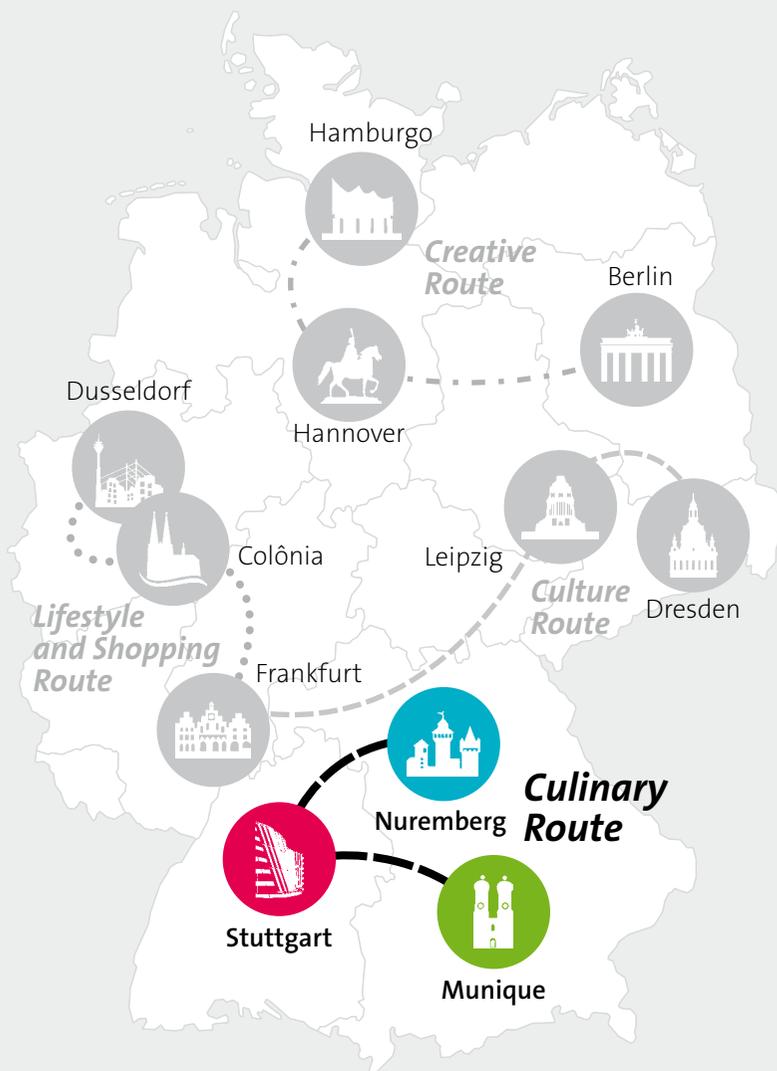




www.magic-cities.com

Magic Cities Culinary Route

Munique · Stuttgart · Nuremberg



Magic Cities Culinary Route by Ailin Aleixo

Em agosto de 2014 eu e outros três blogueiros brasileiros de viagem fomos convidados pela Associação das **Magic Cities** para explorar onze **idades alemãs**, que fazem parte dessa aliança, em quatro diferentes rotas: **Gastronomia, Alemanha Criativa, Lifestyle & Compras e Cultura**. Eu fiz o tour gastronômico, que passou por **Munique, Stuttgart e Nuremberg**.



Ailin Aleixo

Jornalista especializada em gastronomia há mais de uma década, **Ailin Aleixo** já ocupou os cargos de editora das revistas VIP, Viagem e Turismo, Playboy, Época e Alfa e foi idealizadora e editora-executiva do roteiro de noite e gastronomia de Época São Paulo. Atua como jurada em concursos de coquetelaria e gastronomia. Dedicada cada garfada ao **Gastrolândia**, lançado em agosto de 2009, hoje o maior blog do segmento no país.

gastrolandia.uol.com.br



Munich

Stuttgart

Nuremberg

www.magic-cities.com

gastrolandia.uol.com.br

Página 03

Munich Alegre, verde, bela e cervejeira

Munich é descrita como linda, cosmopolita, repleta de imensas e belas áreas verdes, segura e esbanja atrações gastronômicas, ou seja, é sem dúvida, um destino a ser acrescentado em um roteiro turístico pela Alemanha. E é da Bavária a gastronomia alemã que nós, brasileiros, estamos mais acostumados, como a dupla salsichão-cerveja, além de ser lar de um dos eventos mais famosos do mundo, a **Oktoberfest**. Mas esqueçamos por um momento a **Oktoberfest**: a cidade tem tanta, mas tanta coisa interessante, que seria injusto reduzi-la a isso.

Munich tem vivenciado uma nova onda de lançamentos de restaurantes, bares e cafés com jovens chefs utilizando ingredientes locais em releituras de receitas tradicionais e criações por preços razoáveis. Um destes lugares é o **Glockenbach**. Abertos aos domingos – coisa raríssima, já que tudo fecha na Alemanha neste dia -, serve café da manhã até às 16hs, além de menu conciso, que muda diariamente de acordo com a oferta de matérias-primas frescas.



Tagliatelle artesanal ao molho de parmesão com trufas alemãs de verão no Kleinschmecker



Entardecer em Marienplatz, uma das áreas mais movimentadas de Munich



Munique

Stuttgart

Nuremberg

www.magic-cities.com

gastrolandia.uol.com.br

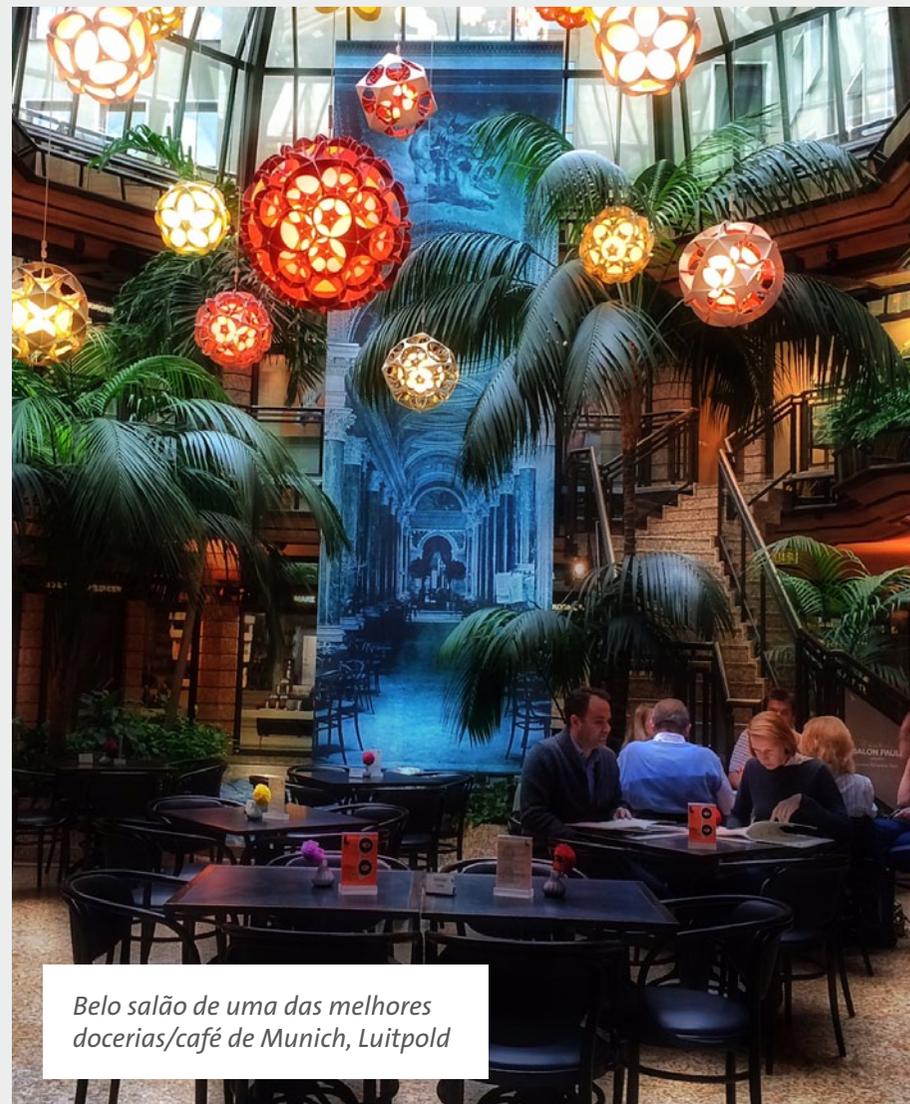
Página 04

Os doces e os pães alemães em Munique

Algo que me chama demais a atenção na Alemanha é a sua doçaria. Pouco conhecida no Brasil é um primor de delicadeza, com uso comedido de açúcar, ampla utilização de frutas da estação, além de nozes e castanha como avelã e amêndoa.

Uma das instituições da cidade em se tratando de doces é o belo **Cafe Luitpold**. No café da manhã de domingo o salão é repleto de jovens, famílias, grupos de senhoras. Gente animada, comida cheirosa, lugar lindo. Tipo de programa imperdível na cidade. Ainda nos doces, vá a **Sama- Sama**, que une floricultura e doceria. Basicamente um corredor, a loja consegue, milagrosamente, oferecer mais de uma centena de variedades de bombons, caramelos, tortas, bolos. Todos artesanais. Na vitrine fria pode-se notar o encontro do chocolate com as flores: a especialidade da casa são pequenas preciosidades feitas de marzipã, misturadas a frutas e coroadas por flores cristalizadas em açúcar.

Também os pães alemães merecem aplausos. Repletos de grãos, intensos e levemente ácidos. Na **Basic**, a maior loja da rede de produtos orgânicos presente em toda a Alemanha, a padaria é especialmente caprichada: o cliente pode escolher entre dez diferentes tipos de pretzels e mais de duas dezenas de pães assados em três fornadas diárias.



Belo salão de uma das melhores docerias/café de Munich, Luitpold

Magic Cities
Culinary Route



Seehaus im Englischen Garten: um dos biergarten mais lindos da cidade, dentro de um imenso parque.



Munich

Stuttgart

Nuremberg

www.magic-cities.com

gastrolandia.uol.com.br

Página 06



Brauerei im Eiswerk: para visitar essa microcervejaria da Paulaner, apenas com reserva. E, olha, vale!

Tradição e Cerveja em Munique



Pork Shoulder – ombro de porco – tenríssimo, assado e servido ao molho de cerveja escura na Augustiner Klosterwirt

Já para os interessados em mergulhar na cozinha tradicional da **Baviera**, a dica é provar o **Pork Shoulder** (ombro de porco) assado da **Augustiner Klosterwirt**, o mais novo endereço em Munique da cervejaria que existe há 700 anos. Além das cervejarias centenárias, a cidade está passando por um período profícuo no tocante a cervejarias artesanais. Uma das mais novas, criada no final de 2012, é a **Brauerei im Eiswerk**. De propriedade da gigante **Paulaner**, a Brauerei tem total autonomia na criação de rótulos. Os produtos trazem misturas e tendências mundiais à escola alemã de cervejaria. É possível visitar a pequena produção e degustar seis rótulos, no entanto é preciso fazer um agendamento. São eles: **Weinbock Mandarin** (notas de tangerina e manga, mega refrescante); **Comet**

Ale (bock não filtrada com notas de berries); **Bourbon Bok** (bock que passa por três fermentações e é envelhecida três meses em barris previamente usados na fabricação de Bourbon); **Eiswerk 1881** (levemente caramelada, sedosa, com amargor final equilibrado); **Josephs Spezial** (defumada); **Eisbock** (20% de álcool, intensa, notas fortes de baunilha, envelhecida por mínimo seis meses em barris de Bourbon).



Munique

Stuttgart

Nuremberg

www.magic-cities.com

gastrolandia.uol.com.br

Página 07

Dicas imperdíveis da Ailin

- Em primeiro lugar e mais importante, não deixar de incluir Munique no roteiro de viagens à Alemanha, em especial se você quer provar a deliciosa e variada gastronomia alemã.
- Provar o **Pork Shoulder** (ombro de porco) assado da **Augustiner Klosterwirt**, o mais novo endereço em Munique da cervejaria que existe há 700 anos.
- No Sama-Sama, provar o Marzipã de cranberry com violeta e as frutas gordinhas marinadas em rum e cobertas por camadas de trufas.
- Visitar o “**Virktualienmarkt**”, um mercado de frutas e verduras regionais no centro da cidade.
- Comprar alguns pães, queijos e frios, uma boa cerveja e sentar na praça em frente à loja Basic para fazer um almoço típico.



Banca de frutas e legumes no delicioso Virktualienmarkt, mercado de produtores que rola diariamente'



Munique

Stuttgart

Nuremberg

www.magic-cities.com

gastrolandia.uol.com.br

Página 08

Stuttgart e a temporada alemã de festas e comilança

O final do verão (fim de agosto/início de setembro) é a época mais animada na Alemanha e o país todo fica repleto de festas de rua.

Stuttgart, além de ser um destino para quem gosta de carros (**Mercedes-Benz Museum**), é a sede da adorável **Stuttgarter Weindorf**, uma festa que tem como o intuito valorizar a tradição, a cultura, os próprios produtos e produtores e a gastronomia local. Durante 15 dias o centro da cidade é tomado por cerca de 30 “barracas” – que, são montadas com estrutura de restaurante -, todas especializadas em receitas e vinhos alemães. O ponto alto da festa são naturalmente os vinhos produzidos na região. Apenas nos arredores da cidade, são 23 produtores plantando Riesling, Kerner, Müller, Turgau, Muskateller, Chardonnay, Weisburgunder, Silvaner und Gewürztraminer, Muskat, Pinot noir, Trollinger e Lemberger. Nesse ano a festa completou 38 anos e assim como em todas as outras edições, é possível experimentar uma bela **flammkuchen** (pizza alemã) acompanhada de **Hugo** (espumante, água com gás, xarope de elderflower e hortelã) ou um prato de **schwäbische krautschupfnudeln** (massa típica da região com repolho e bacon).



Mais uma das receitas servidas na Stuttgarter Weindorf: schwäbische krautschupfnudeln, ou seja, massa típica da região com repolho e bacon.



Stuttgarter Weindorf: vale conhecer, beber e comer muito bem nesta festa que completa 38 anos.



Museu da Vinicultura em Stuttgart



Munique

Stuttgart

Nuremberg

www.magic-cities.com

gastrolandia.uol.com.br

Página 10

Dicas da Ailin em Stuttgart

- Visitar o **Stuttgart Markthalle**, o mercado central que esse ano comemora 100 anos. Comidas prontas para consumo (feitas diariamente), produtos gregos, turcos, franceses, espanhóis. Bebidas. Temperos. Frutas, verduras locais. No andar de cima, chiquíssima e cara loja de departamentos.
- Não deixar de conhecer a **Stuttgarter Weindorf**, feira composta por cerca de 30 stands especializados em receitas e vinhos alemães que dura 15 dias e fica no centro da cidade, e claro, experimentar o vinho produzido na região.
- Conhecer o “**Museu da Vinicultura**” onde são feitas degustações para pequenos grupos conhecerem as uvas e vinhos da região.
- Provar a **Flammkuchen** (“pizza” alemã) acompanhada do **Hugo** (espumante, água com gás, xarope de elderflower e hortelã).
- Tomar um delicioso café da manhã no charmoso **Café Seyffer’s** em Stuttgart West.



Café Seyffer's – Café com leite, suco de laranja, pão de semente de abóbora e bolo de ricota com groselha num café bem do charmoso em Stuttgart West



O lindo, organizado e ótimo Stuttgart Markthalle



StuttCard

O StuttCard oferece entrada gratuita a todos os museus de Stuttgart e muitas opções de lazer na região.

www.stuttgart-tourist.com



Munique

Stuttgart

Nuremberg

www.magic-cities.com

gastrolandia.uol.com.br

Página 11

Nuremberg ... me encantei

Me encantei pela história, pela maneira apaixonada como reconstruíram quase toda a cidade depois da Segunda Guerra, pelo clima interiorano e tranquilo. Me encantei pela sua culinária.

Um dos pontos obrigatórios em uma visita a Nuremberg é a **Neef Confiserie Café** para provar os seus doces maravilhosos. Na DelikatEssen são os produtos artesanais as mais famosas e imperdíveis atrações em uma visita a cidade.

Uma vez ao ano, desde 1826, a cidade ganha ainda mais vida com a Volksfest, uma festa tradicional que acontece defronte ao ex-Congresso Nazista (hoje funciona como o Centro da Documentação Nazista). A mistura de carrinho de bate-bate, montanhas russas, sorvetes, biergarten, comida e música é quase intoxicante.



A bela Nuremberg

Magic Cities
Culinary Route



Volkfest, em Nuremberg: parque de diversões, comida e cerveja defronte do Museu da Documentação Nazista



Munique

Stuttgart

Nuremberg

www.magic-cities.com

gastrolandia.uol.com.br

Página 13

Bratwurst e Lebkuchen

Mas falando de gastronomia em Nuremberg nada se compara as salsichas de Nuremberg, saborosas e encontradas somente por aqui. O local mais tradicional para experimentar a famosa “**Bratwurst**”, salsicha em alemão, é o restaurante “**Bratwurst Häusle**” onde são produzidas diariamente e servidas acompanhadas de salada de batatas, horseradish e pretzels.

Consideradas iguarias de Nuremberg, a produção da “Bratwurst” na “Bratwurst Häusle” começa todo o dia as cinco horas da manhã e pode ser acompanhada por visitantes. São feitas dez mil salsichas diariamente sob um rigoroso processo de produção. Por lei, devem possuir de sete a nove centímetros de comprimento, 22 mm de largura, de 20 a 25 gramas cada, não mais de 30% de gordura e levar carne nobre de porco, sal, pimenta e manjerona. Só existem quatro modos de prepará-las: na grelha alimentada com lenha; fervida em vinho branco da Francônia; defumada, besuntada em horseradish; crua, sem o invólucro, picada como tartare.

Outra especialidade local é o **Lebkuchen**, ou, para nós, pão de mel. Repleto de amêndoas, avelãs e cascas de laranja são cobertos de chocolate. É comida de Natal, mas lojas vendem o ano todo em Nuremberg.



Lebkuchen, gingerbread ou, para nós, pão de mel.



A grelha da Bratwurst Häusle, em Nuremberg



Munique

Stuttgart

Nuremberg

www.magic-cities.com

gastrolandia.uol.com.br

Página 14

As dicas de Ailin em Nuremberg

- Experimentar a **torta de ameixas** (produzida na temporada de ameixas) da **Confeitaria Neef**.
- Experimentar as salsichas de Nuremberg no **Bratwürst Häusle**.
- Experimentar as salsichas de Nuremberg defumadas, besuntadas em horseradish.
- Não deixar de provar os famosos **Lebkuchen** de Nuremberg, similar ao nosso pão de mel na **Fraunholz Lebkuchen**.
- Experimentar o **Pork Shoulder** no **Albrecht-Dürer-Stube**.



Pork shoulder assado oito horas (uma das melhores carnes de porco ever) e kloss, bola de batata com amido de milho, Albrecht-Dürer-Stube, em Nuremberg



Ah, a linda e leve doçaria alemã... Tremenda torta de ameixas (está na temporada). De novo, pouco açúcar e uso de ingredientes de qualidade. Conseguir-se sentir o sabor da fruta, na Neef, em Nuremberg



Nuremberg Card

Entrada gratuita em todos os museus e atrações, além de viagens gratuitas em todos os serviços de transporte público.

www.tourismus.nuernberg.de



Três conhecidos blogueiros brasileiros convidados por **Ricardo Freire**, juntamente com ele, percorreram em agosto de 2014 uma das quatro rotas temáticas pelas **Magic Cities**.

Magic Cities Lifestyle and Shopping Route

Em **Colônia** **Alexandra Aranovich** explorou o bairro belga e em **Düsseldorf** as novas possibilidades de compras da **galeria Kö Bögen**. Em **Frankfurt** ela conheceu o **Festival da Margem dos Museus** (Museumsuferfest am Main).



Magic Cities Creative Route

Ricardo Freire viajou pela rota **Alemanha Criativa**. Ele participou do “**Hamburger Cruise Days**” e visitou a festa “**Maschseefest**” em **Hannover**. Em sua quinta viagem para **Berlin**, ele quis explorar os bairros de **Neuköln e Kreuzberg**.



Magic Cities Culture Route

Natalie Soares desfrutou da cultura dos mestres da antiguidade, do tesouro no castelo de **Dresden**, da tradição musical de **Leipzig** e das especialidades gastronômicas do **Festival do Vinho de Maçã de Frankfurt**.

