



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

COCINA ALEMANA

BEBIDAS Y POSTRES TÍPICOS DE ALEMANIA

PROFESORA  
MARLIS TECO RUÍZ

ALUMNA  
ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

30 DE OCTUBRE DE 2020

VILLAFLORES, CHIAPAS

### 3 BEBIDAS Y 3 POSTRES TÍPICOS DE ALEMANIA Y SUS CREADORES

#### BEBIDAS

##### APFELWEIN

Entre las bebidas de Alemania más representativas está el Apfelwein. Es una bebida alcohólica de sabor frutal y un toque ácido, muy similar a la sidra, característica de determinadas zonas de Alemania, fundamentalmente del estado de Hesse, aunque se bebe en otras partes de Europa como Gran Bretaña y Francia. Se obtiene de la fermentación del jugo de manzanas y su graduación alcohólica aproximada es de entre 5° y 7°. El Apfelwein suele servirse en vasos de cristal tradicionales de Alemania llamados "geripptes".

Los romanos y los griegos conocieron el arte de elaborar vinos con la fermentación de los azúcares de la manzana (lat. Vinum - minus). De esta forma en la Augusta Treverorum, la actual Trier. Plinio el viejo (23-79) menciona: "Vinum fit e piris malorumque generibus omnibus" (se elabora vino de todo tipo de peras y manzanas), y menciona al mosto de las manzanas (mustea).

Se ha demostrado que las tribus alemanas, mucho antes de la llegada de los romanos elaboraban de forma artesanal un vino con frutas (la denominación tradicional teutónica es: Ephiltranc). Se sabe que el primer vino de manzana se produjo en el año 800 en las cercanías de Fráncfort del Meno.



## JÄGERMEISTER

La famosa bebida alemana Jägermeister, cuya traducción al español significa ‘maestro cazador’, tiene toda una historia de caza y milicia que contar.

De botella verde y con la cabeza de un ciervo con una cruz en medio como insignia, esta famosa bebida tiene su origen en el año 1934, cuando un cazador de nombre Curt Mast empleó este término alemán para nombrar el brebaje que el mismo inventó para despabilarse del cruel frío de las noches de cacerías.

Su comercialización empezaría a darse un año después, como un remedio eficaz para aliviar la tos y los problemas estomacales gracias a su composición de 56 hierbas distintas que se mezclan con un 35% de alcohol y resultan en ese característico sabor de esta bebida. Parte de su preparación es desconocida, pero si se sabe que contiene “camomila, cilantro, lavanda, cardamomo, naranja o nuez moscada, hasta otros como malavisco, milenrama, granos del paraíso o pimienta de Java”, entre otros ingredientes que aún son un misterio.

En la Segunda Guerra Mundial, tropas alemanas utilizaron el Jägermeister como sedante y desinfectante. Sin embargo, su uso se resalta por ser aprovechado por Hermann Göring, el posible sucesor de Hitler, también conocido como “Reichsjägermeister” por su gran afición a la caza, y quien popularizó esta bebida entre los altos mandos del III Reich. Jägermeister es una de las bebidas más populares del mundo, de hecho, es la octava marca de bebidas Premium que más se venden. Para muchos, puede resultar de fuerte sabor por lo que es común mezclarlo con alguna bebida energética convirtiéndose en un coctel llamado Jägerbomb.



## GLÜHWEIN

El Glühwein, también conocida como “vino espaciado”, es la bebida de Alemania navideña por defecto. Y a diferencia de lo sé qué cree, esta es una bebida “combinada”, por un lado, se utiliza el vino tinto para su preparación y por otro el jugo de naranja y variedades de especias, como la canela, el cardamomo y el anís.

Fue en la Antigua Roma durante el siglo II e.c. cuando se comenzó a calentar y condimentar el vino, bebida que se denominó conditum («condimentado») o piperatum («pimentado»),<sup>1011</sup> ya que se le agregaba principalmente pimienta y miel.

En la receta del gastrónomo romano Marco Gavio Apicio llamada conditum paradoxum, la más destacada pero no la única, se endulza el vino con miel y se agregan pimienta, mástique, hojas de laurel malabar, azafrán y dátiles. Finalmente se cuele en carbón mineral para aumentar su vida útil.

En el siglo XIII, un vino especiado denominado pimen o piment fue citado por Chrétien de Troyes. Se pueden encontrar recetas de piment y claret en la obra Régiment de sanitat per al rei d'Aragó (1308) de Arnau de Vilanova. Fue a partir de 1390 que se comenzó a llamar a esta bebida ipocras o ypocras debido a la creencia que fue Hipócrates su creador.



## POSTRES

### BAUMKUCHEN

La Torta árbol en alemán: Baumkuchen es un pastel tradicional de la pastelería alemana elaborado con una masa de pan esponjosa y con una forma cilíndrica hueca por el centro. Es denominado a veces como el 'Rey de las tartas' (en alemán: König der Kuchen).

Los ingredientes de la masa de un Baumkuchen incluyen: mantequilla, huevo, azúcar, vainilla, sal y harina. No está permitida la inclusión de levadura en polvo. La elaboración es muy simple: se suele hacer una masa de forma toroidal y se coloca en unos pinchos rotatorios expuestos a fuego. A medida que van girando la masa se va tostando y cuando tiene el aspecto deseado se glasea de fondant.

El punto exacto en la historia en el que se inventa el Baumkuchen es ciertamente desconocido, aunque la primera receta escrita procede de un libro de cocina datado en 1426. En 1682 un médico rural trabajando para el príncipe Johann Sigismund Elsholtz preparó un pan de forma similar. En la ciudad de Salzwedel de Sajonia-Anhalt se elabora el Baumkuchen desde el siglo XIX, siendo muy tradicional en la comarca.



## KAISERSCHMARRN

El Kaiserschmarrn es uno de los postres típicos sobre todo de la zona sur de Alemania, se come mucho en Baviera, el Tirol y en Austria. Su origen viene de la época del antiguo Imperio Austrohúngaro. Se trata de una especie de crepes o pancakes con uvas pasas, manzana, almendras y azúcar que se mezclan con mermelada o confitura cubriéndolo. El Kaiserschmarrn se suele servir acompañado de frutas de temporada troceadas, depende la zona y época del año, las frutas varían y también se suele servir con helado. Se come mezclando el postre, que normalmente se sirve tibio, con la mermelada y acompañado con el refrescante sabor del helado.

El nombre Kaiserschmarrn es una palabra compuesta de Kaiser con “schmarrn”, una palabra coloquial que se usa en Baviera y en Austria para señalar que algo te gusta con locura; y este postre volvía loco al Emperador Francisco José I de Austria, de ahí su nombre. Hay varias versiones sobre sus orígenes, una cuenta que la mujer del Emperador Francisco José I, la famosa Sissi, mandó a sus cocineros preparar un postre que le ayudará a conservar la línea; al ver el postre, dijo que era demasiado rico y su marido acabó comiéndose su ración y la de la Emperatriz.

Otra versión, cuenta que el Emperador y su mujer viajaban camino de Austria cuando pararon en la casa de un campesino para comer. El hombre se puso tan nervioso por la inesperada visita que mezcló todos los ingredientes que tenía a mano para hacer un postre improvisado, y por los nervios al servirlo, se le rompió en pedazos, así que para presentarlo mejor le echó mermelada de ciruela por encima. El Kaiser quedó encantado.



## PASTEL SELVA NEGRA

La tarta o pastel de la Selva Negra o Schwarzwälder Kirschtorte en alemán, es uno de los postres más preciados en la cocina alemana. Es originario de Baden, en la baja Sajonia, aunque existe una disputa sobre el origen exacto de esta tarta tan famosa y popular, que encanta a los niños, y no tan niños. Lo cierto es que Suiza reclama la autoría de esta tarta, que ellos atribuyen a Josef Keller del Cantón de Basilea y datan a este postre, tal y como lo conocemos, en 1915.

Por otra parte, es una tarta muy tradicional en todo el país alemán y hay documentación de este postre desde hace muchas décadas. Alemania hizo una lista de sus postres más populares en 1949 y quedó entre los 15 primeros y está considerado entre los postres tradicionales del Valle del Rin desde finales del Siglo 19.

