Logo Hessen

Logo WELCOMECENTER Hessen

Hessische Tradition gibt's auch auf dem Teller

Ein geschmackvoller Aspekt der deutschen Kultur ist ihre Küche. Wenn es ums Essen geht, tut man sich aber in fremden Kulturen oft schwer. Auch wenn es zahlreiche internationale Restaurants in Hessen gibt, sollten Sie die hessische Küche auf jeden Fall testen!

Traditionelle deutsche Küche ist eine herzhafte Angelegenheit. In der hessischen Küche spielen viele der typisch deutschen Spezialitäten eine wichtige Rolle, beispielsweise Sauerkraut, gekochte oder pürierte Kartoffeln, Bratkartoffeln und Schnitzel oder gebratenes Fleisch.

Frische Kräuter unverzichtbar

Schweinefleisch wird von vielen Deutschen gern gegessen. Wenn Sie Rindfleisch bevorzugen, sollten Sie Ochsen- oder Rinderbrust bestellen. Diese wird gekocht und entweder mit warmer Meerrettichsauce oder mit der typisch hessischen Grünen Soße (im lokalen Dialekt als "Grie Soß" genannt) serviert. Grüne Soße besteht aus Sauerrahm (manchmal auch in Kombination mit Mayonnaise) und verschiedenen Kräutern. Traditionell werden Schnittlauch, Kerbel, Borretsch, Kresse, Dill, Estragon, Petersilie, Sauerampfer, Basilikum und Liebstöckel verwendet. Meist hat jeder Koch sein ganz spezielles Rezept, so dass die Grüne Soße überall ein bisschen anders schmeckt. Sie passt nicht nur hervorragend zu Rinderbrust, häufig wird sie mit gekochten Kartoffeln und halbierten Eiern serviert, zunehmend auch zum Schnitzel gegessen. Die Soße wird nicht gekocht, sondern bei Raumtemperatur oder leicht gekühlt serviert. Da die Kräuter den geschmacklichen Mittelpunkt bilden, kam sie einst nur im Frühling, Sommer und im sehr frühen Herbst auf den Tisch. Heute benutzt man dafür auch gefrorene oder getrocknete Kräuter, aber Liebhaber versichern, dass frische Kräuter für den Geschmack unverzichtbar sind.

Käse mit Musik

Sie werden schnell feststellen, dass in Hessen alle Arten von Käse sehr geschätzt werden. Zwei Käsespezialitäten sind besonders beliebt und bekannt: Dazu zählt zum einen der „Handkäs mit Musik“. Handkäse ist ein sehr würziger Käse, der in einem Dressing aus Essig, Öl und Zwiebeln serviert wird. Er wird als leichte Mahlzeit in den Apfelweinkneipen angeboten.

Nicht ganz so bekannt, aber genauso lecker, ist das „Schneegestöber“ – Camembert püriert mit Butter, Ei und Zwiebeln, gewürzt mit Paprika, Pfeffer und Schnittlauch. Wie der „Handkäs“ wird das „Schneegestöber“ üblicherweise mit dunklem Bauernbrot gereicht.

Im Mittelpunkt: Der Apfel

Einer der wichtigsten landwirtschaftlichen Produkte Hessens ist der Apfel. Wundern Sie sich also nicht, dass er häufig in der Speisekarte steht. Natürlich sind Kuchen und Desserts die meist verbreitetste Form, dazu zählen beispielsweise Apfelpfannkuchen (Pfannkuchen mit Apfelscheiben). Sie werden mit Zimt, Vanilleeis und/oder Schlagsahne serviert. Aber auch pürierte Äpfel spielen eine große Rolle in der regionalen Küche. Mit Apfelmus werden tolle Gerichte kreiert, zum Beispiel Apfelkuchen, Apfel-Streuselkuchen, Apfeltaschen und vieles mehr. Auch der Saft des Apfels wird in Hessen verarbeitet – zum populären hessischen Apfelwein. Der Apfelwein ist quasi das Nationalgetränk Hessens. Getrunken wird er entweder süß (gemischt mit Limonade), „sauer gespritzt“ (mit Mineralwasser) oder pur. Serviert wird Apfelwein nicht in herkömmlichen Flaschen, sondern in einem Krug, dem „Bembel“.

Etwas süßer als Apfelwein ist Cidre, in Hessen auch als „Süßer“ bekannt. Er hat einen geringeren Alkoholgehalt und wird zunächst vielleicht eher Ihren Geschmack treffen. Regional hergestellten Cidre gibt es leider nur im Herbst, direkt nach der Apfelernte.

Eine Besonderheit im Zusammenhang mit süßen Speisen ist erwähnenswert: In Deutschland wird Kuchen eher selten als Nachtisch gereicht sondern gerne als vierte Mahlzeit des Tages am Nachmittag zum Kaffee serviert.

Nach der Einführung in die hessische Küche haben Sie hoffentlich Hunger bekommen und freuen sich auf die regionalen Speisen – Guten Appetit!

Wein aus Hessen

Deutscher Wein: Ein Echo aus der fernen Vergangenheit oder eine gute Wahl für Ihren Gaumen?

Die Etiketten der ersten Weine aus Deutschland, beispielsweise Piesporter Michelsberg, Zeller Schwarze Katze und Niersteiner Gutes Domtal, waren überhäuft mit Wappen und gotischen Schriftzügen, Zeichnungen von Burgen oder Weinbergen. Die Rebsorte wurde selten genannt; die Weine waren süß und wurden kalt serviert. Dieses Bild aus den 1960er Jahren hat das Ansehen deutschen Weins geprägt – für viele bis heute.

Weniger verbreitet ist dagegen das Bild von qualitätsorientierten deutschen Winzern, die seit Generationen darum bemüht sind, individuelle Weine zu produzieren, die das Beste aus Rebsorte und Weinberg widerspiegeln. Da die Produktionsmenge eher gering ausfiel, kamen viele dieser Weine in begrenzten Mengen auf die Exportmärkte. Aber die Winzer haben eine Lücke gefunden, ihren Wein zu vermarkten und in der Tat erhielt der deutsche Rheingau Riesling höhere Preise als beispielsweise der renommierte Bordeaux; und auch heute erzielen deutsche Rieslinge Weltrekorde bei Auktionen.

Große Gewächse: Erste Wahl für spezielle Anlässe

So viel zur Geschichte. Das Motto deutscher Weininstitute - "Wenn Sie denken, Sie kennen deutschen Wein, probieren Sie ihn erneut“ - ist eine gute Aufforderung. Die heutigen deutschen Weine - trockene und klassische Rebsorten - sind heiß begehrt in den Regalen der Geschäfte und auf den Weinkarten der Restaurants. Sie sind modern verpackt, die Etikettierung ist eher puristisch und die Weine sind erschwinglich. Die Premium-Weine - Großes Gewächs sowie die seltene Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein - sind für Kenner die erste Wahl für besondere Anlässe.

Neben dem Rheingau ist die Hessische Bergstraße als Weinbaugebiet sehr bekannt. Sie befindet sich am Westhang und den nördlichen Ausläufern des Odenwaldes. Das Weinbaugebiet erstreckt sich vom Norden Seeheim-Jugenheims und Alsbach mit wenigen Weinbergen bis zur Hessisch–Baden-Württembergischen Landesgrenze südlich von Heppenheim. Die größten Anbauflächen befinden sich zwischen Zwingenberg und Heppenheim.

Weinetiketten verstehen

Deutsche Weinetiketten werden seit langer Zeit dafür kritisiert, verwirrend oder kryptisch zu sein, weil umfangreiche Informationen über den Wein auf ein Minimum reduziert werden. Die Informationen zu verstehen ist aber sehr einfach.

In Deutschland ist per Gesetz geregelt, was auf dem Weinetikett stehen muss: die Region, der Name des Herstellers und die Reife. Weitere Informationen wie die Rebsorte, der Jahrgang und Stil (trocken oder halbtrocken) sind zu nennen, wenn bestimmte Kriterien erfüllt sind. Leider gibt es keine vorgeschriebene Reihenfolge, wo diese Informationen auf dem Etikett stehen müssen, deshalb findet man sie auch nicht immer an der gleichen Stelle. Am wichtigsten aber ist, dass Sie den Unterschied zwischen den Informationen des Weinbergs und dem Keller, also den Unterschied zwischen Reife und Stil, erkennen.

Hier sind die wichtigsten Informationen, die Sie wissen müssen:

- Klassisch: Der Wein wird aus traditionellen, trockenen, regionalen Rebsorten hergestellt, vor allem Riesling, Silvaner und der Pinot-Familie (diese umfasst Weißburgunder / Pinot Blanc, Grauburgunder / Pinot Gris und Spätburgunder / Pinot Noir). Der Weinberg wird nicht genannt.
- Selection: Der Wein ist eine Premium-Version des klassischen Weins, mit einem Minimum an Reifegrad der Auslese und ist mit einem Weinbergnamen markiert.
- Großes Gewächs – der Wein ist vergleichbar mit der Kategorie „Selection“. Mitglieder des Verbands Deutscher Prädikatsweingüter haben sich dazu entschieden, ihre besten trockenen Weine mit einer Auszeichnung des Weinbergs zu bezeichnen. Im Rheingau lautet der Begriff Erstes Gewächs und steht für hohe Qualität.