

Relatos de Frankfurt: el auge del "Apfelwein" en la capital financiera de Alemania

Me encuentro sentado en Atschel, un acogedor, aunque lleno *Apfelweinwirtschaft* (taberna de vino de manzana) en Sachsenhausen, al sur del río Main desde la plaza central Römerberg de Frankfurt. La capital financiera de Alemania es una de las ciudades anfitrionas de la Eurocopa 2024, y estos establecimientos, junto con sus jardines ajardinados, estarán abarrotados durante el torneo.

Inglaterra se enfrenta a Dinamarca aquí el 20 de junio, mientras que Alemania se enfrenta a Suiza tres días después. Esta nación es conocida por la calidad de su cerveza, por supuesto, pero aquellos que visiten Frankfurt para el fútbol encontrarán que aquí, otro trago reina: *Apfelwein*.

Este tradicional cider Hessisch - la bebida del estado de Hessen - es seco, sin gas, sin filtrar y se hace de manzanas agrias, lo que le da un sabor agrio. Muchos locales lo rematan con agua con gas, diluyendo el sabor, amortiguando el 5-7% de alcohol y haciéndolo especialmente refrescante en días calurosos. Los más acérrimos de Sachsenhausen beben *Apfelwein* puro.

La obsesión de Frankfurt con el "Apfelwein"

Atschel está abarrotado de locales, jóvenes y mayores, apiñados en bancos comunitarios. Pronto se coloca en la mesa una jarra gris grande, decorada con arte floral azul, llamada *Bembel* y es un icono de Frankfurt, exclusivamente utilizado para servir *Apfelwein* - o *Ebbelwoi* como se le conoce en el dialecto local. *Bembels* se alinean en los estantes y cuelgan sobre la barra. Este *Bembel* es un *Achter* (ocho-er), lo que significa que contiene suficiente vino de manzana para llenar ocho *Gerippte n*; los vasos de 0,3 litros, con patrones de diamante en los que se sirve la bebida. El diseño rayado hace que la bebida brille a la luz (y facilita su agarre después de comer una salchicha grasienta).

Vine a Atschel para conocer a Stefan Krämer, historiador del *Apfelwein*, un hombre grande y amigable con un conocimiento enciclopédico de la historia local. Después de servir una bebida, Krämer cubre su vaso con un *Schoppedeckel* - una tapa de madera para protegerlo de los insectos (y oradores descuidados).

Frankfurt está obsesionado con *Apfelwein*. Mientras Londres tiene el rascacielos Gherkin, la torre emblemática de la ciudad es das *Gerippte* - un vaso de vino de manzana de 110 metros (360 pies) de altura que se eleva sobre el Main. Durante mi camino a Atschel veo tiendas de cerámica apiladas desde el suelo hasta el techo con *Bembellen* y paso un santuario de Adán y Eva con manzana y *Gerippte n* en la mano. Guirnalda de abeto cuelgan sobre las calles empedradas y las entradas de las casas con entramado de madera, identificando un *Apfelweinwirtschaft* para aquellos que están en el conocimiento.

Krämer lleva una sudadera con la leyenda "Mi cerveza favorita es el *apfelwein*". Uno de sus amigos, Jens, llega para unirse a nosotros en un scooter decorado como un *Bembel*, con un *Gerippte* bordado en el asiento.

"En la mayoría de las ciudades obtienes las mismas bebidas; la misma cerveza, los mismos vasos", dice Krämer. "Eso es por lo que preservo estas tradiciones. No sé exactamente cuántos *Bembels* tengo. Tal vez 300."

É realmente estranho quando as pessoas comem a pizza desleixada no meio e deixam os

crustões, que são minha parte favorita da Pizza. Eu gosto dobrei meu pedaço na piza para espalhar um pouco o molho ou queijo sobre **shop zebet** crosta; Ou eu vou rolar uma fatia ao redor dele **shop zebet** volta dela por isso parece-se como se fosse croissant numa torta saborosa antes mesmo disso comer algo parecido à rolando tomate/queijoio! s vezes, no entanto especialmente se eu ficar muito cheio me sabe que – horror de choque! - deixar as crosta e isso fez-me pensar **shop zebet** como reaproveitálos. A melhor solução é simplesmente pedir menos pizza mas na falta disso um molho da casca das piza são uma maneira deliciosa para usá

Rouille

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: shop zebet

Palavras-chave: **shop zebet - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-09-13