



ALSACE
DESTINATION
TOURISME

Alsace gourmande

DAS ELSASS FÜR FEINSCHMECKER

ALSACE FOR GOURMETS





Best Jobers©Max Coquard - ART - ADT

À la rencontre de nos chefs de cuisine

Begegnung mit unseren Küchenchefs

Meeting our kitchen chefs

Abécédaire de nos plats et produits

Das ABC unserer Gerichte und Produkte

The A to Z of our dishes and products

Nos recettes du terroir

Unsere regionalen Rezepte

Our regional recipes

Avec ça, qu'est-ce qu'on boit ?

Und was trinkt man dazu?

And what should we drink with this?

Routes gourmandes et Arts de la table

Kulinarische Routen und Tischkultur

Gourmet trails and table art

P. 4

P. 8

P. 24

P. 40

P. 52



© Saranya33 - Shutterstock



BIENVENUE À LA TABLE ALSACIENNE,

où tradition et inventivité sont au rendez-vous.

Voilà de quoi vous mettre en appétit.

« E Gueter! » « Bon appétit ! » en alsacien

 **Herzlich willkommen an der elsässischen Tafel,** an der Tradition und Kreativität perfekt harmonieren. Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihren Appetit wecken. In diesem Sinne: „E Gueter!“ „Guten Appetit“ auf Elsässisch

 **Welcome to Alsatian cooking** backed by tradition and innovation. "E Gueter!" which means "enjoy your meal" in Alsatian!



© Marko Poplasen - Shutterstock

À la rencontre de nos chefs de cuisine

Notre palette gastro-bistronomique ravira tous les palais ! Qu'elle soit simple ou sophistiquée, notre cuisine a la passion des beaux produits, respecte les savoir-faire et entretient un lien fort avec le terroir.

De nos champs à nos assiettes dressées avec cœur et précision, il n'y a souvent qu'un pas ! Aujourd'hui, nombre de chefs de cuisine sont adeptes des circuits de proximité et de cueillettes. Nos chefs se prêtent aussi à des démonstrations, cook shows, événements de rue, se mobilisent pour la Fête de la Gastronomie et toutes sortes de challenges...

Avec une densité de chefs titrés exceptionnelle, l'Alsace compte de nombreux « **Maîtres Restaurateurs** » et le plus grand nombre d'**Étoiles Michelin** par habitant, représentants de la haute gastronomie.



© JP Krebs

Begegnung mit unseren Küchenchefs.

Unser vielfältiges gastronomisch-bistronomisches Angebot erfreut jeden Gaumen! Mal einfach, mal raffiniert, aber stets mit der gleichen Leidenschaft für hochwertige Produkte und traditionelles Können und mit einer starken Heimatverbundenheit. Von unseren Feldern auf unsere mit viel Liebe zum Detail angerichteten Teller ist es oft nur ein Schritt! Heute setzen viele Köche auf kurze Transportwege und lokal geerntete Produkte. Zudem stellen unsere Küchenchefs in Vorführungen, Kochshows und Straßenveranstaltungen ihr Können unter Beweis und treten im Rahmen der nationalen „Fête de la Gastronomie“ und bei allen möglichen Kochwettbewerben auf... Das Elsass zählt nicht nur außergewöhnlich viele preisgekrönte Köche, darunter zahlreiche „Maîtres Restaurateurs“, sondern auch die meisten Sterne pro Einwohner im Guide Michelin, der Referenz der gehobenen Gastronomie. Eins steht fest: Für sie ist Kochen ein Beruf!

Meeting our Kitchen Chefs. Our gourmet-bistro range will be winners for everybody! Our cooking can be either simple or sophisticated, but with the common denominator of favouring fine products, respecting know-how and being strongly-tied to the region. It is a short ride from the field to our tables, with warmly and meticulously presented dishes. Today, many kitchen chefs prefer using local market networks and hand-picked products. Our chefs also accept participating in demonstrations, cooking shows, street events and come together for the Gastronomy Festival and any other sorts of challenges... Alsace boasts a multitude of exceptional chefs with titles such as "Maîtres restaurateurs" as well as the greatest number of Michelin Stars per inhabitant, all representing gourmet cuisine. There is no doubt that for them "Cooking is a profession!"



Village de la Gastronomie 2016 ©ET-ADT

WINSTUBS

Les Winstubs sont les ancêtres des bars à vin. Rencontrez les habitués des lieux autour d'une table « Stammtisch » !

Die „Winstubs“ sind die Vorfahren der Weinlokale. Begegnen Sie den Stammkunden der Weinstuben bei einem Stammtisch!

Winstubs are the forerunners of wine bars. Come meet the locals at the regulars' table!

FERMES-AUBERGES

La ferme-auberge est un lieu de restauration aménagé sur une exploitation agricole de montagne. Cette combinaison permet aujourd'hui de maintenir nos traditions marcaires. Pour vous ouvrir l'appétit, rien de mieux qu'une belle randonnée !

Die Berggasthöfe oder „Fermes-auberges“ sind Speiselokale auf einem Landwirtschaftsbetrieb im Gebirge. Diese Kombination ermöglicht heute den Erhalt unserer Sennertaditionen. Und was weckt den Appetit besser als eine wunderschöne Wanderung?

Farm-inns are places to eat set within mountain-located farmhouses. Today, this combination allows for cow-herding traditions to be maintained. And to whet your taste buds, what better than a beautiful hike!



© Thomas Devard - Massif des Vosges



© V. Eschmann - ADT

Personnalités

Avec ses Meilleurs Ouvriers de France, Sommeliers du Monde, de France, Bocuse d'Or France ou Monde, pâtissier de l'année ou du monde... l'Alsace a ses « Nobel » de la gastronomie ! Et parmi les 100 meilleures tables du monde ressortent régulièrement les grands noms de la cuisine alsacienne.

Persönlichkeiten. Mit seinen Titeln „Meilleur Ouvrier de France“, „Sommelier du Monde“, „Sommelier de France“, „Bocuse d'Or France“ oder „Bocuse d'Or Monde“, Konditor des Jahres“ oder „Weltbester Konditor“ hat das Elsass zweifelsohne seine „Nobelpreisträger“ der Gastronomie! Und unter den 100 besten Restaurants der Welt finden sich regelmäßig die großen Namen der elsässischen Küche.

Leading Figures. With its best Ouvriers de France, best worldwide and French Bocuse d'Or, best pastry chef of the year or in the world, Alsace has its “Nobel prize winners for gastronomy! And among the best 100 restaurants in the world, some great Alsace chefs are regularly cited.



Olivier Nasti



Serge Dubs



Romain Iltis



Jérôme Jaeglé



Christine Ferber



Marc Haeberlin



Jean-Georges Klein



Abécédaire

DE NOS PLATS ET PRODUITS

DAS ABC UNSERER GERICHTE UND PRODUKTE
THE A TO Z BOOK OF OUR DISHES AND PRODUCTS

© Foodpictures - Shutterstock

ANISBREDLE

Petits gâteaux à l'anis, l'une des plus anciennes recettes de bredle de Noël

Anisplätzchen, eines der ältesten Weihnachtsrezepte

Aniseed cookies, one of the oldest recipes for Christmas cookies

BÄCKEOFFE (P 28)

Potée boulangère de pommes de terre émincées et de trois viandes marinées au vin blanc d'Alsace et cuite en terrine

Bäcker-Eintopf mit Kartoffeln und drei Fleischsorten in elsässischem Weißwein mariniert, im Römertopf gegart

Casserole with potatoes and three different types of meat marinated in white wine and traditionally baked in a terrine in the baker's oven

BERGKÄS (BARKAS)

Fromage à pâte pressée à déguster cru ou fondu (raclette, gratins)

Hartkäse, entweder roh oder geschmolzen (Raclette, Gratin) zu verkosten

Hard cheese to be savoured raw or cooked (raclette, cheese toppings)

BETTEL MANN

Mendiant, sorte de clafoutis à base de pain perdu

Eine Art Süßspeise aus Eierkuchenteig und Kirschen

The regional version of bread and butter pudding

BIBELESKÄS

Fromage blanc assaisonné aux fines herbes servi avec des pommes de terre sautées ou en robe des champs

Weißkäse mit feinen grünen Kräutern mit Bratkartoffeln oder Kartoffel in der Schale Kartoffeln

Soft white cheese garnished with herbs and served with sauté potatoes or jacket potatoes

BIENENSTICH

Nid d'abeilles, pâtisserie au miel farcie d'une crème pâtissière

Konditoreiware mit Honig und einer Crème gefüllt

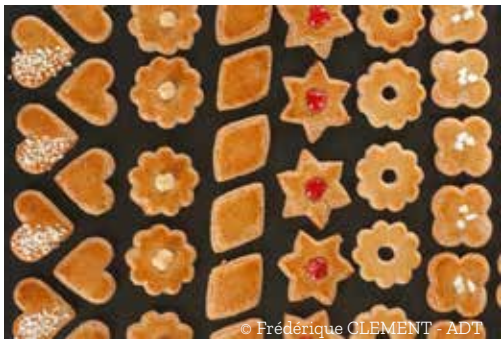
Honey cake with a French custard filling

BIREWECKE

Pain de Noël aux poires séchées et fruits secs, longuement séchés

Weihnachtsbrot mit getrockneten Birnen, lange getrocknet

Christmas bread made with dried pears and fruit, left to dry out for a long time



BLUTWURST

Boudin noir

Black pudding

BREDLE OU WIHNACHTSBREDLE

Petits gâteaux de Noël dont il existe une infinité de variétés

Weihnachtsplätzchen, verschiedenste Sorten

Christmas cookies, of which there are a thousand and one varieties

BRETZEL

Petit pain en forme de bras croisés, qui date du 12^e siècle. Sa croûte est garnie de gros sel. Empreint d'une valeur symbolique (on y voit 3 fois le soleil), il est l'emblème de la boulangerie alsacienne. Bière + bretzel = l'encas idéal !

Bretzeln gehen auf das 12. Jahrhundert zurück. Die Bretzel ist auch das Symbol (man sieht darin 3 Mal die Sonne) der elsässischen Bäckereien.

Pretzel made of bread in the shape of crossed arms dating back to the 12th century. The crust is sprinkled with cooking salt. It is the symbol used for Alsatian bakeries and the shape is symbolic in itself as you can see the sun 3 times through it.

BUTTEMUESS

Confiture d'églantine (cynorrhodon)

Konfitüre aus wilder Rose

Rose hip jam

CARPE FRITE

Spécialité du Sundgau servie avec mayonnaise et citron

Gebackener Karpfen, Spezialität aus dem Sundgau, mit Mayonnaise und Zitrone serviert

Fried carp served with mayonnaise and lemon, speciality of the Sundgau region

CERVELAS

Petite saucisse courte

Zervelatwurst

Small pork sausage (saveloy)

CHRISCHTSTOLLE

Gâteau de Noël de forme allongée, aux fruits secs et épices, saupoudré de sucre glace

Weihnachtskuchen in länglicher Form, mit Trockenobst und Gewürzen, mit Puderzucker bestreut

A long Christmas cake with dried fruit and spices, dusted with icing sugar

CONDIMENTS

L'usage du vinaigre doux Melfor (aromatisé au miel et infusion de plantes), du raifort (als. Meeretisch), de la moutarde d'Alsace, du cornichon fort ou aigre-doux est spécifique à l'Alsace.

Spezifisch für das Elsass sind Würzstoffe wie süßer Essig von En terme Melfor (mit Honig und Pflanzeninfusionen aromatisiert), Meerrettich, elsässischen Senf, Cornichons oder süßsaure Gurke.

Some condiments are specific to Alsace, such as the sweet Melfor vinegar (infused with plants and flavoured with honey), horseradish sauce (als. Meeretisch), Alsace mustard and pickled gherkins that are sometimes slightly sweet.

COQ AU RIESLING

Coq déglacé au Riesling, enrichi d'une sauce crémée et servi avec spätzle ou nouilles

Huhn mit Riesling gelöst, angereichert mit einer Rahmsauce, mit Spätzle oder Nudeln serviert

Cock deglazed with Riesling wine, served with a creamy sauce and spaetzle

DAMPFNÜDLE

Boules de pâte levée cuites à la cocotte

Dampfnudeln, auf einer Hefeteig- Basis, im Schmortopf gekocht

Dumplings made with leavened dough and cooked in a casserole or noodles

FASTNACHTKIECHLE

Beignets de Carnaval dont il existe près de 20 recettes (pommes, confiture, fleurs de sureau...)

Fastnachtskrapfen, es existieren über 20 Rezepte (mit Äpfeln, Marmelade, Holunderblüten...)

Carnival doughnuts come in around 20 different varieties, including with apples, jam and elderflower

FLAMMEKUECHE

Tarte flambée, notre « pizza », faite de pâte à pain garnie d'un mélange de crème, fromage blanc, lardons et oignons. Se mange avec les doigts ! Cuite au four à pain, elle était traditionnellement confectionnée les jours de cuisson du pain à la ferme. Variantes sucrées avec pommes, quetsches, cannelle...

Flammenkuchen, Brotteig garniert mit einer Mischung aus Rahm, Weißkäse, Speck und Zwiebeln. Sie wird heute bis zum Abwinken auf einem Holzbrett serviert, in Drittel geschnitten, eingerollt und mit den Fingern gegessen. Sie wurde früher am Brotback-Tag im Backofen gebacken. Es gibt vielerlei Sorten, etwa süße Flammkuchen zum Dessert mit Äpfeln, Zwetschgen oder Zimt ...

A dish with a dough base topped with a mixture of cream, soft white cheese, bacon chunks and onions. You eat it with your fingers! Baked in a baker's oven, it was traditionally made on the days when bread was baked at the farms. You can also try the sweet versions with apple, plum and cinnamon toppings.

FLEISCHKNEPFLE

Boulettes de viande

Fleischklöße

Meat balls

FLEISCHSCHNEKE

Pâte à nouille farcie de viande, roulée et découpée en tranches

Mit Fleisch gefüllter Nudelteig, eingerollt und in Streifen geschnitten

A noodle dough stuffed with meat, rolled up and cut into slices

FLEISCHWURSCHT

Saucisse de viande proche du cervelas

Fleischwurst, ähnlich wie die Zervelatwurst

Meat sausage similar to a saveloy

FORREL

Truite

Cuisinée « au bleu », aux amandes ou façon matelote

Forelle « blau », mit Mandeln oder als Matelote (Fischragout)

Trout "au bleu", with almonds or in a fish stew

GANSLEWER

Foie gras en bloc, terrine, plus rarement en croûte, comme celui qui fit la réputation du foie gras de Strasbourg fin du 18^e siècle, grâce au pâtissier-cuisinier du Maréchal de Contades, Jean-Pierre Clause. Le gavage des oies existe en réalité depuis l'Antiquité égyptienne, puis fut longtemps pratiqué par les Juifs d'Europe Centrale. Se consomme frais, froid ou poêlé, lors d'événements festifs

Gänsestopfleber am Stück, als Terrine oder seltener im Teigmantel, eine Variante, die die Gänsestopfleber aus Straßburg am Ende des 18. Jahrhunderts dank des Konditors und Kochs des Marschalls von Contades, Jean-Pierre Clause, berühmt machte. In Wahrheit war das Stopfen von Gänsen bereits in der ägyptischen Antike weit verbreitet und auch die mitteleuropäischen Juden nutzten diese Methode lange Zeit. Gänsestopfleber wird frisch - kalt oder gebraten - zu festlichen Anlässen verzehrt

Foie gras in a block, a terrine or more rarely in a crust like the recipe which made the Strasbourg foie gras famous at the end of the 18th century, thanks to Jean-Pierre Clause, the pastry/cooking chef for the Marshal Contades military governor of Alsace. Force-feeding of geese has indeed existed since ancient Egypt and was then used for a long time by the Jewish people of Central Europe. It can be eaten fresh, cold or stir-fried for any festive occasion

GENDARME

Saucisse sèche à section rectangulaire

Landjäger, getrocknete Wurst in rechteckiger Form

A dry salami sausage with rectangular sides

GRIESKNEPFLE

Quenelles de semoule

Griesklößchen

Semolina quenelles

GRUMBEEREKIECHLE

(ou/oder/or -dätchele)

Galettes de pommes de terre râpées

Geriebener Kartoffelpuffer

Potato pancakes made with grated potatoes

GRUMBEEREKNEPFLE

Quenelles de pommes de terre

Kartoffelklößchen

Potato quenelles

GRUMBEERESALAT

Hartäpfelsalat.

Salade de pommes de terre. Tiédie par l'ajout de bouillon, elle est assaisonnée de vinaigrette moutardée et fines herbes

Kartoffelsalat, lauwarm durch Hinzugießen von einem Bouillon, wird mit Vinaigrette aus Essig und feinen Kräutern gewürzt

Warmed up by adding a little stock, it is seasoned with a mustard French dressing and herbs

HASEPFEFFER

Lapin mariné dans le vin rouge
Hasenpfeffer, in mariniertem Blut und Rotwein
Jugged hare marinated in red wine

HERI

Hareng en filets roulés (rollmops), frits à la vinaigrette ou à la crème, servis avec des pommes de terre (voir : Matjes)

Rollmops, in Essig- oder Rahmsauce mit Kartoffel (siehe : Matjesfilet)

Rolled herring filets (rollmops) fried in a vinegar or cream sauce and served with potatoes (see: Matjes)

KÄSEKUCHEN (P 36)

Traditionnelle tarte au fromage blanc

Fromage Blanc Tart

KASSLER

Carré et filet de porc fumé consommé froid ou chaud

Karree und Filet vom geräucherten Schwein, kalt oder warm serviert

Smoked pork loin or fillet served either hot or cold



Lammele, Agneau Pascal- ©OT Obernai

KUGELHOPF OU KUEJELHOPF

(P 32)

Pâte levée qui a la forme de son moule : une base de cône nervuré et crénelé creusé en son milieu, symbole de l'Alsace ! En version sucrée avec raisins secs et amandes entières - en version salée avec lardons et noix

Kugelhupf, Hefeteig, der dieselbe Form hat wie seine Gießform mit einem Zylinder in der Mitte, das Symbol des Elsass! Erhältlich als süßen Kugelhupf mit getrockneten Rosinen und ganzen Mandeln – oder gesalzen mit Speck und Nüssen

Leavened dough shaped in a special cake mould – a ribbed and scalloped conical form which is hollow at the top end and is the symbol of Alsace. The ingredients for the sweet version include dried raisins and whole almonds, while bacon chunks and walnuts are ingredients in the savoury version

LÄMMELE

Agneau pascal
Biscuit traditionnel de Pâques, en forme d'agneau

Osterlamm, Biskuitteig in Form eines Lammes
Pascal lamb, a lamb-shaped cake

LANGHOPF

Pâte levée aux épices et fruits secs, de forme cylindrique cannelée, recouverte de sucre semoule

Hefeteig mit Gewürzen und Trockenobst, runde gerillte Form, mit Zucker überzogen

Leavened dough with spices and dried fruits, shaped like a fluted cylinder and sprinkled with caster sugar



© Klaudia IGA - ADT - ART

LEBKUECHE

Pain d'épices plat de formes diverses (lignes, coeurs...)

Lebkuchen, flaches Gewürzbrot in verschiedenen Formen (Zungen, Herzen ...)

Flat spice bread cut into a variety of shapes (tongues, hearts etc.)

LEWERKNEPFLE

Quenelles de foie

Leberklößchen

Liver quenelles

LEWERWURSCHT

Saucisse de foie à tartiner

Leberwurst zum streichen

Liver sausage spread

LINZERTORTE

Tarte de Linz d'origine autrichienne, garnie de confiture de framboise et croisillons de pâte

Linzertorte, ursprünglich aus Österreich mit Himbeermarmelade, darüber kreuzen sich Teigstreifen

Linzertorte of Austrian origin filled with raspberry jam and topped with strips of pastry

MÄNNELE

Brioche en forme de petit bonhomme consommée traditionnellement à la Saint-Nicolas

*Brioche*teig in Form eines kleinen Mannes, das Gebäck wird traditionellerweise am St. Nikolaus verzehrt

Brioche shaped like a little man traditionally eaten on St Nicholas' Day (6th December)

MATELOTE

Plat de darnes de différents poissons de rivière, enrichi d'une sauce crémée au Riesling et servi avec des nouilles

Filets von verschiedenen Flussfischen mit einer Rahm-Riesling-Sauce, serviert mit Nudeln

A fish stew with a selection of freshwater fish steaks served with a creamy Riesling sauce and noodles

MATJES

Filets de hareng à la crème (avec oignon et pomme) servis avec des pommes de terre

Heringsfilets in Rahmsauce (mit Zwiebeln und Äpfeln), mit Kartoffeln als Beilage serviert

Herring fillets in cream (with onion and apple) served with potatoes



©AAA-Creutz

MINSCHTER

Munster

Fromage affiné à pâte molle et croûte lavée, issu du lait de nos vaches de race vosgienne. En ferme-auberge, également servi au dessert en fromage blanc au Kirsch

Feiner Weichkäse mit gewaschener Rinde

A matured, soft cheese

NEIJER SIASSER

Vin nouveau : jus de raisin naturellement sucré, non encore ou légèrement fermenté

Neuer Wein: natürlich gezuckerter Traubensaft, kaum oder noch nicht gegärt

Naturally sweetened grape juice on the verge of fermentation

NÜDLE

Les nouilles d'Alsace sont riches en oeufs

Die Nudeln im Elsass haben einen hohen Ei-Anteil

Typical Alsace noodles are made with lots of eggs

OIE

Cuisinée de plusieurs façons : oie rôtie de la St-Martin avec chou et marrons (als. Martinsgans) - Cou d'oie farci dégusté froid ou chaud - Soupe aux abattis d'oie et légumes mitonnée l'hiver lors de la découpe de l'oie grasse

Gans - auf verschiedene Arten zubereitet : Gebratene Martinsgans mit Kohl und Kastanien – Gefüllter Gänsehals, kalt oder warm verspeist - Gans-Schlachtsuppe mit Gemüse, auf schwacher Flamme gekocht, wird im Winter beim Zerlegen der Gans verkostet

Goose is cooked in many ways - Roasted for St. Martins' Day (11th November) with cabbage and sweet chestnuts (als. Martinsgans) - Stuffed neck of goose served either hot or cold - Soup made from goose giblets and vegetables prepared in winter when the fat geese are butchered

PÂTÉ EN CROÛTE

À base de porc et/ou veau mariné au vin blanc, servi froid avec des crudités

Kalte Pastete in Blätterteig mit Schweinefleisch und/oder Kalbfleisch, in Weißwein mariniert, mit Rohkost serviert

A pie made with pork and/or veal marinated in white wine and served cold with raw vegetable salads

PFLÜTE

Quenelles de pomme de terre et de poireau

Klöße aus Kartoffel und Lauch

Potato and leek quenelles

PRESSKOPF

Fromage de tête de porc en gelée

Schweinskopfsülze in Gelee

Pork brawn in jelly

QUETSCHÉ

Prune d'Alsace, se consomme en tarte, marmelade (Quetscheschlagel) ou distillée en eau-de-vie

Zwetschge aus dem Elsass, als Kuchen oder Marmelade oder als Obstbranntwein destilliert

Dark plum typical of Alsace, used to make tarts and jam, or distilled as eau de vie

ROÏGEBRADELDI ROÏGABRAGELDI

Pommes de terre cuites à l'étouffée aux oignons et au lard, plat marcaire des Hautes-Vosges

Gekochte Kartoffeln ohne Schale mit Zwiebeln und Speck geschmort, typisches Gericht auf den Berggasthöfen in den Hochvogesen

Potatoes steamed with onions and bacon, a typical farm dish from the Upper Vosges

ROTKRÜT

Chou rouge cuisiné avec pommes et châtaignes

Rotkohl mit Äpfeln und Kastanie gekocht

Red cabbage cooked with apples and sweet chestnuts

SALADE MIXTE

Salade de cervelas et gruyère servie avec une vinaigrette relevée

Zervelatwurst und Schweizer (Gruyère)-Käse-Salat mit pikanter Vinaigrette-Sauce

Mixed salad with saveloy sausages and gruyere cheese served with a tasty French dressing

SALADE DE POT-AU-FEU

Salade composée de viande de pot-au-feu accommodée

Suppenfleischsalat

Pot-au-feu salad, a salad prepared with stew meat

SCHIFELE

Palette de porc fumé

Geräuchertes Schäufole
Smoked shoulder of ham

SCHNEKE

Les escargots à l'alsacienne sont assaisonnés à l'ail et au persil

Elsässische Weinbergsschnecken sind mit Knoblauch und Petersilie verfeinert

In Alsace snails are seasoned with garlic and parsley

SCHNEKEKUECHE

Chinois. Pâte levée composée d'éléments roulés en coquille d'escargots, agglutinés les uns aux autres, et fourrée d'amandes et de noisettes moulues

Schneckenkuchen, Hefeteig mit schneckenförmig eingerollten Teilen, aneinandergeklebt und mit Mandeln und gemahlenen Nüssen gefüllt

Made up of snail-shaped coils of leavened dough set in a circular shape and filled with ground almonds and hazelnuts

SPARICHLÉ

Asperge d'Alsace, dont la culture remonte au 16^e siècle. Traditionnellement servies avec 3 sauces (mayonnaise, vinaigrette, hollandaise) et accompagnées de jambon, les asperges, « conviviales », se consomment d'avril à mai !

Spargel aus dem Elsass, immer von April bis Mai, der Anbau geht auf das 16. Jahrhundert zurück. Traditionell werden die Spargel mit 3 Saucen serviert, mit Sauce Mayonnaise, Sauce Vinaigrette und Sauce Hollandaise, dazu wird Schinken gereicht. Die Spargel werden -wie zu Hause- mit den Fingern verspeist!

Asparagus has been cultivated in Alsace since the 16th century. Traditionally served with 3 sauces (mayonnaise, French dressing and hollandaise) and ham, asparagus is eaten with your fingers in April and May in the company of family and friends!



© C.Fleith - ADT

SPÄTZLE

Pâtes obtenues par émiettement d'un appareil presque liquide

Nudeln, die aus einer fast flüssigen Masse hergestellt werden

Traditional pasta that looks like shredded noodles

SPRINGERLE

Gâteaux de Noël fabriqués dans des moules finement sculptés

Weihnachtsplätzchen, die in feinen Förmchen entstehen

Christmas cakes baked in finely sculpted moulds

STOLLE

Petites brioches en forme de bonnets ecclésiastiques

Kleine Briochekuchen

Small brioches shaped liked ecclesiastic hats

STREUSSEL

Pâte levée recouverte d'un mélange grumeleux de beurre, sucre, farine et cannelle

Streusselkuchen, Hefeteig, darauf eine Mischung aus Butterkrümel, Zucker, Mehl und Zimt

Cake made with leavened dough, sprinkled with a mixture of curdled butter, sugar, flour and cinnamon

STRUDEL

Gâteau à base de pâte étirée enveloppant une farce de pommes, raisins secs, amandes, épices, autre héritage de l'Autriche (cf. Linzertorte)

Kuchenauf Basis eines Rollteigs mit einer Füllung aus Äpfeln, getrockneten Rosinen, Mandeln und Gewürzen; ebenso ein kulinarisches Erbe aus Österreich (siehe Linzertorte)

Apple strudel made from rolled-out pastry with a filling of apples, dried raisins, almonds and spices - another dish inherited from Austria (cf. Linzertorte)

SÜBROT (SÜWECKLE)

Pain à un sou, petit pain fendu et cintré au milieu

Brot für einen Sou, Brötchen, in der Mitte gespalten

Literally "penny bread", a roll split and hollowed down the middle

SUPPEFLEISCH

Pot-au-feu

Après la choucroute, un des plus anciens plats d'Alsace. Ce repas dominical par excellence, agrémenté de raifort ou d'une sauce au raifort, est assorti de crudités variées et débute par un délicat bouillon aux quenelles de moëlle (als. Marigknepfle)

Tafelspitz: nach dem Sauerkraut ist der Tafelspitz eines der ältesten Gerichte im Elsass. Ein perfektes Sonntagsgericht, manchmal mit

Meerrettichsauce, mit Rohkost. Meist geht eine Markklößchensuppe voraus

After choucroute, pot-au-feu (beef stew) is one of the oldest dishes in Alsace. This typical Sunday lunch is sometimes served with horseradish sauce and raw vegetable salads. The first bowl consists of just the broth with tiny bone-marrow dumplings (als. Marigknepfle)

SUPPEPASCHTETLE

Bouchée à la reine

Version alsacienne du vol-au-vent

Königin Pastete, elsässische Variante der großen Blätterteigpastete

The regional version of vol-au-vent

SÜRI NIERLE

Rognons de veau émincés, sautés et déglacés au vinaigre

Saure Nieren aus Kalbfleisch, gekocht und mit Essig abgeschmeckt

Finely chopped veal kidneys, pan-fried and deglazed in vinegar

SÜRI RÜEWE

Navets salés

Navet blanc fermenté coupé en cordons et cuisiné « façon choucroute »

Saure Rüben, fermentiert, in Streifen geschnitten und wie Sauerkraut gekocht

Fermented white turnips cut into strips and cooked like Sauerkraut

SÜRKRÜT (P 24)

Choucroute

Chou aigre, la choucroute est le chou émincé fermenté. Choucroute garnie : cuite au vin blanc avec un assortiment de viandes salées et fumées, charcuteries et pommes de terre. Le porc est le plus souvent utilisé, mais aussi l'oie ou divers poissons

Sauerkraut oder Sauerkohl ist, wie der Name schon sagt „saures Kohlkraut“, d. h. zerkleinerter und gegärter Kohl. Sauerkraut mit Beilagen: in Weißwein gegartes Sauerkraut mit verschiedenen gepökelten oder geräucherten Fleischsorten, Wurstwaren und Kartoffeln. Meist wird Schweinefleisch verwendet, manchmal aber auch Gänsefleisch oder Fisch.

Sauerkraut is sliced, fermented cabbage which makes it sour. Dressed sauerkraut: sauerkraut cooked in white wine with an assortment of salted and smoked meats, prepared meats and potatoes. Pork is the meat most often used but also duck or varied fish.

TARTES

Aux myrtilles, Käsküche (au fromage blanc), à la rhubarbe (avec ou sans flan ou meringue), Quetschelkueche (aux quetsches saupoudrées de cannelle)

Heidelbeerkuchen, Käsekuchen, Rhubarberkuchen (mit oder ohne Pudding oder



Meringue), Zwetschgenkuchen (mit Zimt bestreute Zwetschgen)

Bilberry tart, Käsküche (cheese cake) rhubarb tart (with or without French custard or meringue), Quetschelkueche (plum tart sprinkled with cinnamon)

TOMME « PRÉS DU RIED »

Fromage à pâte pressée de la plaine du Ried. Le but de sa création récente est la sauvegarde des prairies inondables de l'Ill

Hartkäse aus der Riedebene. Das Ziel der kürzlichen Entstehung des Rieds ist die Erhaltung der überschwemmten Ill-Wiesen

Hard cheese from the Ried plain, only recently created to help preserve the meadows in the flood basin of the river Ill

TOURTE

Tourte à la viande, dite vigneronne à base de pâte feuilletée et d'émincé ou hachis. La tourte de la vallée de Munster hâchée plus finement est indissociable du repas marcaire servi dans les fermes-auberges

Fleischtorte, auch Winzertorte genannt, Blätterteig mit dünn geschnittenem Speck oder kleingehacktem Fleisch. Die Fleischtorte aus dem Münstertal mit noch feiner gehacktem Fleisch ist untrennbar mit dem Gericht verbunden, das in den Berggasthöfen serviert wird

Meat pie called the "winegrower's pie" with flaky pastry and thinly sliced or minced meat. The more finely minced pie from Munster valley is an absolute must for the farm meals served in the farmhouse inns

VACHERIN GLACÉ

Gâteau glacé rond à base de meringue et crème fouettée

Runder Eiskuchen auf der Basis einer Meringue mit Schlagsahne

Round ice-cream cake with a meringue base and whipped cream

WÄDELE

Petit jambonneau ou jarret de porc (peut être caramélisé)

Schweinshachse (kann karamelisiert sein)

Small knuckle of ham or shoulder of ham (may be caramelised)

WIRSCHTLE

Knack

Saucisse de Strasbourg, présentée par paire

Stroßburi Werschtle, Frankfurter Würstchen, paarweise

The Strasbourg version of a frankfurter always comes in pairs

ZIWELKUECHE

Tarte à l'oignon

Zwiebelkuchen

Onion tart

ZOPF

Brioche tressée ou natte

Hefezopf, gerippt oder geflochten

Plaited brioche



© kab-vision - Adobe Stock



Choucroute authentique

[POUR 4 PERS.]

- 1 kg de choucroute
- 4 pommes de terre
- 500 g de palette de porc demi-sel
- 200 g de lard fumé
- 2 petits jambonneaux
- 1 saucisse paysanne
- 4 knacks
- 50 g de graisse d'oie
- 1 gros oignon
- 50 cl de Riesling AOC
- 1 gousse d'ail
- 1 feuille de laurier, thym
- 10 baies de genièvre, clous de girofle, grains de coriandre, sel (selon besoin), poivre blanc

Dans une cocotte en fonte, blondir les oignons dans la graisse d'oie, puis ajouter la choucroute (après l'avoir rincée plusieurs fois) avec les épices. Mouiller avec un peu d'eau et laisser cuire 15 mn.

Rajouter les viandes, sauf les knacks, et ajouter ½ l d'eau.

Laisser cuire 1h30 à feu moyen en ajoutant du liquide si nécessaire et le vin.

Cuire les pommes de terre à part en robe des champs.

Pocher les knacks 7 mn (les jeter dans l'eau bouillante puis fermer le feu).

Dresser la choucroute accompagnée de sa garniture. Servir avec du raifort.





Echtes Sauerkraut

(FÜR 4 PERS.)

- 1 kg Sauerkraut
- 4 Kartoffeln
- 500 g eingesalzene Schweineschulter
- 200 g Räucherspeck
- 2 kleine Schweinshaxen
- 1 Bauernwurst
- 4 Bockwürste
- 50 g Gäneschmalz
- 1 große Zwiebel
- 50 cl Riesling AOC
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Lorbeerblatt, Thymian
- 10 Wacholderbeeren, Gewürznelken, Koriandersamen, Salz (nach Bedarf), weißer Pfeffer

Die Zwiebeln in einem gusseisernen Schmortopf im Gäneschmalz glasig dünsten, dann das mehrmals unter fließendem Wasser abgspülte Sauerkraut mit den Gewürzen zugeben. Etwas Wasser zugeben und 15 Minuten kochen lassen.

Das Fleisch (außer der Bockwürste) und einen ½ Liter Wasser hinzufügen.

1,5 Stunden bei mittlerer Hitze kochen lassen, den Wein und bei Bedarf etwas Flüssigkeit angießen.

Die Kartoffeln in einem anderen Topf mitsamt der Schale kochen.

Die Bockwürste 7 Minuten pochieren (in kochendes Wasser geben und den Herd dann abstellen).

Das Sauerkraut mit den Beilagen anrichten. Mit Meerrettich servieren.



Authentic Sauerkraut

(FOR 4 PEOPLE)

- 1 kg sauerkraut
- 4 potatoes
- 500 g cured pork shoulder
- 200 g smoked lard
- 2 ham knuckle
- 1 country sausage
- 4 knackwurst sausages
- 50 g goose fat
- 1 large onion
- 50 cl AOC Riesling
- 1 garlic clove
- 1 bay leaf, thyme
- 10 juniper berries, cloves, coriander seeds, salt (accordingly), white pepper

In a cast iron casserole dish, lightly brown the onions in goose fat, then add the sauerkraut (after having rinsed it several times) and the spices. Pour in a little water and let cook for 15 minutes.

Add the different meats, except the knackwurst, and add ½ litre of water.

Let cook for 1 hour and 30 minutes on medium heat, adding liquid if needed and the wine.

Bake the potatoes in the oven.

Poach the knackwurst sausages for 7 minutes (place in boiling water then turn off the heat)

Present the sauerkraut with all its trimmings. Serve with horseradish sauce.





Bäckeoffe

(POUR 6 PERS.)

- 500 g d'échine ou épaule de porc
- 500 g d'épaule de mouton sans os
- 500 g paleron
- 1 pied de porc (facultatif)
- 1 kg de pommes de terre
- 250 g d'oignons
- 2 blancs de poireaux
- 2 carottes
- 2 gousses d'ail
- 1 l de vin sec d'Alsace
- 1 bouquet garni (persil, thym, laurier)
- 200 g de pâte à pain
- Sel, poivre

Détailler les viandes en morceaux et mettez-les à mariner pendant 24 h avec 1/2 l de vin, un oignon et l'ail émincés, le bouquet garni, du sel et du poivre.

Le lendemain, coupez les pommes de terre, les carottes et les poireaux en fines rondelles, émincez le reste des oignons.

Dans une cocotte en terre, disposez une couche de pommes de terre, la moitié des morceaux de viande, des oignons et des légumes. Mouillez avec le vin blanc et le reste de marinade avec ses

aromates. Le liquide doit arriver à mi-hauteur de la terrine. Salez, poivrez et fermez la terrine avec son couvercle.

Soudez avec un boudin de pâte à pain faite avec de la farine et de l'eau. Faites cuire au four à 170°C pendant 2h30.





Bäckeoffe

(FÜR 6 PERS.)

- **500 g** Schweinenacken oder Schweineschulter
- **500 g** Schafschulter ohne Knochen
- **500 g** Mittelbug vom Rind
- **1** Schweinefuß (optional)
- **1 kg** Kartoffeln
- **250 g** Zwiebeln
- **2** Lauchstangen (nur den hellen Teil)
- **2** Karotten
- **2** Knoblauchzehen
- **1 l** trockenen Elsässer Wein
- **1** Kräutersträußchen (Petersilie, Thymian, Lorbeer)
- **200 g** Brotteig
- Salz, Pfeffer

Das Fleisch in Stücke schneiden und 24 Stunden in 1/2 l Wein mit einer Zwiebel und dem Knoblauch (beides in feine Scheiben geschnitten), dem Kräutersträußchen, Salz und Pfeffer marinieren.

Am nächsten Tag die Kartoffeln, die Karotten, den Lauch und die restlichen Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden.

In eine Tonterrine eine Schicht Kartoffeln und die Hälfte der Fleischstücke, der Zwiebeln und des Gemüses geben. Mit dem Weißwein und dem Rest der Marinade einschließlich der Kräuter übergießen. Die Flüssigkeit muss bis auf halbe Höhe der Terrine reichen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Deckel auf die Terrine setzen. Mit einem gerollten Streifen Brotteig aus Mehl und Wasser „versiegeln“. 2,5 Stunden im Ofen bei 170 °C garen.



Bäckeoffe

(FOR 6 PEOPLE)

- **500 g** spare ribs or pork shoulder
- **500 g** mutton shoulder (boneless)
- **500 g** chuck steak
- **1** pig's trotters (optional)
- **1 kg** potatoes
- **250 g** onions
- **2** leeks (white part)
- **2** carrots
- **2** garlic cloves
- **1 l** sweet Alsace wine
- **1** bouquet garni (parsley, thyme, bay leaves)
- **200 g** bread dough
- Salt, pepper

Chop up the different meats and put them away to marinate for 24 hours with ½ litre of wine, an onion and the minced garlic, the bouquet garni, some salt and pepper.

The next day, cut up the potatoes, the carrots and leeks into fine slices, mince up the rest of the onions.

In a terracotta casserole, place a layer of potatoes, half of the meat, the onions and vegetables. Pour in a little white wine and the rest of the marinade with its spices. The liquid should be at mid-height of the terrine. Salt, pepper and close the terrine with a lid. Use some rolled-up bread dough made with flour and water to secure the terrine and the lid. Cook in the oven at 170°C for 2 hrs and 30 min.





Kugelhoppf

- 500 g de farine
- 75 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 150 g de beurre
- 2 œufs
- 150 g de raisins secs
(Malaga ou Smyrne)
- 1/4 l de lait
- 20g levure de boulanger

Faire tremper les raisins secs dans un peu d'eau chaude.

Dans la farine, creuser une fontaine, y verser la levure à délayer dans 3 cuillérées de lait tiède.

Faire un levain en incorporant un peu de farine, à laisser lever jusqu'à ce que le volume double.

Ajouter les ingrédients, dont les raisins égouttés, le beurre ramolli... Bien mélanger puis incorporer les œufs un à un.

Pétrir la pâte en la soulevant pendant 20 mn, jusqu'à ce qu'elle se détache des parois.

La laisser lever dans un endroit tempéré.

Beurrer un moule et garnir chaque côté d'une amande entière.



Quand la pâte a doublé de volume, la travailler rapidement et la verser à ras bord dans le moule.

Faire cuire à four moyen pendant 45 mn.



Kugelhupf

- 500 g Mehl
- 75 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 150 g Butter
- 2 Eier
- 150 g Rosinen
(Malaga oder Smyrna)
- 1/4 l Milch
- 20 g Backhefe

Die Rosinen in etwas heißem Wasser einweichen.

In die Mitte des Mehls eine Mulde drücken und die in 3 Esslöffel lauwarme Milch eingerührte Hefe geben.

Unter Zugabe von etwas Mehl einen Vorteig zubereiten. Diesen ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Die restlichen Zutaten zugeben, darunter die abgetropften Rosinen, die weiche Butter ... Gut vermischen und zum Schluss die Eier nacheinander unterrühren.

Den Teig 20 Minuten lang kneten und dabei von unten anheben, bis er sich von der Schüsselwand löst.

Den Teig an einem mäßig warmen Ort gehen lassen.

Eine Form mit Butter ausstreichen und in jede Vertiefung eine ganze Mandel legen.

Wenn der Teig sein Volumen verdoppelt hat, ihn nochmals kurz durchkneten und dann randvoll in die Form geben.

Im Ofen bei mittlerer Hitze 45 Minuten backen.



Kougelhupf

- 500 g flour
- 75 g sugar
- 1 pinch of salt
- 150 g butter
- 2 eggs
- 150 g dried raisins
(Malaga or Smyrne)
- 1/4 l milk
- 20 g yeast

Soak the raisins in a little bit of hot water.

Make a well in the flour and pour the mixed yeast into 3 spoons of warm milk.

Make a leavening agent by incorporating a little flour and let rise until it doubles its size.

Add the ingredients, including the drained raisins and melted butter... Mix well then add in the eggs one by one.

Knead the dough by lifting it for 20 minutes until it comes away from the walls.

Let it rise in a warm environment.

Butter a mould and place a whole almond on each side.

When the dough has doubled in size, work it and pour into the mould up to the edges.

Cook in a medium oven for 45 minutes.





© Marcel Ehrhard -ADT

Tarte au Fromage Blanc

- Pâte sucrée :
- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 100 g d'eau ou 2 œufs
- 5 g de sel
- Faire la pâte la veille et la mettre au frigo
- Recette (le lendemain) :
- 500 g de fromage blanc
- 5 blancs d'œufs
- 5 jaunes d'œufs
- 200 g de sucre
- 50 g de fécule
- 50 g de farine
- 1 zeste de citron
- Quelques raisins sultanines (facultatif).

Préparer un fond de pâte sucrée dans un moule de 26 cm de diamètre. Disposer les raisins secs, séparer les blancs des jaunes d'œufs, mélanger le fromage blanc, les jaunes d'œufs, le zeste de citron, le sucre (100 g), la farine et la fécule.

Monter les blancs en neige avec le sucre (100 g), mélanger délicatement les blancs à la masse à fromage, verser l'appareil dans le fond de tarte.

Mettre à cuire à 180 ° pendant 40 minutes environ.





Käsekuchen

- Für den süßen Teig:
- **250 g** Mehl
- **125 g** Butter
- **125 g** Zucker
- **100 g** Wasser oder 2 Eier
- **5 g** Salz
- Den Teig am Vortag zubereiten und im Kühlschrank aufbewahren.
- Für die Füllung (Zubereitung am folgenden Tag):
- **500 g** Quark
- **5** Eiweiße
- **5** Eigelbe
- **200 g** Zucker
- **50 g** Stärke
- **50 g** Mehl
- **1** Zitrone (abgeriebene Schale)
- Einige Rosinen (optional).

Mit dem süßen Teig den Boden einer runden Form (26 cm Durchmesser) auslegen. Die Rosinen darauf verteilen. Dann die Eier trennen und den Quark, die Eigelbe, die abgeriebene Zitronenschale, den Zucker (100 g), das Mehl und die Stärke vermischen.

Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker (100 g) zu Eischnee schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben, die Masse auf den Kuchenboden in die Form gießen.

Bei 180 °C ca. 40 Minuten backen.



Fromage Blanc Tart

- Sugar dough:
- **250 g** flour
- **125 g** butter
- **125 g** sugar
- **100 g** water or 2 eggs
- **5 g** salt
- Make the dough the day before and place in refrigerator
- Recipe (the next day):
- **500 g** fromage blanc
- **5** egg whites
- **5** egg yolks
- **200 g** sugar
- **50 g** starch
- **50 g** flour
- **1** zest of lemon
- some sultana raisins (optional).

Prepare a sugar dough base in a mould measuring 26 cm in diameter. Put in the raisins, separate the egg whites from the yolks, mix the fromage blanc, the egg yolks, the lemon zest, the sugar (100 g), the flour and the starch.

Whip up the egg whites with the sugar (100 g), carefully mix the whites to the mass of fromage blanc and pour it all into the dough base.

Cook at 180°C for about 40 minutes.





CÔTÉ BOISSONS,

avec 7 cépages et 51 Grands Crus, des bières de printemps, de Noël... bière et vin font bon ménage en Alsace !

Mais nous avons aussi nos eaux minérales, jus de fruits, eaux-de-vie (schnaps en alsacien)... et même du cidre ou des whiskies.

Was die Getränke angeht, vertragen sich Bier und Wein im Elsass ganz hervorragend! Und mit 7 Rebsorten und 51 Grands Crus, mit Frühlings- und Weihnachtsbieren ist garantiert für Abwechslung gesorgt. Aber wir haben noch mehr Getränke zu bieten: Mineralwasser, Fruchtsäfte, Schnäpse und sogar Apfelwein oder Whiskys.

As for the drinks, with 7 grape varieties and 51 Grands Crus, special spring and Christmas beers.... beer and wine go hand in hand in Alsace! But we also have mineral waters, fruit juices, eaux-de-vie (schnaps in Alsatian)... and even ciders and whiskies.

Vignoble, Route des Vins d'Alsace et œnotourisme

SI L'ALSACE EST UNE DES RÉGIONS LES PLUS GOURMANDES DE FRANCE, C'EST GRÂCE À LA COMPLICITÉ DE SES VINS !

L'Appellation d'Origine Contrôlée Alsace garantit l'authenticité du terroir et le savoir-faire de ses vignerons. Le vignoble d'Alsace est l'un des plus engagés en viticulture biologique et pionnier de la biodynamie en Europe depuis 50 ans. Ses vins se consomment frais (8 à 10 °C, 5 à 7 °C pour le Crémant). www.vinsalsace.com

La Route des Vins, labellisée « Vignobles et Découvertes », égrène sur ses 170 km des villages viticoles, près de 500 caves de vignerons ouvertes au public et une cinquantaine de sentiers viticoles. Toute l'année, bourgs et bourgades s'animent pour accueillir fêtes des vins ou des vendanges, marches gourmandes, pique-nique chez le vigneron, caves de Noël, SlowUp le 1er dimanche de juin, etc.

Les insolites du vignoble d'Alsace : découverte à gyropode, vélo à assistance électrique, Qi Gong dans le vignoble, survol en montgolfière, visites scénarisées ou Escape Games œnoculturels en pleine nature, la Véloroute du Vignoble, le Marathon du Vignoble ! Enfin, avec les confréries viniques telles que la Confrérie Saint Etienne dont les origines remontent au XIV^e siècle ou les DiVInes, femmes et hommes du vignoble sauront vous initier aux secrets de la dégustation.



©Max Coquard - Best Jobers- ART - ADT



© Christoph MEYER - ADT



©Max Coquard - Best Jobers- ART - ADT

Weinbaugebiet, Elsässische Weinstraße und Weintourismus

Dass das Elsass eine der kulinarischsten Regionen Frankreichs ist, hat es vor allem seinen großen Weinen zu verdanken! Die Appellation d'Origine Contrôlée Alsace (kontrollierte Herkunftsbezeichnung Elsass) ist die Garantie für ein authentisches Terroir und das Können seiner Winzer. Das Elsässer Weinbaugebiet ist eines der engagiertesten in Sachen biologischer Weinbau und seit 50 Jahren Vorreiter der Biodynamik in Europa. Seine Weine werden frisch getrunken (bei 8 bis 10 °C, 5 bis 7 °C für den Crémant). www.vinsalsace.com

Die Weinstraße Route des Vins mit dem Prädikat „Vignobles et Découvertes“ windet sich über 170 km durch malerische Winzerdörfer, an fast 500 Weinkellern und rund 50 Weinlehrpfaden vorbei. Das ganze Jahr über veranstalten die Städtchen und Dörfer Weinfeste oder Weinlesen, kulinarische Wanderungen, Picknicks bei den Winzern, Weihnachtsweinkeller, das SlowUp-Festival am ersten Sonntag im Juni u. v. m.

Die originellsten Highlights des Elsässer Weinbaugebiets: Entdeckungsfahrten mit dem Segway oder E-Bike, Qi Gong in den Weinbergen, Heißluftballonfahrten, inszenierte Besichtigungen oder weinkulturelle Escape Games in der Natur, der Radwanderweg Véloroute du Vignoble, der Marathon du Vignoble!

Alle Geheimnisse der Weinverkostung verraten Ihnen die Mitglieder der Weinbruderschaften, z. B. die Confrérie Saint Etienne, deren Ursprünge in das 14. Jahrhundert zurückreichen, oder die DiVInes.

Vineyards, the Alsace Wine Route and Wine Tourism

If Alsace is one of the most delicious regions in France, it's thanks to the complicity of its wines! The Alsace Controlled Designation of Origin which guarantees the terroir-specific authenticity and wine-makers' know-how. The Alsace wine-growing region is one of the most committed to organic viticulture and has been the pioneer of biodynamics in Europe for 50 years. Its wines are delicious when chilled (8 to 10°C, 5 to 7°C for the Crémant sparkling wine). www.vinsalsace.com

The Wine Route, labelled "Vignobles et Découvertes", spreads over 170 km of wine-growing villages, over 500 wine cellars open to the public and around fifty wine trails. All year long, small villages and towns are busy preparing to host the wine festivals, harvests, gourmet trails, wine-grower picnics, Christmas cellars, SlowUp on the first Sunday in June, etc.

Original Alsace-vineyard activities: exploring with a Segway or electric bicycle, Qi Gong in the vineyard, hot air balloon ride, staged "wine culture" visits or Escape Games in the great outdoors, the Vineyard Bicycle Route, the Vineyard Marathon!

Finally, with the wine-related Brotherhoods such as that of Saint Stephen (Etienne) whose origins date back to the 14th century or the DiVInes, all the vineyard-specific men and women know how to initiate visitors to the secrets of wine-tasting.

Accords mets/vins

Die harmonische Kombination von Wein und Speisen

Food and Wine Pairing

À L'APÉRITIF

Festif : fraîcheur délicate et raffinée, bulle qui chatouille le palais, le **Crémant d'Alsace** donne le ton.

Charme fruité : le **Muscat d'Alsace**, sec et léger, aux arômes de raisin frais, garantit une entrée en matière tout en délicatesse.

Zum Aperitif

Festlich: Mit seiner dezenten und raffinierten Frische und seinen prickelnden Bläschen, die angenehm am Gaumen kitzeln, gibt der **Crémant d'Alsace** den Ton an.

Fruchtiger Charme: Der trockene und leichte **Muscat d'Alsace** garantiert mit seinen Noten frischer Weintrauben einen sanften Einstieg in die Materie.

For the Aperitif

Festive: delicate and refined freshness, with bubbles tickling the mouth, this Crémant d'Alsace sets the tone.

Fruity charm: the Muscat d'Alsace is dry and light with aromas of grapes guaranteeing an initially elegant introduction.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Alkoholmissbrauch schadet Ihrer Gesundheit. In Maßen genießen. -Alcohol abuse is detrimental to your health, please drink responsibly.



AVEC LES LÉGUMES

Téméraire, le **Muscat d'Alsace** se joue avec fruité et fraîcheur de la légère amertume de l'asperge.

Tendre, le **Pinot Blanc d'Alsace** offre son charme discret aux petits légumes de nos potagers.

Zu Gemüse

Mit seiner Fruchtigkeit und Frische treibt der verwegene **Muscat d'Alsace** sein Spielchen mit der leichten Bitterkeit von Spargel.

Der zarte **Pinot Blanc d'Alsace** begleitet frisches Gartengemüse mit seinem diskreten Charme.

With Vegetables

The **Muscat d'Alsace** is bold, and uses its fruitiness and freshness to play on the slight bitterness of asparagus.

The **Pinot Blanc d'Alsace** is tender, offering its discrete charm to our garden patch vegetables.

AVEC LES POISSONS, COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Valeur sûre, le **Riesling d'Alsace** déploie ses plus subtils arômes pour souligner le caractère iodé des délices de la mer. Atout fraîcheur, le **Sylvaner d'Alsace**, au fruité discret, n'interfère pas avec la salinité marine, mais désaltère.

Zu Fisch, Schalen- und Krustentieren

Der **Riesling d'Alsace** ist immer eine gute Wahl. Er entfaltet seine subtilsten Aromen, um den jodhaltigen Geschmack der Delikatessen aus dem Meer zu betonen. Der **Sylvaner d'Alsace** sorgt mit seiner dezenten Fruchtigkeit für einen Frischekick, der die Salzigkeit der Meeresprodukte nicht stört, sondern als hervorragender Durstlöscher fungiert.

With Fish, Shellfish and Crustaceans

The **Riesling d'Alsace** is a safe bet, rolling-out its subtle aromas to emphasize the salty character



of these delicious sea delicacies. The **Sylvaner d'Alsace** has a fresh quality with discrete fruitiness which doesn't interfere with the sea saltiness but quenches your thirst.



AVEC LES VIANDES

Classique, le **Pinot Noir d'Alsace**, rouge léger ou plus corsé, est le complice naturel des viandes rouges et des gibiers. Audacieux, le **Pinot Gris d'Alsace** empiète volontiers sur le territoire des vins rouges, avec une prédilection pour les rôtis et les viandes blanches mijotées, mais aussi pour les produits tripiers (foies, rognons...).

Zu Fleisch

Der leichte oder etwas körperreichere Rotwein **Pinot Noir d'Alsace** ist ein Klassiker und der perfekte Begleiter von rotem Fleisch und Wild. Der kühne **Pinot Gris d'Alsace** dringt willentlich in das Gebiet der Rotweine vor: Er hat eine Vorliebe für Braten und geschmortes weißes

Fleisch, verträgt sich aber auch hervorragend mit Innereien wie Leber und Nieren.

With Meats

A classic, the **Pinot Noir d'Alsace** is a light or more full-bodied red wine, thus a natural ally for red meats and game. The **Pinot Gris d'Alsace** is bold and willingly encroaches on this red wine territory with a preference for roasts and stewed white meats, but also for tripe products (liver, kidneys...).

AVEC LES FROMAGES

Le **Pinot Gris d'Alsace** joue la carte du charme et de l'opulence pour accompagner les plus célèbres fromages de montagne (comté, gruyère, abondance...).

Le **Gewurztraminer d'Alsace** déploie un caractère affirmé, à la mesure des forts en goût (munster, livarot, maroilles...) qu'il enveloppe de ses arômes riches et épicés et de nuances à la fois douces et puissantes.



Zu Käse

Der **Pinot Gris d'Alsace** setzt auf seinen Charme und seine Opulenz, um die berühmtesten Bergkäsesorten (Comté, Greyerzer, Abondance ...) harmonisch zu begleiten.

Der **Gewurztraminer d'Alsace** entfaltet seinen starken Charakter mit kräftigen Käsesorten wie Munster, Livarot oder Maroilles, die er mit seinen reichhaltigen und würzigen Noten und teils milden, teils kräftigen Nuancen umhüllt.

With Cheeses

The **Pinot Gris d'Alsace** sports its charm and generosity to accompany our most famous mountain cheeses (Comté, Gruyère, Abondance...). The **Gewurztraminer d'Alsace** rolls-out a distinct character equalling strongly-tasting cheeses (Munster, Livarot, Maroilles...) which it coats in its rich and spicy aromas and simultaneously soft and powerful nuances.

AVEC LES DESSERTS

Grand spécialiste, le **Gewurztraminer d'Alsace** arbore une rondeur gourmande, un fruité inimitable qui envoûte les desserts. Perles rares, les **Vendanges Tardives** offrent une bouche suave qui se déploie avec une amplitude et une intensité remarquables.

Zu Desserts

Der **Gewurztraminer d'Alsace** ist der große Dessertspezialist unter den Elsässer Weinen: Seine überaus angenehme Rundheit und



unnachahmliche Fruchtigkeit machen jedes Dessert zu einem bezaubernden Erlebnis. Die **Vendanges Tardives** sind seltene Schätze, deren weicher Geschmack sich mit einer bemerkenswerten Fülle und Intensität entfaltet.

With Desserts

A great specialist, the **Gewurztraminer d'Alsace** dons a delicious roundness and inimitable fruitiness which enchants desserts. The **Vendanges Tardives** are rare treasures offering a suave palate which rolls-out remarkable substance and intensity.

Bières et brasseries

L'Alsace est assurément aussi une terre de bière !

56 % de la production française y est brassée ; 96 % du houblon français est produit sur le sol alsacien.

Au Moyen-Age, l'activité brassicole est d'abord monastique, puis des entreprises privées voient le jour. Le métier de brasseur est lancé à Strasbourg en 1268. Au milieu du 19^e siècle, des maisons spécialisées supplantent les brasseries artisanales et apportent des innovations majeures. Les années 90 amorcent un tournant avec le retour des brasseries artisanales et micro-brasseries.

Ce paysage brassicole renouvelé se compose aujourd'hui de majors - Fischer, Heineken, Karlsbrau, Kronenbourg et Meteor - auxquels s'ajoutent plus de 40 brasseries artisanales. Toutes ensemble, elles assurent plus de la moitié de la production nationale de bière. Point commun : leur créativité semble illimitée, entre bières de saisons - celles de Noël aux saveurs caressantes et épicées, de printemps, fraîche et fruitée... - et gammes variées !

Des guides se spécialisent désormais pour faire découvrir bières et parcours brassicoles, parfois aux côtés d'un véritable biérologue. L'apéritif alsacien par excellence est l'amer-bière.

www.augredesbieres.com



Bier und Biertourismus

Das Elsass ist nicht nur ein Weinbaugebiet, sondern auch eine Bierregion!

56% der französischen Biere werden im Elsass gebraut, 96% des französischen Hopfens wächst auf elsässischem Boden.

Im Mittelalter brauteman zunächst ausschließlich in den Klöstern Bier, bis private Brauereien gegründet wurden. Der Beruf des Bierbrauers entstand 1268 in Straßburg. In der Mitte des 19. Jahrhunderts verdrängten spezialisierte Unternehmen mit großen Neuerungen die traditionellen Brauereien. In den 1990er Jahren läutete die Rückkehr der traditionellen Brauereien und Hausbrauereien jedoch eine Trendwende ein. Die heutige Brauereilandschaft besteht aus einigen großen Namen - Fischer, Heineken, Karlsbräu, Kronenbourg und Meteor - und über 40 traditionellen Brauereien. Zusammen machen sie über die Hälfte der französischen Bierproduktion aus.

Eins haben sie alle gemeinsam: Ihre Kreativität erscheint zwischen Saisonbieren (dem Weihnachtsbier mit würzigen und sanft umschmeichelnden Aromen oder dem frischen und fruchtigen Frühlingsbier) und einer vielfältigen Produktpalette nahezu grenzenlos! Angesichts dieser Komplexität haben sich Fremdenführer spezialisiert, um Interessierten die verschiedenen Biere und Brauparcours vorzustellen, bisweilen mit der Unterstützung eines echten Bierologen. Der elsässische Aperitif par excellence ist das „Amer-Bière“, ein Bier mit einem Schuss Bitter.

www.augredesbieres.com

Beer and Brewery Tourism

Alsace, along with wine-growing, is unquestionably a land of beer!

56% of French beer production is brewed there and 96% of French hops are grown in Alsace soil. In the middle-ages, the brewing business was first undertaken by monks, then private companies were founded. The profession of brewer was launched in Strasbourg in 1268. In the middle of the 19th century, specialized firms replaced the artisanal breweries and instilled major innovations. The 1990's brought about change with the return of artisanal breweries and micro-breweries.

This renewed brewing scene is currently represented by major names such as: Fischer, Heineken, Karlsbrau, Kronenbourg and Meteor, to which can be added over 40 artisanal breweries. When put together, they guarantee over half of the national beer production.

A common point: their creativity has no limits with seasonal beers like for Christmas with smooth and spicy tastes, for Spring which are fresh and fruity... and varied ranges!

There are presently guides specialized in beer tasting and brewery tours, sometimes alongside genuine beer experts. The Alsace aperitif par excellence is bitter ale.

www.augredesbieres.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Alkoholmissbrauch schadet Ihrer Gesundheit. In Maßen genießen. -Alcohol abuse is detrimental to your health, please drink responsibly.

Eaux et jus de fruits

4 marques alsaciennes d'**eaux minérales et de sources** d'envergure coexistent :

- Celtic à Niederbronn-les-Bains
- Lisbeth à Soultzmatt avec ses eaux aromatisées, Elsass Cola...
- Carola à Ribeauvillé avec ses 125 ans d'existence
- Wattwiller, zéro nitrate et pauvre en sodium

Par ailleurs

En Alsace, plusieurs fabriques artisanales de **jus de fruits** produisent autant de jus différents qu'il existe de fruits cultivés en terre alsacienne. Pomme, quetsche, mirabelle, coing, poire, framboise, cassis, fleur de sureau... se déclinent en pur jus, jus bio, nectars ou sirops.

Wasser und Fruchtsäfte

Im Elsass gibt es vier große elsässische Mineralwassermarken und Quellen:

- Celtic in Niederbronn-les-Bains
- Lisbeth in Soultzmatt mit ihren aromatisierten Wassern, Elsass Cola usw.
- Carola in Ribeauvillé, eine 125 Jahre alte Marke
- Wattwiller, das nitratfreie und natriumarme Mineralwasser

Übrigens

Im Elsass stellen mehrere traditionelle Fruchtsaftbetriebe so viele verschiedene Fruchtsäfte her, wie Obstsorten auf elsässischem Boden wachsen. Apfel, Zwetschge, Mirabelle, Quitte, Birne, Himbeere, schwarze Johannisbeere, Holunderblüte u. v. m. löschen in Form von reinen Fruchtsäften, Bio-Säften, Nektaren oder Sirups jeden Durst.



© benik.at - Adobe Stock

Waters and Fruit Juices

4 major Alsace brands for mineral and spring waters coexist:

- Celtic in Niederbronn-les-Bains
- Lisbeth in Soultzmatt with its flavoured waters, Elsass Cola...
- Carola in Ribeauvillé, which has been around for 125 years
- Wattwiller, zero nitrate and low in sodium

Incidentally

There are several artisanal fruit-juice factories which produce just as many different juices as there are fruits grown in Alsace. Apple, damson plum, mirabelle, quince, pear, raspberry, blackcurrant, elderflower... are made into natural or organic juices, nectars or syrups.



© Denis Bringard - ADT

Weißer Obstbranntwein

als. Schnaps

Vorwiegend als Verdauungsschnaps konsumiert. Das Villé-Tal und die Täler von Orbey und Lapoutroie sind untrennbar mit der Schnapsproduktion verbunden. Die Schnäpse werden aus Früchten oder verschiedenen Beeren hergestellt. Neben dem Kirschwasser (Obstbranntwein aus Kirsche oder wilder Kirsche), das auch raffiniert in der Konditorei benutzt wird, wird überall im Elsass Zwetschgen-, Mirabell-, Himbeer- und Birnenschnaps sowie Marc de Gewurztraminer hergestellt ... Und, noch als Geheimtipp: Schnaps aus Schlehe, Stechpalme, Elsbeere, Holunder, Quitte, Enzian (Wurzel), Fleur de bière ...

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Alkoholmissbrauch schadet Ihrer Gesundheit. In Maßen genießen. -Alcohol abuse is detrimental to your health, please drink responsibly.

Eaux-de-vie blanches

als. Schnaps

Principalement consommées en digestifs. Emblématiques du Val de Villé, des vallées d'Orbey et de Lapoutroie, elles sont fabriquées à partir de fruits ou de baies très variés. À côté du convivial Kirsch (eau-de-vie de cerise ou de cerise sauvage) qui parfume délicatement la pâtisserie, partout en Alsace on produit de la Quetsche, Mirabelle, Framboise, Poire, sans oublier le Marc de Gewurztraminer... Et, de façon plus confidentielle : Prunelle, Houx, Alisier, Sureau, Coing, Gentiane (racine), Fleur de bière...

Eau de vie

als. Schnaps

Mostly drunk as an after-dinner liqueur. Characteristic of the Val de Villé, the Orbey and Lapoutroie valleys, they are made using very varied fruits and berries. Alongside the festive Kirsch (cherry or wild cherry eau-de-vie) which finely flavours pastry, there is also the Damson plum, Mirabelle, Raspberry and Pear and not forgetting the Marc de Gewurztraminer... And, in a more discrete manner, the Sloe, Holly, Whitebeam, Elderberry, Quince, Gentian (root), Flower beer...



Routes gourmandes et Arts de la table

KULINARISCHE ROUTEN UND TISCHKULTUR
GOURMET TRAILS AND TABLE ART

© Christophe Meyer - ADT

Routes et parcours

Routen und Parcours / Routes and Trails

ROUTE DES VINS D'ALSACE

(voir page 42)

Elsässische Weinstraße

(siehe Seite 42)

Alsace Wine Route

(see page 42)

LES ROUTES DE LA CARPE FRITE

sont labellisées Site Remarquable du Goût.
Les restaurateurs ont créé l'Association
« Sundgau, Routes de la Carpe Frite ».

Les Routes de la Carpe frite (Die Karpfenstraßen) tragen das Prädikat „Site Remarquable du Goût“, das Orte mit besonderer kulinarischer Identität auszeichnet. Die Gastwirte haben den Verein „Sundgau, Routes de la Carpe Frite“ (Sundgauer Karpfenstraßen) gegründet.

The Fried Carp Routes are labelled as Remarkable Cuisine Sites. The restaurant owners created the “Sundgau, Fried Carp Routes” Association.



© INFRA - ADT - AAA



© cdumoulin.com - ADT

Arts de la Table

Cristaux, nappages, poteries, cruches et plats divers, les arts de la table si typiques en Alsace sont des créateurs d'ambiance : amicale ou sophistiquée, mais toujours chaleureuse !

- Musée de la Poterie / Betschdorf
- Villages de potiers / Soufflenheim - Betschdorf
- Coeurs, tablier, cabas / L'Alsace dans mes coeurs
- Torchons, vaisselle, nappes... / Made in Alsace - France Arts et Collections d'Alsace
- Nappes et autres objets / Guy Untereiner
- Alsacianités / Maison Bossert
- Musée Lalique / Wingen-sur-Moder
- Beauvillé / Ribeauvillé.

Tischkultur

Kristallgläser, Tischtextilien, Töpferwaren, Krüge und verschiedene Servierplatten sind fester Bestandteil der elsässischen Tischkultur und schaffen ein für die Region typisches Ambiente: freundschaftlich oder raffiniert, aber stets einladend und herzlich!

- Musée de la Poterie (Töpfermuseum) / Betschdorf
- Töpferdörfer / Soufflenheim - Betschdorf
- Herzen, Schürzen, Einkaufstaschen / L'Alsace dans mes coeurs
- Trockentücher, Geschirr, Tischdecken ... / Made in Alsace - France Arts et Collections d'Alsace
- Tischdecken und andere Gegenstände / Guy Untereiner
- Typisch Elsässisches / Maison Bossert
- Musée Lalique (Lalique-Museum) / Wingen-sur-Moder
- Beauvillé / Ribeauvillé.



Table Art

The remarkably-typical glasses, linens, pottery, pitchers and varied dishes of Alsace tableware are what create the ambiance: warm or sophisticated but always welcoming!

- Pottery Museum / Betschdorf
- Potters' Villages / Soufflenheim - Betschdorf
- Hearts, aprons, bags / L'Alsace dans Mes Coeurs
- Hand towels, tableware, tablecloths... / Made in Alsace - France Arts et Collections d'Alsace
- Tablecloths and other objects / Guy Untereiner
- Alsace-related / Maison Bossert
- Lalique Museum / Wingen-sur-Moder
- Beauvillé / Ribeauvillé.

Conception: Agence Thiria Grand Est - Crédits photos: ©Max Coquard - Best Jobs et ©Tristan Vuono



On part plus loin
en Alsace

www.visit.alsace





Savourez l'Alsace

Geniessen Sie das Elsass
Relish Alsace

#VisitAlsace



www.abc-gastronomie.alsace

Editeur/ Herausgeber/ Publisher:



ALSACE
DESTINATION
TOURISME

Siège social

1 rue Schlumberger - BP 60337
F-68006 Colmar Cedex
Tél +33 (0)3 89 20 10 68
www.alsace-destination-tourisme.com
info@adt.alsace

