

VAKANTIES IN DE ELZAS - VOGEZEN - GASTRONOMIE

In het vlakbij gelegen Lorraine is er de Quiche, in de Elzas heb je de Choucroute. Vanaf midden augustus is de nieuwe oogst binnen en heeft elk restaurant wel zijn unieke bereiding van deze zware maaltijd. Choucroute of zuurkool wordt veelal gegarnierd met varkensvlees: worst, spek en ham. Bij een Choucroute hoor je steeds een Elzasser wijn te drinken.

Een andere specialiteit is de Baeckeoffe. Een stoofpotje opgediend in een stenen pot. De bereiding ervan duurt 2 á 3 dagen. In de meeste restaurants is dit daardoor niet elke dag verkrijgbaar. In verschillende lagen krijg je aardappelen, varkensvlees, groenten, schaaps- en rundsvlees. Doordat het een tweetal dagen vooraf is klaargemaakt lopen alle smaken door elkaar.

Beide gerechten moet je bij een bezoek aan de Elzas zeker geproefd hebben. Het zijn wel typische wintergerechten die het jaar door verkrijgbaar zijn. Veel frisser is de Munsterkaas. Een zachte kaassoort die in vele variaties is te verkrijgen. Je kan zo'n artisanale kaasmakerij bezoeken. Ze zijn met tientallen en soms wel prachtig gelegen. Informeer bij de toeristische dienst van je verblijfplaats waar je terecht kan.

Wil je nog een typische dessert? De Kougelhopf is een ronde, hoge cake met een groot gat in. Rozijnen en amandelen zijn de smaakbepalers. Deze cakes zijn ook bij ons gecommmercialiseerd maar in de Elzas kan je de echte proeven!