

PRESSEINFORMATION

Zu Hause auf Schlemmerreise gehen:

Mit diesen 15 regionalen Delikatessen gehts quer durch Deutschland



Bei einem Weißwurst-Frühstück fühlt man sich auch zu Hause wie im Bayern-Urlaub. ©kurz-mal-weg.de

Leipzig, 29. April 2021. Am 01. Mai ist Weltfischbrötchentag: Das norddeutsche Kultevent, das auch dieses Jahr gerade an der Ostseeküste mit viel Bismarckhering, Matjes oder Seelachs zwischen zwei Teighälften gefeiert wird, ist der perfekte Anlass, einen Gesamtblick auf die Spezialitäten der deutschen Küche zu werfen. Von deftiger Hausmannskost bis zu klebrig süßen Köstlichkeiten ist die hiesige kulinarische

Landschaft vielfältig: So hat jede Region ihre lokalen Delikatessen und Spezialitäten, die es mit ihrer Bekanntheit weit über ihre Landesgrenzen geschafft haben.

Wer sich nach Sylter Austern im Strandkorb oder Münchner Weißwurst im Biergarten sehnt, schlemmt sich mit den Food-Ideen des [Kurzreiseportals kurz-mal-weg.de](https://www.kurz-mal-weg.de) ganz einfach von der heimischen Küche aus durch die Bundesrepublik:



Die Herkunftsorte der regionalen Spezialitäten im Überblick. Die Karte zur Einbindung gibt es [hier](#). ©Google MyMaps

1. Königlich schlemmen mit Sylter Austern

Am Lister Hafen in der Sonne sitzen, ein Glas Wein genießen und dabei original Sylter Austern schlürfen – das ist Sylt-Feeling pur. „Sylter Royal“ heißen die Austern, die vor der nordfriesischen Insel im Wattenmeer herangezüchtet werden und sich zu einer beliebten Delikatesse gemausert haben. Fürs Austern schlürfen zu Hause wird man mit Glück im Delikatessenladen fündig. Wem das ein bisschen zu Schickimicki ist, bleibt bodenständig und gönnt sich eine kleine Alltagspause mit echter Sylter Roter Grütze und einem Friesentee.

Link für Instagram-Einbindung: www.instagram.com/p/CB6Fp09qboY/

2. Lübecker Marzipan – Exportschlager aus der Hansestadt

In aller Welt ist Lübeck bekannt für sein klebrig-süßes Marzipan. Nur echt aus Mandeln, Zucker und Rosenwasser wurde die süße Masse bereits im Mittelalter in der Hansestadt hergestellt. Heute ist der Begriff „Lübecker Marzipan“ EU-rechtlich geschützt und die leckere Süßigkeit der Traditionsfirma Niederegger deutschlandweit in Supermärkten erhältlich.

Link für Instagram-Einbindung: www.instagram.com/p/Ba867iPB4k-

3. Hamburger Labskaus – echte Seemannskost

Erfunden wurde Labskaus nicht in Hamburg, sondern auf hoher See: Für Zeiten ohne Landgang musste der Schiffskoch auf lange haltbare Lebensmittel zurückgreifen und so entstand der kräftige Eintopf aus Kartoffeln, Zwiebeln, rote Beete und gepökeltem Rindfleisch. Serviert wird das kartoffelige Mus traditionell mit Matjes und Spiegelei. Heute erlebt das deftige Seefahrer-Gericht eine regelrechte Renaissance und wird in vielen Hamburger Restaurants als Delikatesse serviert. Zum einfachen Nachkochen zu Hause verwendet man am besten Corned Beef statt gepökeltem Rindfleisch.

Link für Instagram-Einbindung: www.instagram.com/p/BflvVgXAbTe/

4. Kohl und Pinkel – Leibgericht aus dem Norden

Ganz Niedersachsen frohlockt, wenn im Winter endlich wieder Grünkohl-Zeit ist. Besonders im Bremer Raum ist das nordische Wintergemüse, das hier auch als Braunkohl

bekannt ist, beliebt und wird traditionell mit Pinkel, einer geräucherten Grützwurst zubereitet. Die Bremen-Experience wird zu Hause komplett mit einem Bremer Bier. Da Kohl und Pinkel schwer im Magen liegen, gehört nach dem Essen auch ein hochprozentiger Absacker dazu.

Link für Instagram-Einbindung: www.instagram.com/p/CL2WBsRhShj/

5. Currywurst – Deutschlands beliebtestes Fastfood

Die Herkunft der beliebten Currywurst ist hart umkämpft: Während das Patent bei der Berliner Herta Heuwer liegt, beansprucht auch das Ruhrgebiet die Erfindung des „Ruhrpott Carpaccios“ für sich. Die Berliner Variante der geschnittenen Bratwurst in curry-haltiger Tomatensauce kommt dabei ohne Pelle aus, während im Ruhrpott die Wurst mit Pelle serviert wird. Egal, wo sie genau herkommt: Der fruchtig-scharfe Geschmack der Currywurst ist einfach lecker und vor allem in Kombination mit „Pommes Schranke“ aus Deutschland nicht mehr wegzudenken.

Link für Instagram-Einbindung: www.instagram.com/p/COA6PbrAHS4/

6. Spreewaldgurken – Säuerlicher Klassiker aus Brandenburg

Knackig und säuerlich-frisch: So müssen original Spreewaldgurken schmecken. Dabei gilt: Nur wo Spreewald drin ist, darf auch Spreewald draufstehen, da der Name für die eingelegten Gurken aus Brandenburg geschützt ist. Die sauren Konserven gibt es in verschiedensten Ausführungen mit Knoblauch-Geschmack bis Chili-Note.

Link für Instagram-Einbindung: www.instagram.com/p/Bo6hxmZl3ae

7. Himmel und Erde – „Arme-Leute-Essen“ aus Nordrhein-Westfalen

„Himmel und Ääd“, also Himmel und Erde, ist ein einfaches Gericht aus Kartoffeln und Äpfeln, mit rheinischem und westfälischem Ursprung. Durch die preiswerten Zutaten war das Gericht aus Kartoffelpüree, Apfelstückchen und Brat- oder Blutwurst lange als „Arme-Leute-Essen“ bekannt. Heute ist es ein beliebter Brauhaus-Klassiker und kommt in ganz Deutschland gerne auf den Tisch. Seinen außergewöhnlichen Namen verdankt die süßlich-herzhafte Mahlzeit übrigens seinen Zutaten: Kartoffeln, auch als Erdäpfel bekannt, kommen aus der Erde, Äpfel wachsen an Bäumen – also quasi im Himmel.

Link für Instagram-Einbindung: www.instagram.com/p/ByyEPEjld3/

8. Halver Hahn – kölsche Kneipenkultur geht durch den Magen

Wie das Kölsch gehört auch der Halve Hahn in Kölner Kneipen einfach dazu. Wer dabei ein halbes Hähnchen erwartet, wird überrascht sein, wenn der Kellner, der in Köln „Köbes“ genannt wird, stattdessen ein Käsebrötchen serviert. Klassisch wird hierfür ein Roggenbrötchen mit mittelaltem Gouda, saurer Gurke, Zwiebeln und Senf gepaart. Der perfekte herzhaft Snack zum süffigen Kölsch!

Link für Instagram-Einbindung: www.instagram.com/p/CFXhVzUoHXD/

9. Rheinischer Sauerbraten für besondere Anlässe

Ein Klassiker im Rheinland ist der Rheinische Sauerbraten, der hier im stilechten Dialekt „Soorbrode“ genannt wird. Ursprünglich wurde der Sauerbraten mit Pferdefleisch zubereitet, heute wird meist Rindfleisch verwendet. Da der zarte Braten eine lange Vorbereitungszeit braucht und mindestens zwei Tage in einer speziellen Marinade eingelegt wird, eignet er sich zu Hause zubereitet besonders als Festtagsessen. Serviert wird der Sauerbraten meist mit einer Rosinen-Soße, Rotkohl und Klößen.

Link für Instagram-Einbindung: www.instagram.com/p/CKotdjmrjBo/

10. Hessen – Nesterhebbes oder Grüne Soße

In Hessen sind kulinarische Vorlieben klar nach Region aufgeteilt: Im Norden um Braunfels ist Nesterhebbes das Traditionsrezept schlechthin, während man im Süden rund um Frankfurt auf Grüne Soße schwört. Bei Nesterhebbes handelt es sich dabei um mit Fleisch gefüllte Kartoffelklöße, die ihren historischen Ursprung in der Lehnsherren-Zeit im Mittelalter haben. Da das Fleisch hätte abgegeben werden müssen, wurde es kurzerhand in den Klößen „versteckt“. Grüne Soße hat ihren Ursprung in Frankfurt am Main, wo die cremige Kräutersoße „Grie Soß“ genannt und gerne mit Salzkartoffeln und Ei serviert wird. Egal ob deftige Klöße oder frische Kräutersoße – beide Gerichte sind richtig lecker und bringen echtes Hessen-Feeling in die heimische Küche.

Link für Instagram-Einbindung: www.instagram.com/p/COHul5jlc_Q/

11. Mit Rostbratwürstchen oder Klößen Thüringen nach Hause holen

Wer es klassisch mag, wird in Thüringen fündig. Gleich zwei Thüringer Originale haben deutschlandweit Bekanntheit erlangt: Sowohl die Thüringer Klöße als auch Thüringer Rostbratwurst landen in ganz Deutschland regelmäßig auf den Tellern. Als echte deutsche Hausmannskost gibt es die beliebten Kartoffel-Klöße traditionell als Beilage zu Rouladen und Rotkohl. Rostbratwürste sind als Mahlzeit für zwischendurch schnell zubereitet und landen häufig mit Senf in einem Brötchen.

Link für Instagram-Einbindung: www.instagram.com/p/CIP64z3MbgI

12. Maultaschen und Spätzle aus dem Schwabenländle

Den Schwaben wird nicht nur ihre „Schaffe, schaffe, Häusle baue“-Mentalität und ein gewisser Geiz nachgesagt, sie sind auch über die Grenzen der Region hinaus für ihre kulinarischen Köstlichkeiten bekannt. Allen voran Teigspeisen, wie die herzhaft gefüllten Maultaschen in Brühe oder gebraten sowie original schwäbische Spätzle mit Käse und Röstzwiebeln. Diese Gaumenfreuden sind zum Glück deutschlandweit in den Supermärkten erhältlich. Wer die Schwäbischen Originale zu Hause lieber selber zubereitet, freut sich doppelt über den leckeren Geschmack und das eigene Werk.

Link für Instagram-Einbindung: www.instagram.com/p/COLAqV4rYar

13. Weißwurst aus München – aus einem Zufall zum Kulturgut Bayerns

Wer sich gedanklich auf einen Schlemmertrip nach Bayern begeben möchte, kommt an der berühmten Weißwurst nicht vorbei. Metzger Joseph Moser soll die bayerische Delikatesse aus Kalbsfleisch, Schweinerückenspeck, gegartem Kalbskopffleisch, Kochsalz und Gewürzen am 22. Februar 1867 im Gasthaus „Zum Ewigen Licht“ am Marienplatz in München zufällig erfunden haben. Für seine Kalbsbratwürste verwendete er Schweine- anstatt Schafsdärme und brühte diese vorsichtig auf, damit sie nicht platzen. Heute ist die Weißwurst so beliebt, dass sie sogar als gedachte Kulturgrenze zwischen Süd- und Norddeutschland gilt: Der Weißwurstäquator, der sich vom Bayerischen Wald bis nach Schwaben zieht. Wer sich ein traditionelles Weißwurst-Frühstück (immer vor 12 Uhr mittags) gönnen möchte, serviert dazu süßen Senf, Brezn und Weißbier. Verzehr-Tipp: Da man den Darm nicht mitisst, wird die Wurst entweder

„gezuzelt“ (gesaugt) oder man schneidet sie vorsichtig mit Messer und Gabel auf und pellet das Brät frei.

Link für Instagram-Einbindung: www.instagram.com/p/CJi86C-l2ex

14. Unterschätzte Delikatesse aus Sachsen: Leipziger Allerlei

Leipziger Allerlei steht für eine Mischung aus Blumenkohl, Erbsen, Kohlrabi, Karotten und Spargelstücken. Der Legende nach wurde das Gericht erfunden, um zu Beginn des 19. Jahrhunderts die damals reiche Stadt Leipzig nach den napoleonischen Kriegen vor Bettlern und Steuereintreibern zu schützen. Der Stadtschreiber Malthus Hempel schlug Stadtvätern vor, den Speck zu verstecken und nur noch Gemüse auf den Tisch zu bringen, sonntags auch mal Mettwurst oder einen Flusskrebs, um ärmliche Verhältnisse vorzutäuschen. Die Köchin Susanne Eger veröffentlichte das Rezept Ende des 18. Jahrhunderts als erste Leipzigerin in einem Kochbuch. Das eigentlich feine Gemüse findet heute als Dosenkonserve eher weniger Beachtung. Dies wird dem leckeren und gesunden Gericht aber nicht gerecht und hat ein Comeback in der feinen Vitalküche verdient.

Link für Instagram-Einbindung: www.instagram.com/p/CK9aFEgh6jA

15. Lecker und kalorienarm: Harzer Käse mit neuer Heimat

Der meist kleine, runde und gelbfarbene Harzer Käse (auch bekannt als Harzer Roller) stammt ursprünglich aus dem nördlichen Harzvorland und wurde in der Region bereits im 18. Jahrhundert industriell aus entrahmter Sauermilch produziert. Weil niemand daran dachte, diese regionale Spezialität auf EU-Ebene als Harzer Spezialität anerkennen zu lassen, machte sich eine Molkerei dieses Versäumnis zunutze, kaufte die Käsemanufakturen auf und verlagerte die Produktionsstätte nach Sachsen. Heute stammt der Harzer Käse also nicht mehr aus dem Harz, was dem Geschmack und seinem Ruf als „Schlankmacher“ aber keinen Abbruch tut. Auf Grund seines äußerst geringen Fett- aber hohen Proteinanteils sowie wichtigen Vitaminen und Mineralstoffen ist der Käse vor allem bei Sportlern und Gesundheitsbewussten beliebt.

Link für Instagram-Einbindung: www.instagram.com/p/CLzRyHBBkdG

Wer nach dem Reise-Lockdown Lust auf eine kulinarische Genuss-Reise hat, findet passende Kurzreiseangebote unter www.kurz-mal-weg.de/gourmetreise.

Den vollständigen Artikel finden Interessierte auf dem KMW-Blog unter www.kurz-mal-weg.de/reisemagazin/reiseziele/schlemmerreise-durch-deutschland.

Pressekontakt:

Anneke Petersen und Sarah Pormann
KMW Reisen GmbH / Fit Reisen Group
Tel.: +49 (0)69 40 58 85-424
E-Mail: presse@kurz-mal-weg.de

Über Kurz Mal Weg

Die KMW Reisen GmbH betreibt unter kurz-mal-weg.de das führende Online-Reiseportal für Kurztrips im deutschsprachigen Raum. Gegründet im Jahr 2001, gehört der Online-Pionier kurz-mal-weg.de seit 2016 zur Fit Reisen Group in Frankfurt/ Main, der Nummer 1 für Gesundheits- und Wellnessreisen in Deutschland. Mit seiner technischen Expertise und dem umfassenden Kurzreisen- und Wellness-Knowhow baut kurz-mal-weg.de sein Angebot seither massiv aus – und setzt dabei auch auf internationale Destinationen. Das Portfolio umfasst über 6.000 erholsame, zwei- bis fünf-tägige Reiseangebote, bestehend aus Hotelübernachtungen mit zusätzlichen Genuss- und Spa-Dienstleistungen. Dass die Nutzer des Portals mit dem vielfältigen Angebot und der außergewöhnlichen Leistung von kurz-mal-weg.de mehr als zufrieden sind, zeigt die Auszeichnung als „Top Reiseanbieter 2019“ in der Kategorie ‚Städte- und Pauschalreisen‘ von Testbild sowie die Auszeichnung vom Technikmagazin CHIP als einer der „besten Onlinereiseshops 2021“. Die Firma sitzt in Leipzig, Frankfurt und Hamburg.

Bitte beachten Sie: Das Ihnen überlassene Bildmaterial darf nur in Verbindung mit Reisen und Pressethemen der KMW Reisen GmbH sowie unter Angabe des jeweiligen Copyrights genutzt werden. Eine Verwendung darüber hinaus bedarf der vorherigen, schriftlichen Genehmigung. Die Weitergabe des Bildmaterials an Dritte ist untersagt.