

DEL COMER Y DEL BEBER EN SALZBURGO

Comer - algunos lo llaman el segundo mayor placer del mundo - ocupa un sitio muy importante en nuestra vida. Y observando el qué y el cómo se come en un país nos puede revelar mucho acerca de la cultura y su gente. Casi podíamos decir que somos lo que comemos.

Para nada tienen que ser las creaciones extravagantes lo único que logre deleitar nuestros paladares, también la cocina “cotidiana” tiene mucho que ofrecer. En Austria, los platos muestran influencias de Hungría y de Bohemia. Y, como en otros lugares, también en Salzburgo se ha ido formando a lo largo del tiempo una cocina específica de la región que podemos degustar en los numerosos restaurantes y tabernas.

La taberna – mucho más que un lugar donde comer

En la región de Salzburgo, las tabernas tienen un papel sumamente importante ya que es aquí donde se desenvuelve gran parte de la vida social. Sobre todo son los hombres, los que se reúnen aquí, sea los domingos por la mañana para el “Frühschoppen” (el aperitivo) o después de la misa. Aquí se encuentra la gente en numerosas ocasiones, por ejemplo, para el convite funeral o para celebrar el carnaval. Claro está que en estas ocasiones también acuden las mujeres. Cada taberna típica dispone de la mesa “Stammtisch” que se distingue por un cartel distintivo, por su tamaño enorme y por estar dedicada al uso de los parroquianos y la gente más usual del local. Estas tabernas originales se encuentran sobre todo en los pueblos. Pero también en la ciudad encontramos algunos restaurantes en los que se respira todavía el estilo arraigado y honesto de antaño.

Hay de todo – desde Mollejas hasta Lucioperca

Una vez en el restaurante y echándole un vistazo al menú encontraremos la típica sopa de ternera en sus diferentes variedades: con “Leberknödel” (albondiguillas de pan con hígado), con “Fritatten” (crêpes cortadas a tiras), con “Grießnockerl” (bolitas de pasta de sémola), o con “Fleischstrudel” (pastel de hojaldre relleno de carne picada).

También cabe destacar aquí la “Salzburger Brezensuppe” (sopa de pan típica de la región) o la “Eachtlingssuppe”, una sopa de patatas “Eachtling” cuyo nombre es una derivación de “Erde”, tierra en alemán, que como todos sabemos es donde crecen las patatas.

Entre los platos principales de la típica cocina austriaca figuran el famoso “Wiener Schnitzel”, un escalope que originalmente es de carne de becerro aunque se presenta como un delicioso plato con carne de cerdo. El “Gulasch” en todas sus variedades, el “Schweinsbraten mit Knödel und Kraut” (asado de cerdo con albóndigas y choucroute) y el “Tafelspitz” (carne de ternera hervida con varias verduras, vino y especias) adornado con patatas salteadas, espinacas y salsas deliciosas de rábano picante y cebolletas. También es muy típico el “Backhuhn” (pollo frito) y el “Brathuhn” (pollo asado) con ensalada, el “Salzburger Bierfleisch” (estofado de ternera elaborado con cerveza), el “Beuschl” (estofado de pulmón de ternera), el “Mostbratl” (asado de cerdo elaborado con mosto) y el “Reindrostbraten” (asado de ternera).

Muy arraigados y especialmente sabrosos son también los platos elaborados a base de cordero y de vísceras y despojos como las riñonadas, el hígado o las mollejas. Según la época del año, también podremos degustar el delicioso cochinillo o los diferentes tipos de carne de caza (corzo, ciervo, gamuza, faisán, oca y pato). Guarniciones típicas que se sirven con es-

www.salzburg.info

tas carnes son el “Blaukraut” (col roja o lombarda), los “Kartoffelknödel” (albóndigas de patatas) o “Serviettenknödel” (albóndigas de pan), castañas o croquetas de patatas. Además, siempre acompañado por peras o manzanas cocidas y rellenas de confitura de arándanos.

Salzburgo también destaca por la deliciosa elaboración de pescados regionales como la trucha de río, el salvelino, la carpa, el siluro y la lucioperca. El pescado se sirve a la plancha, frito, ahumado o al horno.

Otros platos de la tierra son los “Kasnocken” (pasta tradicional con queso), los “Krautspatzen” (variación de pasta con choucrut), los “Fleischkrapfen” (buñuelos fritos con choucrut), los “Kaspressknödel” (albóndigas fritas con queso), el “Blunznstrudl” (hojaldre relleno de morcilla), “Leberwurst” (salchicha parecida a la morcilla), “Hasenöhrl” (galletas fritas), “Nidel” (buñuelos de patata con choucrut), “Gröstl” (plato típico de patatas con jamón) y muchos más.

Antes de pasar al postre hay quienes optan por campanear algún destilado para facilitar la digestión de tantos placeres culinarios. Hay una gran variedad de destilados típicos de la región, elaborados a base de todo lo que ofrezca la madre tierra: del albaricoque hasta el membrillo, de la ciruela hasta la acerola. Para encontrar este último, hay que tener un poco de suerte ya que su elaboración es muy costosa y se hace notar en los precios; pero nos recompensará con un arrebatador sabor.

¿Algo dulce para después?

Sobre todo en la repostería se hace sentir el legado culinario de la Austria monárquica. ¡Será muy difícil decidirse! Aquí destacan sobre todo los “Strudel” (pasteles de hojaldre) en todas sus variedades: entre ellos el famoso “Apfelstrudel” (con manzana) o el “Topfenstrudel” (con queso fresco dulce). O también los “Knödel” (albóndiguillas dulces) entre ellos los “Topfenknödel” (a base de queso fresco dulce), los “Marillenknödel” (con albaricoques) o los “Zwetschkenknödel” (con ciruelas). No olvidemos tampoco el delicioso “Kaiserschmarrn” (tortilla dulce cortada en trozos, elaborada a partir de harina, azúcar y huevo), los “Palatschinken” (crêpes dulces), el “Mohr im Hemd” (bizcocho de chocolate, bañado en salsa de chocolate caliente) o los “Buchteln” (bolitas de pan de leche rellenos de mermelada al horno) bañados en salsa de vainilla. Y para dificultar aún más la decisión, la diversidad de tartas y pasteles austriacos también es interminable. Entre ellos destacan el “Gugelhupf” (torta tradicional austriaca de molde concéntrico), la “Sachertorte” (tarta de chocolate con confitura de albaricoque) y la “Linzertorte” (pastel de especias). Para probar el dulce típico de la región, los “Salzburger Nockerl”, hace falta un poco de paciencia ya que se elabora en el momento. Consiste en tres “pirámides”, de un delicioso soufflé de huevo con azúcar y vainilla, dorado al horno y cubierto de una capa de azúcar glacé. ¡Se puede comer perfectamente entre cuatro personas!

Bebidas para acompañar

Una buena comida hay que acompañarla con una buena bebida. Aquí destacan las aguas minerales cristalinas que emanan de las montañas austriacas, los zumos de fruta biológico y también distinguidos vinos del país y del extranjero. Aunque hay que decir que Salzburgo no es una región vinícola. Aquí es más tradicional la cerveza, cuya elaboración se remonta a hace cuatro mil años. Numerosas cervecerías se dedican al arte de la elaboración del “zumo de cebada” de calidad suprema y la gran variedad deleitará a todos los aficionados a esta bebida. Destacan la “Märzen” (cerveza con aroma de malta), “Pils” (cerveza con alto lúpulo, aroma fresco y sabor seco), “Zwicklbier” (cerveza sin filtrar) o “Kellerbier” (sin

www.salzburg.info

filtrar con alto contenido en lúpulo y bajo en gas), pero también la “Hefeweizen” (cerveza pálida de trigo con levaduras sedimentadas), “Champagnerweizen” o “Bockbier” (cerveza fuerte de fermentación baja).

Otra bebida con una larga tradición gastronómica es el café. Podremos elegir entre “Kleiner Brauner” (cortado), “Großer Brauner” (cortado doble), “Einspänner” (café con nata montada), o el “Melange” (café con espuma de leche). Una visita a una de las tradicionales cafeterías de Salzburgo es indispensable para quien visite la ciudad. ¡No se lo pierda!

Una pequeña excursión culinaria por el mundo

Salzburgo no solo invita a conocer la cocina tradicional austriaca o los restaurantes para gourmets con nombres sonoros. Aquí también encontramos un enorme panorama culinario de todo el mundo. Numerosos restaurantes ofrecen comida de Argentina, China, Grecia, la India, Japón, Malasia, México, Tailandia y Turquía, sin olvidar los placeres culinarios que ofrecen los restaurantes de comida mediterránea.

El hecho de que la comunidad de vegetarianos crezca todos los días también ha dejado rastro en la cultura gastronómica de Austria. Apenas hay restaurante que no ofrezca varios platos vegetarianos en su menú. Además, hay algunos restaurantes especializados en cocina vegetariana. También ha aumentado el interés por la producción y elaboración de comida biológica. Y también en este campo existen ya numerosos restaurantes de todas las categorías y precios.

Una manera alternativa de comer, beber y comprar

Pero para elegir dónde comer en Salzburgo también podemos optar por alternativas muy poco convencionales: un restaurante que dispone de cajas de metal que el cliente puede alquilar como almacén personal. Aquí, el visitante tiene la oportunidad de guardar sus vinos más exquisitos y también todo lo que hace falta para un buen banquete: comida, bebida, las mejores especias o todo en cuanto a decoración.

La gran variedad que ofrece el mundo gastronómico de Salzburgo guarda sorpresas y placeres culinarios para todos los gustos. ¡Disfrutará descubriéndolos!

Para más información:

Tourismus Salzburg, Auerspergstraße 6, A-5020 Salzburg
+43/662/889 87 - 0, www.salzburg.info, #visitsalzburg

Personas de contacto para la prensa:

Ines Wizany, Tel.: +43/662/889 87 – 303, wizany@salzburg.info
Martina C. Trummer, Tel.: +43/662/889 87 – 325, presse@salzburg.info