



Kockar på grönbete. Kockarna på Le Pavillon vet vad de gör. Inspirationen hittar de i den vackra naturen runt knuten.

Baden-Württemberg – några godbitar från

I Tysklands sydvästra del ligger delstaten Baden-Württemberg. Här finns rejäl tysk husmanskost men också gourmetmat med förfinade influenser från bland annat Alsace i grannlandet Frankrike. Följ med på några intressanta ställen.

Av **Liselotte Forslin**

Är du korvålskare eller gastronom? Alla typer passar in i Tysklands sydvästra hörn som gränsar till Schweiz i söder och Frankrike i sydväst. Här ligger området Schwarzwald även kallat Black Forest, vida känt för sin Schwarzwaldtårta. Naturen är bedårande med milsvidda skogsklädda berg och gröna dalar med alp-kossor med koskällor. Precis som en reklamfilm för mjölkchoklad.

Tyskarna är kända för sin bastanta mat. Enkel mat och inte med så mycket grön-

saker. Men den matintresserade kan även hitta riktiga stjärnkrogar med mat med finesse och internationell stil. Här finns både restauranger och hotell som håller mycket hög klass. Du kan till och med bo på ett olika slott som är omgjorda till hotell. Vill man bo enklare finns bed and breakfast, gasthaus och erbjudanden om att bo på bondgård, så kallad "feriewohnungen" längs varje byväg.

Mattraditioner

I Tyskland är det vanligt att man börjar dagen med sin "birchenmüsli". Den innehåller nämligen allt. Kvällen före lägger man müsli i blöt med naturell yoghurt tillsammans med bitar av torkad frukt och nötter samt olika frön. På morgonen är det gott att blanda i rivet äpple och sedan äta den näringsrika "yoghurtgröten" med lite flytande honung och kanel. Det sista kanske inte är så tyskt men mycket gott till. Om man har bråttom är det många som köper sin "pretzel" – en salt kringla på väg till jobbet.

Lunchen är dagens huvudmål och ofta

en lagad rätt. Här äts mycket kött, fläsk och skinka. Ofta tillagat som långkok i form av grytor eller kokt kött. Mycket påminner om vår gammaldags husmanskost som pepparrottskött med mera. Potatis eller spätzle är vanligt till. Spätzle är en form av äggpasta som är karaktäristiskt för det swabiska folkslaget som invånarna härifrån kallas. En annan pastasort som är vanlig är "maultasche" som är som stora ravioli fyllda med spenat men ibland också med lite kött.

I Schwarzwald finns den berömda Schwarzwaldskinkan som är mycket god. Bröd är ett stående tillbehör till och man använder gärna surdeg, och fullkorn av råg, vete och dinkel (urvet). Förr i världen åt man gärna surdegsbröd med ister på och rivet bacon till pålägg. Det var ett typiskt "abendbrot" som kvällsmålet kallas. På kvällen äter man fortfarande gärna "abenbrot", en enklare måltid bestående av bröd, pålägg och kanske lite sallad. Öl eller te serveras till. En annan dryck som är omtyckt och mycket läskande är "apfelsaftschorle". Det är färskpressad äppeljuice som blandas med



Martin Herrman, restaurangchef på Le Pavillon snor ihop en champagnesås. Här gör man inget avkall på råvarorna. Allt är av toppkvalitet och man stöder lokala producenter så långt det går.



Tysklands sydvästra hörn

I Bodensjön ligger också ön Mainau, med den otroliga blomsterparken som ägs av greve Lennart Bernadotte med familj. De har utvecklat den till en av världens vackraste slottsparkar. Greve Bernadotte och hans familj bor på slottet och driver än idag parkanläggningen.

Ett annat trevligt inslag för vinintresserade är de vinbönder som öppnar vinprovning med enklare förtäring på gården eller i hemmen två gånger per år. Det kallas "Besenwirtschaft" eller "Strausswirtschaft". Ser du en gammaldags kvast av ris utanför en dörr som är pyntad med färgglada dekorationer betyder det att gården är öppen för provning. Det brukar vara en gång varje höst och vår.

Hotell och stjärnkrogar

Schwarzwaldsregionen är den region i Tyskland som har flest stjärnrestauranger. Ett besök på Le Pavillon, finrestaurang på lyxiga Hotell Dollenberg i Bad Peterstal-Griesbach får smaklökarna att vibrera av lycka. Ett exempel på en kvällsmeny kan vara terrine på selleri, vaktel ▶

mineralvatten och/eller vitt vin. Av äpplen gör man även mycket cider.

När det gäller fisk så är forell den vanligaste sorten och det finns flera sorter i regionen. Den brukar vara mycket fin och bjuds ofta varmrökt eller ugnsstekt.

Öl och vin

Öl och vin tillverkas flitigt i regionen. Längs med de vindlande vägarna i Black Forest finns många vinodlingar. Vackra fält med solrosor, gladiolus, majs, pumpor, körsbär och äpplen svishar också förbi i det tidiga höstlandskapet.

Är man vinintresserad är ett besök i Meersburg, en stad från 800-talet som ligger längs Bodensjöns norra strand en upplevelse. Här odlas vin på sluttningarna mot vattnet mitt i staden och du kan prova vinsorterna i stadens eget vinhus – Staatsweingut Meersburg. Vinkällaren är från 750-talet och produktionen är fortfarande i full gång. Här är ett perfekt klimat för vinodling då Bodensjön ger det rätta fuktighetsklimatet. Vintrarna är lagom kalla och somrarna håller lagom temperatur för druvorna.

Hotell Dollenberg ligger naturskönt till och har en fin spaanläggning.



Maultasche är stora fyllda ravioli på tyskt vis. Här i buljong. Längst upp. Skinka och andra charkuterier är typiskt för Tyskland. Ovan.



I skördetid dekorerar det flitigt utanför krogar och affärer. Överallt lyser vackra pumpor upp.

och gåslever följt av en perfekt tillagad havsaborre i tomat- och basilikasås med bladspenat samt en panerad rådjursfilé med selleripuré och rödvinsås. Det hela avrundas med lokala och utländska ostar med olika sorters bröd, bland annat ett spännande fruktbröd samt en plommontarte med kanelglass. Hotellens egna viner och fruktsnaps serveras till.

Martin Herrman, hotellets restaurangchef och stjärnkock håller även matlagingskurser på plats. Här kan du lära dig baka en äkta Schwarzwaldtårta som skiljer sig från den vi är vana vid. Den här innehåller nämligen vin- och kryddkokta körsbär och är indränkt i Kirschkörsbärssnaps.

Dollenberg har även en enklare och lantligare krog, en så kallad "renchtal hütte" som serverar specialiteter från orten belägen på andra sidan dalen ett par kilometer från hotellet. I den rustika lokalen med vidunderlig utsikt över det skogbeklädda bergiga landskapet kan man smaka bland annat "flammen-

kuchen" – Schwarzwalds svar på pizza som egentligen är en specialitet som härstammar från Alsace i grannlandet Frankrike. En lövtunn pizzabotten med ett tunt lager liknande crème fraîche, finstrimlad bacon och gul lök gräddas på plåtar i vedeldad ugn. De bärs in på mjöliga plåtar skurna i snibbar och verkar aldrig ta slut. Innan en plåt är avslutad kommer en ny in. Här kan du också beställa diverse korvar som till exempel blodkorv, kallrökt skinka lagrad i sex månader och saltat fläsk. Till detta dricker man med fördel kall Riezling.

Vill man ha lite mer hemlagad mat och detta i en bohemiskt konstnärlig miljö ska man bege sig till Schloss der Künste i Friedrichshafen inte långt från Meersburg. Ingrid Rundel, konstnärinna från orten köpte slottet och har själv designat och inrett det mesta där. Istället för att ställa ut sina tavlor, skulpturer och installationer så samlar hon alla sina verk på slottet. Resultatet blir en salig blandning av allsköns färgsprakande konst med

en humoristisk tvist. I hennes restaurang, där för övrigt hennes döttrar serverar, känner man sig genast omhändertagen. Här serveras mat som "hemma hos mamma". Rökt forell med pepparrot, zuccinisoppa ur sitt eget skal, ljum buljongkokt potatissallad, gigantiska grönsalladsfat, maultasche, schnitzel, knödel, revben med mera. Bara upplevelsen av detta "konstslott" är värt ett besök till restaurangen.

Ett annat slott som ligger fantastiskt vackert till är Schloss Weitenburg i Starzach-Weitenburg, 5 mil sydväst om Stuttgart. Slottet som är från 1062 ligger på en klippa ut mot en dal och är omgjort till ett romantiskt hotell. Där finns ett eget kapell som är populärt för vigslar. Baron von Rassler som är ägare berättar att han öppnat sin privata våning i slottet om man vill känna sig som en riktig baron.

–Man kan även hyra in mig som sällskap för kvällen om så önskas, skrattar han. Och det är faktiskt sant, man kan



Schwarzwaldstártebak med precision. En riktig gráddbomb fylld med kryddiga kórsbár och choklad.

áta i baronens egna matsal och på hans privata finporlin med baronen själv inkluderat som middagssallskap.

Maten på restaurangen håller hög nivå. Matsalen ar pampig och en drink på den långa balkongen med utsikt mot dalen blir man hänförd av. Viltkottet som serveras ar ibland jagat av greven själv. Örterna kommer från slottstradgarden och man satsar på regional mat. Vinerna ar också från regionen.

Här finns konferensmöjligheter och slottet har även egen golfbana.

Ytterligare en gastronomisk pärla i krokarna bör nämnas och det är Hotel Hirschen i Glottertal. Det var i den här byn man spelade in den kända attiotalsserien "Schwarzwaldskliniken". Hermann-Josef Strecker driver hotellet och krogen med sin fru. Han lagar själv maten och den ar av högsta kvalitet. Här kan du njuta exklusiv mat med franska influenser som till exempel gåslever. Maten är förstklassig men vill du ata enklare finns också en liten "weinstube" som serverar enkel typisk tysk husmanskost. Hotellet har egen vin- och snapstillverkning.

Om man vill uppleva den storslagna naturen i Schwarzwaldsomradet och samtidigt smörja kraset med den speciella maten som finns där kan man passa på att röra på sig lite också. Här finns stora möjligheter till vandring, cykling och andra motionsaktiviteter. Förutom motion har varje by flera spa-anlagningar som värmer både kropp och själ.

Baka din egen Schwarzwaldstarta
(förenklat recept)

Skillnaden från vår svenska variant av tårtan ar att man har en mordegsbotten i botten samt att de övriga tartbottnarna ar av chokladsockerkaka. Dessutom fyller man tårtan med sylt eller kryddkokta korsbar eller vinbär samt dränker bottenarna med Kirsch.

Mördegsbotten:

3 1/2 dl vetemjöl
2 msk socker
1 tsk vaniljsocker
150 g smör
1 äggula

Chokladbotten:

4 ägg
2 dl socker
1 dl hett vatten
2 dl vetemjöl
3 msk kakao
1 1/2 tsk bakpulver

Fyllning:

1 l vispgrädde
3 msk socker
50 g korsbarssylt, alt vinbarssylt
250 g konserverade korsbar
1-2 dl Kirsch (korsbarssnaps)
50 g riven mörk choklad
16 färska korsbar, alt cocktailbar för dekoration

Börja med mordegsbotten: Kör mjöl, socker, vaniljsocker och smör i matbe-

redare till en deg. Tillsätt ägget och kör lite till. Rulla degen till en boll och platta ut den till en tjock platta. Kyl degen en halvtimme i kylskåp. Kavla ut den till en rund platta som ska vara lika stor som en rund sockerkaksform, 2 liter, (rita av formen på ett bakplåtspapper). Lägg pappret med degen på en plåt och grädda i 175o i 20 minuter.

Chokladbotten: Vispa ägg och socker fluffigt med elvisp. Tillsätt vattnet mot slutet av vispningen. Blanda de torra ingredienserna och tillsätt dem. Rör om försiktigt till en jämn smet. Hall smeten i en smord och broad rund form med måtten ovan och grädda i 175o i ca 35 minuter i nedre delen av ugnen. Låt kakan kallna innan du skär den i två delar horisontellt.

Fyllning och montering: Vispa grädden med sockret. Bred sylten i ett lager över mordegsbotten. Bred sedan ett lager grädde över och fördela halfven av körsbären över. Lägg på en chokladbotten och drank in den med Kirsch. Bred ytterligare ett lager grädde över och strö på resten av körsbären. Lägg på den andra chokladbotten. Fördela grädden som ar kvar över hela tårtan. Den som vill kan spritsa ett fint mönster runt. Garnera med riven choklad och färska korsbar eller cocktailbar.

Intressanta www.adresser:

www.tyskland-info.com
www.tourismus-baden-wuerttemberg.de
www.schwarzwald.de
www.landurlaub.de

Info om att bo på bondgård

www.gast-im-schloss.de

Info om att bo på slott

www.schloss-der-kuenste.de
www.schloss-weitenburg.de
www.hirschen-glottertal.de
www.dollenberg.de

Swiss har förmånliga priser direkt till Zurich som ligger på gränsen till sydvästra Tyskland. Därifrån kan du ta tåg eller hyra bil och köra in i Baden-Wurtemberg. Lufthansa brukar ha erbjudanden till bra priser till Stuttgart via Köpenhamn, Berlin eller Frankfurt. □