

WOCHENHIT 19.-25.02.2024 *Zusätzlich
wählbar zu den vier Tagesmenüs*



Elsässer Schupfnudel Pfanne
mit Sauerkraut und Schnittlauch Sauerrahm
auf Wunsch mit knusprigen Speckstreifen

"Än quetä mitenand"

SAUERKRAUT

Die Geschichte des Sauerkrauts im Elsass reicht viele Jahrhunderte zurück und ist eng mit der Kultur und Tradition dieser Region in Frankreich verbunden.

Sauerkraut, auf Französisch "choucroute", ist eine fermentierte Zubereitung von Weißkohl. Die Tradition des Sauerkrauts im Elsass hat ihre Wurzeln im 17. Jahrhundert. Es wird gesagt, dass holländische Seeleute im Dreißigjährigen Krieg nach dem Elsass kamen und dort die Methode der Fermentation des Kohls mitbrachten, um Lebensmittel länger haltbar zu machen.

Die Elsässer passten die Technik an und integrierten lokale Zutaten wie Weißwein, Wacholderbeeren und Gewürze in die Zubereitung. Diese Mischung aus Einflüssen führte zu der charakteristischen elsässischen Art der Sauerkrautzubereitung. Die Region Elsass wurde schnell für ihre köstliche Choucroute berühmt.

Traditionell wird das elsässische Sauerkraut oft mit Fleisch serviert, wie zum Beispiel mit geräuchertem Schweinefleisch, Würstchen, Schinken oder Haxen. Es ist ein herzhaftes Gericht, das besonders im Winter beliebt ist.

Die Zubereitung von Sauerkraut hat im Laufe der Zeit in vielen Familien im Elsass an Bedeutung gewonnen und wird oft als geselliges Ereignis betrachtet. Das traditionelle Gericht ist nicht nur ein kulinarisches Erlebnis, sondern auch ein kulturelles Erbe, das die Identität des Elsass prägt.