореховом сдобном тесте «прячется» кофейное зернышко.

Сладкоежкам и не только будет интересно в единственном в Европе Музее пряников – Pfefferkuchmuseum и пекарне Pulsnitzer Schaubackereien, где можно убедиться в мастерстве пекарей и попробовать местную продукцию. Каждый ноябрь в Пульснице вкусно и весело проходит единственный в Германии пряничный базар Пфеферкухенмаркт / Pfefferkuchenmarkt.

Далеко за пределами Саксонии известна саксонская творожная ватрушка с нежной яичной заливкой – Sächsische Eierschecke.



Сырники с вишней из Оберлаузица

САМЫЙ КРАСИВЫЙ В МИРЕ МОЛОЧНЫЙ МАГАЗИН

Один из дрезденских туристических брендов, молочный магазин «Пфундс молькерей» (Pfund Molkerei), расположен в Новом городе на правом берегу Эльбы по адресу Баутцнерштрассе, 79 (Bautznerstrasse).

Магазин, чье полное изначальное название «Дрезденское молочное хозяйство братьев Пфунд», основан в 1880 г. крестьянином Паулем Пфундом (Paul Gustav Leander Pfund, 1849–1923) и его братьями. Сначала «хозяйство» находилось в другом месте, и помещение было невелико. Но при нем имелся... коровник. Покупатели могли посмотреть, как доят коров, готовят молоко к продаже, а затем и купить его, свежайшее, полученное прямо на глазах.

«Спектакль» с доением коров быстро превратил магазин в аттракцион, известный всему городу. Торговля пошла очень успешно. В конце XIX в. братья продавали около 150 литров молока в день; в 1930-х гг. – до 60 тыс. л. Здесь впервые в Германии стали делать стуженное молоко. По нынешнему адресу фирма переехала в 1890 г. Внутри «Пфундс молькерей» выглядит почти так же, как и сто лет назад. Магазин расположен на первом этаже четырехэтажного дома, который почти не пострадал во время бомбежек Второй мировой войны.

Владельцы магазина стремились к тому, чтобы и товар у них был отборный, и торговый зал выглядел не так, как у других. Его стены украсили разрисованной майоликовой плиткой, вручную причудливо расписали потолок и прилавок. Со временем «хозяйство» братьев Пфунд стали называть самым красивым в мире молочным магазином.

В ходе капитальной реставрации в середине 1990-х гг. ручной росписью занимались мастера дрезденской фаянсовой фабрики Villeroy & Boch. На рисунках сценки из сельской жизни, сказочные животные, мифические персонажи, озорные ангелочки, множество цветов, красочные орнаменты. Общая площадь покрытия 248 кв. м.

Сейчас каждый день в эту молочную лавку приходит до тысячи посетителей. Оказавшись здесь, как не выпить стакан молока. Для этого в зале есть небольшой кафетерий. А на втором этаже расположился довольно большой ресторан с очен авторитетной кухней. В виде сувенира здесь можно прикупить молоко в особой бутылке типа колбы, кроме того, туристы покупают здесь сыр (более ста сортов), конфитюры, конфеты типа российской «коровки», фарфоровые кружки и молочники с рисунками на молочно-хозяйственные темы, разделочные доски, чай, различные настойки, магнитики, открытки и пр. Около магазина останавливается автобус кругового экскурсионного маршрута Нор-оф Нор-оп. Можно выйти, осмотреть достопримечательности и на одном из следующих автобусов, которые следуют с определенным интервалом, отправиться дальше.

Как самый красивый в мире молочный магазин «Пфундс молькерей» в 1998 г. занесен в Книгу рекордов Гиннеса.

www.pfund.de



Магазин «Пфундс молькерей»





«Зал курфюрста» в «Итальянской деревеньке»



«Мефистофель» в «Погребке Ауэрбаха»

ЗДЕСЬ БЫВАЛ ДОСТОЕВСКИЙ

Речь идет о дрезденском ресторане «Итальянская деревенька» (Italienisches Doerfchen), что находится на Театральной площади недалеко от Цвингера. Сначала на этом месте стояло несколько домиков, в которых жили итальянцы, строившие Придворную католическую церковь, отсюда и итальянское название. Окончив работы, итальянцы уехали, а в «деревеньке» поселились придворные и артисты, потом домики стали сдавать внаем. Одним из арендаторов в 1826–1827 гг. был русский поэт Василий Жуковский. Затем «деревенька» была снесена и на этом месте построили «Ресторан Хельбига», где с 1867 г. не раз бывали Федор Михайлович и Анна Григорьевна Достоевские. Любимым блюдом писателя был отварной угорь.

В 1913 г. на этом месте был построен новый ресторан, которому присвоили историческое название «Итальянская деревенька». Под одной крышей здесь разместились пять залов: Caffee Weinzimmer («Винная комната»), Biersaal («Пивной зал»), Kurfuerstenzimmer («Зал курфюрста»), итальянский ресторан Bellotto. Плюс к этому ресторан и биргартен под открытым небом в теплое время. У туристов, приезжающих в Дрезден, «деревенька» пользуется особой популярностью.

www.italienisches-doerfchen.de

СЕРВИРОВАНО НА МЕЙСЕНСКОМ ФАРФОРЕ

На весь мир известна мейсенская фарфоровая фабрика. При мануфактуре есть ресторан Meissen® с богатым выбором блюд немецкой и средиземноморской кухни. Меню с многозначительным названием «Путешествие во времени» дает возможность отведать блюда по старинным рецептам, среди которых есть такие, которым не одно столетие. Стол сервируется мейсенским фарфором. Ресторан работает только по заказу для групп. В кафе Meissen®, где также все сервируется мейсенским фарфором, посетителей ожидает большой и изысканный выбор кофе и чая, а также тортов и пирожных. Особая изюминка – торт MEISSEN®, декорированный всемирно известным мейсенским фирменным знаком.



Мейсенский фарфор



«ПОГРЕБОК АУЭРБАХА» В ЛЕЙПЦИГЕ

В центре Лейпцига, в подвале универмага Mädlers Passage, разместился знаменитый ресторан «Погребок Ауэрбаха». Это, бесспорно, самый посещаемый туристами ресторан города. Его история уходит на несколько столетий в глубь Средних веков, когда в 1525 г. студент медицины (впоследствии лейб-медик, профессор философии и ректор Лейпцигского университета) Генрих Штромер фон Ауэрбах открыл на этом месте в погребе своего дома студенческую пивную «Погребок Ауэрбаха» (Auerbachs Keller). Свое название пивная получила в честь городка Ауэрбах, откуда был родом Штромер. Она быстро стала известной не только в Лейпциге, но и во всей Германии, а позднее и в Европе. Популярностью «Погребок» во многом обязан Гёте. Он любил здесь бывать во время учебы в Лейпциге и позднее увековечил «Погребок Ауэрбаха» в «Фаусте», как место, где происходит одна из сцен первого действия трагедии. Там же Гёте писал «А Лейпциг – маленький Париж, На здешних всех налет особый, Из тысячи нас отличишь». Один из залов погребка носит имя Гёте (Goethezimmer). Когда в начале XX в. владелец галантерейной фабрики Антон Мэдлер выстроил на этом месте крупный выставочно-торговый комплекс (Пассаж Мэдлера), «Погребок Ауэрбаха» был сохранен, потому что был хорошей рекламой пассажа. С момента основания в «Погребке Ауэрбаха» побывали более 90 млн гостей.

У входа в погребок в виде двух скульптурных групп запечатлен эпизод, в котором Мефистофель защищает себя силой колдовства от пьяных гуляк. Стены и потолок в залах ресторанов «Погребка» расписаны по мотивам сюжетов из знаменитой трагедии. Для гостей здесь проводятся тематические кулинарные церемонии, разыгрываются сценки из старинной легенды.

«Погребок Ауэрбаха» непременно надо посетить, ибо, как говорит народная мудрость, «Кто на ярмарке в Лейпциге был, и вина у Ауэрбаха не выпил, пусть молчит и не тратит сил, ибо Лейпцига он и не видел». В меню погребка в основном блюда саксонской кухни, вкусные и сытные. Главное блюдо дня обычно выставляется под прозрачным колпаком на входе в «Погребок».

www.auerbachs-keller-leipzig.de

Полезный совет. В Лейпциге интересно посетить кафе «У арабского кофейного дерева» (Zum Arabischen Coffe-Baum) — самое старое кафе в Германии, здесь есть к тому же Музей кофе. Незабываемая панорама открывается из ресторана на верхнем этаже небоскреба «Сити хоxxхаус». Лейпциг вообще отличается одной из самых интересных в Германии «коллекций» ресторанов, пивных и кафе.

САКСОНИЯ – ЖЕМЧУЖИНА МИРА



Tourismus Marketing Gesellschaft Sachsen mbH

T | M | G | S

Bautzner Str. 45-47, 01099 Dresden

Тел.: 0351-491700, факс: 0351-4969306

presse.tmg@sachsen-tour.de, www.sachsen-tourismus.de

www.go2saxony.ru, go2saxony.livejournal.com

www.saxony-learning.ru