



Culinaire hoogstandjes uit het Zwarte Woud

Koken volgens de regels van de kunst

Ook uit het Zwarte Woud geven wij u graag een aantal culinaire tips mee. Want naast al die feeëriekke plaatjes van de rijke natuur van het Zwarte Woud en zijn sfeervolle camping kun je alleen al vanwege het culinaire genieten op vakantie gaan in het Zwarte Woud

Het Zwarte Woud staat bekend om haar gerechten uit de Badische en Schwäbische keuken, zoals Reerug Baden, Bibiliskaas met Brägele, een fijne kruidenkward met gebakken aardappelen of de beroemde Schwarzwälder Kirschtarts strelen de tong.

Een vespermaaltijd met huisgemaakte worst

Zoals in bijna heel Duitsland is ook het Zwarte Woud verzot op huisgemaakte worst. De zogenaamde Vespermaaltijd, wat eigenlijk een tussenmaaltijd is, bestaat dan ook uit huisgemaakte worst, gerookte forel of ham en stevig brood uit het Zwarte Woud. Om het helemaal goed te maken hoort er eigenlijk ook nog een vruchtenbrandewijn bij. Omdat het een echte stevige maaltijd is beschouwen de bewoners van het Zwarte Woud de Vesper dan ook veelal als het avondmaal.



Wijnland Schwarzwald

Bij elke maaltijd of diner hoort de wijn op tafel. Kenners waarderen de typische Bader wijnen, die worden gekenmerkt door een grote diversiteit aan smaken. Vagierend van de Gutedel, Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner, Grau- en Weissburgunder, Bacchus, Chardonnay, Nobling, Muskateller, Kerner, Traminer en Blauer Spätburgunder. Niet zo verwonderlijk dat in Breisach, aan de rand van de Kaiserstuhl, zich de grootste coöperatieve wijnmakerij van Europa bevindt.

Schwarzwälder Specialiteiten

Het ontbijt of de kleine tussendoor-maaltijd is de gelegenheden waarbij de Schwarzwälder ham op tafel komt. Het is een veelzijdige en culinaire specialiteit die ook door de veeleisende keuken is ontdekt. Het geheim van de Schwarzwälder ham is: geduld. Want het duurt ongeveer drie maanden voordat hij rijp is. Maar elke restauranthouder in het Zwarte Woud heeft altijd goed gerijpte ham in voorraad. Na elk diner of maaltijd hoort er altijd een Wässerli op tafel te komen. Het is een vruchtenbrandewijn van kersen, kwetsen, peren of mirabellen. Hij wordt al generaties lang gestookt met een hoog alcoholpercentage. Overigens heeft het Zwarte Woud met meer dan 14.000 distilleerderijen de grootste dichtheid aan distilleerderijen in de wereld.



Uitstekende keukenmeesters

Hoe hoog de Zwarte Woud keuken in aanzien staat bewijst het feit dat twintig van de beste koks van Duitsland werkzaam zijn in een restaurant in het Zwarte Woud. Naast enkele gerenommeerde driesterren restaurants kent het Zwarte Woud ook bijzondere gelegenheden om heerlijk te eten. Bijvoorbeeld een riddermaaltijd op een kasteel, of een bakfeest in een molen. Bijna elke vakantieplaats in het Zwarte Woud heeft in de buurt wel een hoogstandje op het gebied van belevenisgastronomie.



De heerlijkste kazen uit de Bourgogne

Bij een heerlijke Bourgogne wijn hoort een hartig kaasje

Een deel van onze Frankrijk-route voerde door de Bourgogne, een streek die vooral bekend staat om haar wijnen. Maar wanneer de wijn op tafel komt is de kaas niet ver weg. Dus vonden we gepast u de lekkerste en beste kazen uit deze regio aan u voor te stellen. Kazen die een absolute aanrader zijn om tijdens uw verblijf van te genieten. Voor de echte liefhebber ene moment om van te watertanden.

Bourgogne kent tientallen streekkazen. Drie daarvan steken er echter bovenuit. Deze drie kazen dragen het certificaat Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), waardoor de kaas wordt beschermd en zijn kwaliteit wordt gewaarborgd. In totaal zijn er slechts 45 kazen die dit certificaat van de AOC mogen dragen. Dat geeft al de ultieme kwaliteit aan. De drie AOC-kazen in de Bourgogne zijn: de Epoisses, de Langres, de Chaource.

De Epoisses Een kaasje met karakter

Door zijn uitermate scherpe geur is de Epoisses de meest bekende Bourgondische kaas. De roodschemmel kaas, uit het noorden van de Bourgogne, is vernoemd naar het dorpje: Epoisses, waar hij vandaan komt. De Epoisses is gemaakt van rauwe koemelk. Hij wordt tussen de vijf en acht weken gerijpt. Tijdens het rijpingsproces wordt de kaas regelmatig gekeerd en gewassen en wordt een mengsel van water en Marc du Bourgogne toegepast. Op die manier ontstaat, zowel qua geur als qua smaak, een stevige kaas. Vanwege zijn sterke bouquet is het echt een kaas voor de gevorderde kaasliefhebber. De smaak is uitermate sterk en zoals kenners dat zeggen: Noem het gerust een kaasje met karakter. De structuur is echter zeer zacht.

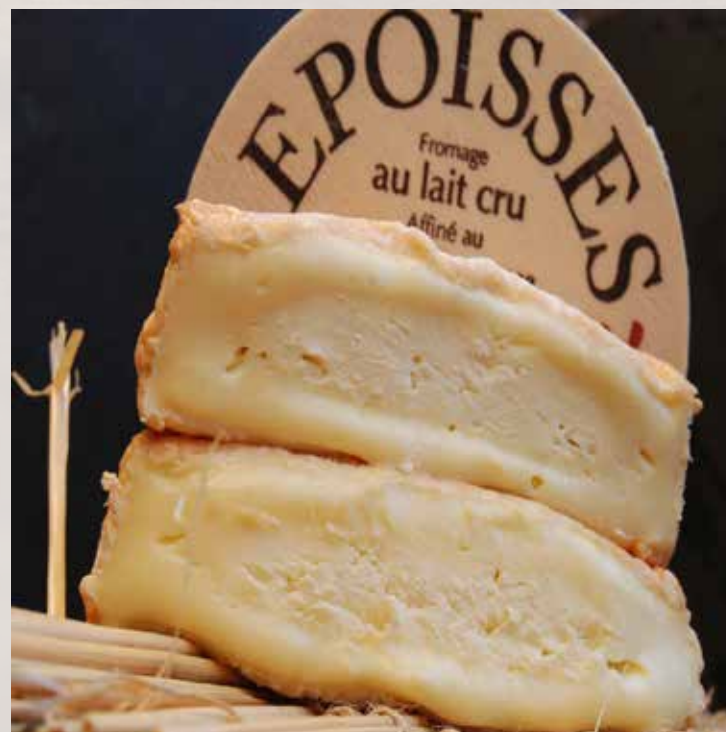


Photo: Myrabella / Wikimedia Commons

Langres kaasje Met de gerimpelde buitenkant

De Langres lijkt wel op de Epoisses. Hij wordt gemaakt rondom de stad Langres in het Noordoosten; echter tijdens het rijpen wordt hij niet gekeerd waardoor de gerimpelde buitenkant ontstaat. De Langres is evenals de Epoisses een roodschemmel die behoorlijk stinkt. Hij is milder dan de Epoisses, maar heeft wel een sterke smaak. De kaasjes zijn iets kleiner dan de Epoisses.

De Chaource Minder sterk en dominant.

De Chaource komt oorspronkelijk uit de Bourgogne, maar wordt ook in de regio Champagne gemaakt. Net als zijn Bourgondische broertjes wordt de Chaource gemaakt van koemelk. Deze kaas heeft een witschemmel en dan weten de liefhebbers dat hij minder sterk en dominant is als de Langres en Epoisse. Voor een witschemmel heeft hij zelfs een vrij milde en zachte smaak. Kies je voor een Bourgondisch kaasplankje dan verdient het aanbeveling met deze Chaource te beginnen.



Coyau / Wikimedia Commons Chaource

Nog tal van soorten kaas uit de Bourgogne

Naast deze drie AOC-kazen worden in de Bourgogne nog veel meer soorten kazen gemaakt. Twee eveneens bekende namen zijn: Bouton de Culotte en L'ami du Chambertin.

Bouton de Culotte

De kleine Bouton de Culotte, ook wel Chèvreton de Mâcon of Mâconnais genoemd, wordt gemaakt in de streek rondom Mâcon. Hij is gemaakt van geitenmelk, maar er zijn er ook die voor de helft of zelfs helemaal van koemelk worden gemaakt. De kaasjes wegen ongeveer 60 gram en hebben een witte korst met een beetje blauwschemmel. Het geitenkaasje smaakt naarmate het verder is gerijpt wat prikkelender. Je kan hem jong eten, maar oud heeft hij meer karakter en is hij lekkerder.

L'ami du Chambertin

De L'ami du Chambertin is een van de roodschemmel kazen die in de Bourgogne erg populair zijn. Deze kaas is verwant aan de Epoisses. Ook bij de productie van deze kaas wordt gebruik gemaakt van Marc de Bourgogne. Hij is echter minder sterk van smaak, romiger en is iets kleiner dan zijn beroemde neef. In Nederland is hij moeilijk te krijgen maar in Bourgondië vind je hem veel, met name op de markt.

Neem er een heerlijk glas wijn bij en u hebt een geweldige avond. Dat is genieten van de Bourgogne in ultima forma!