

WELTERBE REZEPTBUCH

*Genießen Sie
Weltkulturerbe
kulinärisch*



**AMSTERDAM | BAMBERG | BEEMSTER | BERLIN | BORDEAUX
BRÜGGE | BRÜSSEL | ČESKÝ KRUMLOV | LUXEMBURG
NAUMBURG | PHILADELPHIA | QUÉBEC | QUEDLINBURG
RAUMA | REGENSBURG | SALZBURG | SAN ANTONIO
STRALSUND | VISBY | WARSCHAU | WIEN | WISMAR**



OVPM . OWHC . OCPM

Regional Secretariat
Northwest Europe and North America



DIE OWHC

Seit ihrer Gründung am 8. September 1993 in Fès/Marokko widmet sich die Organisation der Welterbestädte (OWHC – Organization of World Heritage Cities) als internationale Vereinigung dem Wissensaustausch und der Zusammenarbeit für ein erfolgreiches urbanes Welterbe-Management. Sie verbindet mehr als 300 Städte weltweit, die mit dem UNESCO Welterbetitel ausgezeichnet wurden – und damit eine Gesamtbevölkerung von über 164 Millionen Menschen. Repräsentiert werden die Städte in der OWHC von ihren jeweiligen Bürgermeistern, auf fachlicher Ebene auch von Experten des Welterbemanagements.

Die Hauptziele der OWHC sind die Unterstützung bei der Umsetzung der Welterbekonvention, die Förderung von Kooperation und Austausch von Informationen und Fachwissen sowie die Entwicklung von Solidarität zwischen Mitgliedern. Zu diesem Zweck organisiert die OWHC internationale Kongresse, Konferenzen, Seminare und Workshops, die sich konkret mit Herausforderungen eines nachhaltigen Welterbemanagements befassen und Strategien für den Erhalt und die Weiterentwicklung historischer Städte thematisieren.

DAS REGIONALSEKRETARIAT FÜR NORDWEST-EUROPA UND NORDAMERIKA

Dieses Rezeptbuch wurde vom OWHC Regionalsekretariat für Nordwest-Europa und Nordamerika, mit Sitz in der Stadt Regensburg, erstellt. Wir fördern den Austausch zwischen Mitgliedsstädten und organisieren regelmäßig stattfindende Treffen zwischen Experten und Delegierten zur fachlichen Weiterbildung. Außerdem bemühen wir uns darum, unseren Bürgern ihr Welterbe in Projekten und Veranstaltungen näher zu bringen.

In dieser Broschüre kombinieren wir materielles und immaterielles Kulturerbe: Hier erfahren Sie nicht nur etwas über den außergewöhnlichen universellen Wert unserer Welterbestädte, sondern erhalten zudem einen Einblick in deren kulinarisches Erbe. Wir laden Sie ein, die beliebtesten Gerichte der verschiedenen Welterbestädte in einfachen Rezepten nach zu kochen und so ein Stück leckeres Kulturerbe zu kosten.

Wir wünschen viel Spaß beim Kochen und Backen: guten Appetit!

Ihre OWHC Städte in Nordwest-Europa und Nordamerika



OVPM . OWHC . OCPM
Regional Secretariat
Northwest Europe and North America

**STADT
REGENSBURG**





1	AMSTERDAM / NIEDERLANDE	Koggetjes	4
2	BAMBERG / DEUTSCHLAND	Gefüllte Zwiebel	8
3	BEEMSTER / NIEDERLANDE	Niederländischer Stamppot	12
4	BERLIN / DEUTSCHLAND	Kohlbrüeneintopf	16
5	BORDEAUX / FRANKREICH	Canelés	20
6	BRÜGGE / BELGIEN		24
7	BRÜSSEL / BELGIEN	Chicorée gratin	26
8	ČESKÝ KRUMLOV / TSCHECH. REPUBLIK	»Kulajda« Suppe	30
9	LUXEMBURG / LUXEMBURG	Bouneschlupp	34
10	NAUMBURG / DEUTSCHLAND	Kirschpfanne	38
11	PHILADELPHIA / USA	Philadelphia Pepperpot Soup	42
12	QUÉBEC / KANADA	Pouding chômeur	46
13	QUEDLINBURG / DEUTSCHLAND	Käse-Baiser-Torte	50
14	RAUMA / FINNLAND	Rauma Lebkuchen	54
15	REGENSBURG / DEUTSCHLAND	Kartoffelsuppe	58
16	SALZBURG / ÖSTERREICH	Apfelstrudel	62
17	SAN ANTONIO / USA	»Original Chili Queens« Chili-Rezept	66
18	STRALSUND / DEUTSCHLAND	Stralsunder Galsuppe	70
19	VISBY / SCHWEDEN	Safran-Pfannkuchen	74
20	WARSCHAU / POLEN	Wuzetka-Kuchen	78
21	WIEN / ÖSTERREICH	Wiener Schnitzel	82
22	WISMAR / DEUTSCHLAND	Gebratener Hering	86



Koggetjes

Leckere Karamell-Butter-Kekse
– ein preisgehrönter Leckerbissen



© Adrienne Peursem, www.bakriebets.nl

Zutaten

FÜR DEN TEIG

- 7 EL Butter
- 1 kleine Prise Salz
- 90 g Zucker
- 1 EL Milch
- 1 TL Vanille
- 225 g Mehl, gesiebt

FÜR DAS KARAMELL

- 75 g Zucker
- 2 EL Wasser

Schwierigkeitsgrad **EINFACH**
 Backzeit **15 MIN.**
 Vorbereitungszeit **45 MIN.**
 Temperatur **170 °C**

Zubereitung

Für das Karamell Zucker und Wasser bis zum Siedepunkt erhitzen und unter Rühren karamellisieren lassen. Das heiße Karamell auf eine Unterlage gießen und abkühlen lassen. Anschließend mit einem Nudelholz in kleine Stücke brechen.

Für den Teig Butter, Zucker, Salz, Milch und Vanille cremig rühren. Das Mehl dazu geben, gut unterrühren und die Karamellstücke unterheben. Den Teig in Spritzbeutel füllen und ca. 24 Kleckse auf gefettetes Backblech setzen. Dabei Platz zwischen den Klecksen lassen, da der Teig auseinandergeht. Backblech in den Ofen schieben.

Aus dem Ofen nehmen, wenn die Kekse eine goldene Farbe bekommen haben, auf einem Kühlgitter abkühlen lassen.



© Stadt Amsterdam



© Stadt Amsterdam



Hintergrund

Heutzutage ist dieser leckere Keks – auch *Amsterdam Koggetjes* genannt – weltweit bekannt. Das war aber nicht immer so: 1934 wurde in Amsterdam ein Wettbewerb angesetzt, um ein lokales Keksrezept zu entwickeln – gewonnen haben die *Koggetje*. Daraufhin kam es zwischen dem Neutralen Konditorenbund (NBV), und dem Römisch-Katholischen Konditorenbund Sint Nicolaas zu einem Streit über die Werberechte. Zwar kamen beide Verbände aus Amsterdam, gewonnen hat den Wettbewerb für das *Koggetje*-Rezept aber ein Mitglied des NBV, der für die Kekse eine besondere Dosenverpackung entwerfen ließ. Die römisch-katholische Organisation kreierte ebenfalls eine Keksdose, gab dem Gebäck aber einen anderen Namen: *Nougatine*.

Im alten Amsterdamer Wappen und am ehemaligen Rathaus sind Zahnräder – auf Niederländisch *kogge* – zu sehen. *Koggetje* ist die Verkleinerungsform von *kogge* und wird dank der Bekanntheit des Kekses immer ein Teil der Kultur Amsterdams sein.

WELTERBE GRACHTENGÜRTEL AMSTERDAM



© Stadt Amsterdam

Der weltbekannte *Grachtengürtel* ist mit Sicherheit einer der schönsten Orte in Amsterdam und bei Besuchern sowie Bewohnern gleichermaßen beliebt. Mit seinen von Bäumen gesäumten Kanälen, den vielen Booten und typischen Grachtenhäusern in allen Formen und Größen gibt er ein malerisches Bild ab.

Der Ursprung des Grachtengürtels liegt im 17. Jahrhundert, als das Gebiet durch Amsterdamer Bürger erschlossen wurde. Seitdem sind die Kanäle ein Symbol bürgerlicher Kultur und Weltoffenheit, wofür die Stadt noch heute berühmt ist. Die hydraulisch gestalteten Kanäle mit ihren Grünflächen sind Teil eines einzigartigen

Straßenplanes mit Kaufmannshäusern und Stadt villen, in denen gelebt und gearbeitet wird. All das macht den Grachtengürtel zu einem einzigartigen Ort.

Spricht man vom Amsterdamer Grachtengürtel, so fallen einem sofort die drei bekannten Kanäle ein, die sich in alphabetischer und geografischer Reihenfolge leicht merken lassen: Herengracht, Keizersgracht und Prinsengracht, dann kommt die Singel und die sieben Quergrachten. Der gesamte Bereich umfasst über 198 Hektar. Die Kanäle erreichen eine Gesamtlänge von 14 Kilometern, die man auf 80 Brücken überqueren kann. Der Grachtengürtel wurde in zwei Phasen erbaut. Die erste begann 1613 und die zweite folgte 1663. Dies war die größte städtische Expansion im Europa des 17. Jahrhunderts.

Der Grachtengürtel wurde 2010 zur Welt erbestätte erklärt. Die Nominierung unterstreicht die Einzigartigkeit und den universellen Wert des Grachtengürtels, er ist Kulturerbe von globaler Bedeutung. Obwohl der Grachtengürtel bereits seit vier Jahrhunderten Bestand hat, passt er sich der



© Stadt Amsterdam

AMSTERDAM / NIEDERLANDE



© Stadt Amsterdam

heutigen Zeit an. Der UNESCO Status sichert sein Bestehen, sodass auch zukünftige Generationen ihr Herz an Amsterdam verlieren können.

Mehr unter
www.amsterdam.nl/en/leisure/arts-and-culture/



© Hés van Huizen

Gefüllte Zwiebel in Biersauce

Zwei Bamberger Spezialitäten in einem Gericht vereint



© Genussregion Oberfranken e. V.



Zubereitung

Zutaten

- 4 große Gemüsezwiebeln
- 2 trockene Brötchen vom Vortag, gewürfelt
- ca. 100 ml Milch
- 8 dünne Scheiben Speck
- 1 Bund Petersilie
- frischer Majoran
- 500 g Schweinehackfleisch
- 2 Eier
- 1 TL mittelscharfer Senf
- ½ l Gemüsebrühe
- ¼ l Rauchbier
- frisch gemahlene Muskatnuss
- Salz und Pfeffer



Schwierigkeitsgrad
MITTEL



Vorbereitungszeit
30 MIN.



Kochzeit
65 MIN.



Temperatur
180 °C

Die Brötchen in Milch einweichen. Die Zwiebeln schälen, oben und unten abschneiden und aushöhlen, sodass ein Rand von 1 cm bleibt. Für die Füllung das Innere der Zwiebel würfeln und zusammen mit Kräutern in Butter anbraten. Das Hack mit den Gewürzen, Eiern, dem Senf, den eingeweichten Brötchen und den gebratenen Zwiebeln vermischen. Die ausgehöhlten Zwiebeln damit füllen, in einen Topf geben und zur Hälfte mit Gemüsebrühe bedecken.

Im Ofen bei 180°C für 35 Minuten backen. Die Zwiebeln mit Bier übergießen und weitere 30 Minuten backen. Dabei immer wieder etwas Gemüsebrühe hinzugeben. Die Zwiebeln herausnehmen und die verbleibende Soße auf dem Herd aufkochen. Würzen und umrühren. Den Speck beidseitig knusprig braten. Zwiebeln mit Speck und Soße anrichten und mit Kartoffelpüree und Sauerkraut servieren.



© Jürgen Schraudner



© Roland Rinkler



Hintergrund

Das Rezept für *Zwiebeln mit Fleischfüllung* ging in den 1960er Jahren als Gewinner aus einem Wettbewerb hervor. Zu dieser Zeit suchte man nach einem Gericht, das Bambergers Gärtnertradition mit seiner Bierkultur verband. Das Gewinnergericht erfreute sich so großer Beliebtheit, dass es Teil der lokalen Küche wurde.

Im 17. und 18. Jahrhundert waren Zwiebelsamen der Hauptverkaufsartikel am Bamberger Markt. Die Samen wurden in die Niederlande, nach England, Österreich und Ungarn exportiert. Um die Zwiebeln in der Region anbauen zu können, wurden besondere Techniken angewendet. Wenn die Zwiebeln im Frühsommer zu Knospen begannen, banden die Gärtner Holzstücke an ihre Schuhe und liefen über die Zwiebelfelder. So wurden die Blüten abgebrochen, wodurch die Wurzel mehr Nährstoffe ansammeln und größer werden konnte. Bamberger werden deshalb noch heute oft *Zwiebeltreter* genannt und typische Gespräche und Diskussionen zwischen Einheimischen im Wirtshaus in Franken als *Zwiebeltreterei* bezeichnet.



WELTERBE ALTSTADT BAMBERG



© Stadt Bamberg

Die *Altstadt von Bamberg* im Norden Bayerns wurde 1993 in die Welterbeliste aufgenommen. Die besonders gut erhaltene Altstadt umfasst drei Bereiche: Die *Bergstadt*, einst Sitz der Geistlichkeit, ist geprägt durch den mittelalterlichen Dom, die barocke fürstbischöfliche Residenz und die Domkurien. Die *Inselstadt* war Zentrum des Handels und Sitz der Bürger. Davon zeugen deren Wohnhäuser sowie das inmitten des Flusses gebaute Brückenrathaus.

In der *Gärtnerstadt* entwickelte sich seit dem 14. Jahrhundert der innerstädtische Erwerbsgartenbau, eine Besonderheit, die bis heute bewahrt werden konnte.

Bedeutung erlangte Bamberg ab seiner Bistumsgründung im Jahre 1007, initiiert durch Heinrich II., der später Kaiser des Heiligen Römischen Reiches (1014 – 1024) wurde. Mit dem Ausbau der bürgerlichen Inselstadt, ab dem 12. Jahrhundert, ging



© Matthias Vascovics



© Jürgen Schraudner

BAMBERG / DEUTSCHLAND

eine Zeit großen Wohlstands einher. Eine zweite große Blüte erlebte Bamberg mit der Barockisierung ab dem späten 17. Jahrhundert. Um 1800 wurde Bamberg durch Philosophen und Schriftsteller wie Georg Wilhelm Friedrich Hegel und E.T.A. Hoffmann zu einem wichtigen Ort der Aufklärung in Süddeutschland.

Mehr unter
www.welterbe.bamberg.de

ZENTRUM
WELTERBE
BAMBERG



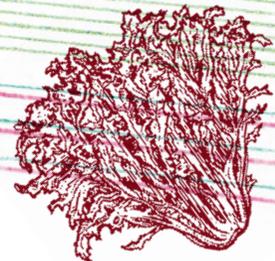
© Jürgen Schraudner



Niederländischer Stamppot

Kartoffelpüree mit Endiviensalat

© Carol Westrik



Zutaten

- ca. 10 Kartoffeln
- 800 g Endiviensalat
- 300 g Speckwürfel
- 150 g geriebener Käse, jung
- Butter, Milch nach Geschmack
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss nach Geschmack
- Soße (beispielsweise aus Speckwürfeln)



Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden, garkochen, dann abgießen und zerstampfen. Butter oder Milch nach Geschmack hinzugeben, um die gewünschte Konsistenz des Pürees zu erreichen.

Den Endiviensalat in dünne Streifen schneiden und unter das Kartoffelpüree mischen.

Die Speckwürfel knusprig braten. Nach Wunsch einige Würfel zur Garnierung beiseitestellen – den Rest zum Kartoffelpüree geben. Dann den geriebenen Käse unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und mit Soße servieren.

	Schwierigkeitsgrad EINFACH		Kochzeit 20 MIN.
	Vorbereitungszeit 15 MIN.		Portionen 4



© Carol Westrik



© bycoon/depositphotos.com



© Elena / depositphotos.com



Hintergrund

Der nördlich von Amsterdam gelegene *Beemster Polder* bietet seit dem 17. Jahrhundert notwendige landwirtschaftliche Nutzfläche zur Versorgung einer wachsenden Bevölkerung. Bis heute hat es seinen landwirtschaftlichen Charakter erhalten. Beemster ist eine aktive Gemeinde mit fast 9000 Einwohnern, darunter viele Geschäftsleute. Die Region zeichnet sich durch den Anbau von Gemüse und Kartoffeln sowie das Halten von Schweinen und Kühen aus. Außerdem ist Beemster berühmt für seinen Käse. Dieses Rezept vereint die große Bandbreite an Beemsters Aromen. Weitere Anregungen finden Sie in dem Büchlein *Heerlijk Beemster. Verhalen en recepten*, das auch dieses Rezept enthält.

WELTERBESTÄTTE BEEMSTER POLDER



© Carol Westrik

Der *Beemster Polder* ist eine vom Menschen im frühen 17. Jahrhundert geschaffene Kulturlandschaft nördlich von Amsterdam. Der Polder stellt ein außergewöhnliches Beispiel von Landgewinnung in den Niederlanden dar: Zur Schaffung von anbaufähigem und bebaubarem Land und um Überflutungen in dieser niedriggelegenen Region zu vermeiden, wurde 1612 der Beemster See trockengelegt. Obwohl zuvor bereits andere Landgewinnungsmaßnahmen durchgeführt wurden, machten erst technische Fortschritte beim Einsatz

von Windmühlen solch ambitionierte Projekte wie im Beemster Polder möglich. Der Beemster Polder war das erste Großprojekt mit einer Fläche von 7.208 Hektar. Heute ist die Region eine wohl strukturierte Agrarlandschaft mit Feldern, Straßen, Kanälen, Dämmen und Siedlungen.

Den Prinzipien der Klassik und Renaissance folgend, wurde der Polder in einem rationalen geometrischen Muster angelegt. Diese mathematische Landteilung basierte auf einem System von Quadraten,



© Marianne Slot-Dekker

BEEMSTER / NIEDERLANDE



© Marianne Slot-Dekker

die ein Rechteck mit dem idealen Maßverhältnis von 2:3 bildeten. Die Straßen und Wasserkanäle verlaufen von Norden nach Süden und von Osten nach Westen, Häuser stehen entlang der Straße. Die kurzen Seiten der Grundstücke sind durch Abwasserkanäle und Zufahrtsstraßen miteinander verbunden. Der Polder selbst folgte dem Umriss des ehemaligen Sees

und die Quadrate entsprechen grob dem ehemaligen Uferverlauf, wodurch das Land so effektiv wie möglich genutzt werden konnte.

Mehr unter www.bezoekerscentrumbeemster.nl/ zu-besuch-im-beemster-weltkulturerbe/



© Marianne Slot-Dekker



© Ramona Dornbusch



Kohlrübeneintopf

Eine Speise aus
Kriegszeiten ist heute
Teil der Nouvelle Cuisine



Zubereitung

Butter oder Margarine im Topf erwärmen, gewürfelte Zwiebeln hinzufügen und leicht köcheln lassen. Den Speck dazugeben und leicht anbraten. Vom Herd nehmen. Geschälte Kartoffeln und Kohlrüben in mittelgroße Stücke und geschälte Karotten in kleine Streifen schneiden.

Kartoffeln, Kohlrüben und Karotten zu Zwiebeln und Speck geben und mit Gemüsebrühe aufgießen. Ca. 45 Minuten köcheln lassen und würzen. Mit Thymian und Petersilie garniert servieren.

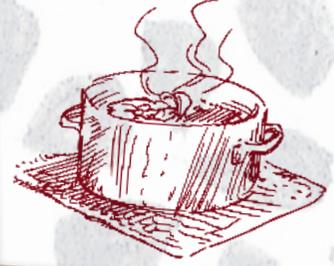
Zutaten

- 1 kg Kohlrüben
- 500 g Kartoffeln
- 500 g geräucherter Speck
- 300 g Zwiebeln
- 1 große Karotte
- 100 g Butter oder Margarine
- ¼ l Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer und Zucker
- Thymian und Petersilie

	Schwierigkeitsgrad EINFACH		Kochzeit 45 MIN.
	Vorbereitungszeit 60 MIN.		Portionen 5



© bpk / Max Mißmann



© Ramona Dornbusch



Hintergrund

Das Berliner Leben zwischen 1910 und 1920 war von großen Herausforderungen geprägt: Hungers- und Wohnungsnot bestimmten den Alltag vieler Berliner. Diese Zeit fand in dem sogenannten *Rüben-Winter* von 1916/17 ihren Höhepunkt. Durch den Ersten Weltkrieg und mehrere Ernteausfälle wurde die Kartoffel als Grundnahrungsmittel knapp und musste durch eine verfügbare und billige Alternative ersetzt werden. Die Zeit der Rüben war gekommen. *Kohlrübeneintopf* war nicht nur günstig, sondern auch einfach zu machen und konnte eine ganze Familie ernähren. Ältere Berlinerinnen und Berliner erinnern sich sogar daran, dass manche Familien in diesem Winter fünf bis sechs Zentner Kohlrüben gegessen haben. Verschiedene Rezeptvariationen für Kohlrübengerichte aus dieser Zeit wurden über Generationen bis heute weitergegeben.

Aufgrund der Kriegserfahrung wurde das Anlegen von Gärten zur Selbstversorgung ein zentraler Aspekt des Wohnungsbaus in Berlin. Deshalb verfügen die sechs Siedlungen der Berliner Moderne, die nach dem Krieg den Wohnungsnotstand abdecken sollten, alle über Gärten, um Früchte und Gemüse anbauen zu können. Die Gartengestaltung der Selbstverwaltung, die ursprünglich auf Leberecht Migge (1881 – 1931) zurückzuführen ist, wird seitdem von Landschaftsarchitekten und Stadtplanern thematisiert.

DIE DREI WELTERBESTÄTTEN BERLINS



© Berlin Monument Authority
(Landesdenkmalamt Berlin), Wolfgang Bittner

Schlösser und Parks von Potsdam und Berlin
300 Jahre lang wurde die Havelgegend um Potsdam und Berlin mit ihren vielen Seen und Wäldern von Kurfürsten, Königen und Kaiser der Hohenzoller Dynastie als Ort für ihre Residenzen, Gärten und Parks bevorzugt. Heute verbinden Alleen und kilometerlange Sichtachsen ein Gesamtkunstwerk – eine Synthese aus ästhetisch gestalteten Gärten, aufwendig konzipierten Schlössern und planvoll angelegten Städten und Dörfern. Peter Joseph Lenné, Georg Wenzeslaus von Knobelsdorff und Karl Friedrich Schinkel haben der Gegend, die heute barocke, romantische und klassische Elemente aufweist, ihre eigene Note verliehen.



© Berlin Monument Authority
(Landesdenkmalamt Berlin), Wolfgang Bittner

Museumsinsel

Der Komplex der Museumsinsel mit den fünf Museumsgebäuden liegt im nördlichen Teil einer kleinen Insel in der Spree im historischen Zentrum Berlins. Die Museen wurden zwischen 1824 und 1930 von den bekanntesten preußischen Architekten entworfen und beherbergen einzigartige Kunstobjekte und Artefakte des europäischen und mediterranen Raums aus mehreren Jahrtausenden. Sie gehören zu den bedeutendsten Museen weltweit.

Siedlungen der Berliner Moderne

Die sechs Siedlungen mit den mehr als 6 000 Wohneinheiten erstrecken sich über



© Berlin Monument Authority
(Landesdenkmalamt Berlin), Wolfgang Bittner

sieben Berliner Stadtteile und sind ein Ergebnis der Wohnungsreformen zwischen 1914 und 1934. Diese wurden größtenteils in der Weimarer Republik umgesetzt, als Berlin sozial, politisch und kulturell besonders fortschrittlich war. Bruno Taut, Martin Wagner und Walter Gropius gehörten zu den maßgeblichen Architekten dieser Bauprojekte. Die Siedlungen zeichnen

sich durch einen hohen architektonischen Standard und innovatives urbanes Design aus und vereinen eine Fülle von experimentellen Wohnformen, die aus sozialer und hygienischer Sicht revolutionär waren.

Mehr unter

www.berlin.de/Landesdenkmalamt/welterbe/welterbestaetten/



© Berlin Monument Authority
(Landesdenkmalamt Berlin), Wolfgang Bittner

Canelés

Eine perfekte Karamellkruste gelingt mit den originalen Kupferförmchen



© Anais Peillet



Zutaten

- 500 ml Milch
- 2 Eier
- 2 Eigelb
- ½ Vanilleschote
- 1 EL Rum
- 100 g Mehl
- 250 g Puderzucker
- 50 g Butter
- 1 Prise Salz



Zubereitung

Milch mit Vanilleschote und Butter zum Kochen bringen. Mehl und Zucker in einer Schüssel vermischen, zunächst die Eier, dann die kochende Milch hinzugeben. Vorsichtig zu einer flüssigen Masse vermischen. Abkühlen lassen.

Den Rum hinzufügen und im Kühlschrank für 1 Stunde ruhen lassen. Den Ofen auf 240°C vorheizen (220°C für Silikonförmchen). Gut eingefettete Förmchen zur Hälfte mit der Masse füllen. Förmchen auf ein Ofenblech stellen und für 12 Minuten backen (20 Minuten für Silikonförmchen). Danach die Temperatur auf 180°C reduzieren und für 1 Stunde backen.

Die Canelés sollten außen eine braune Kruste haben und innen fluffig sein. Das Gebäck aus den Förmchen lösen, solange es noch heiß ist.

	Schwierigkeitsgrad MITTEL		Backzeit 1 STD. 15 MIN.
	Vorbereitungszeit 15 MIN.		Temperatur 240°C



© nshchata / depositphotos.com



© OceanPro / depositphotos.com



Hintergrund

Der Canelé – eine Spezialität Bordeauxs – ist ein kleiner Kuchen aus weichem Teig, der mit Rum und Vanille aromatisiert ist. Durch das Backen in kleinen, zylinderförmigen Kupferformen entsteht eine feine karamellisierte Kruste.

Das Rezept für die Canelés entstand im *Hafen des Mondes* in Bordeaux, der im 18. Jahrhundert seine Blütezeit erreichte. Die Zutaten bestanden aus Waren, die zu dieser Zeit im Hafen gehandelt wurden: Vanille, Rohrzucker und Rum kamen mit dem Schiff von den Karibischen Inseln nach Frankreich. Das Canelé Rezept selbst soll später von Nonnen des Klosters der Verkündigung entwickelt worden sein, die die Canelés an die Armen verteilten. Mittlerweile hat das Regionaldirektorat des Kulturministeriums seine Büroräume in dem Kloster. Einer Theorie zufolge sei die Entstehung des Canelés Rezepts einem Schritt der traditionellen Weinherstellung zu verdanken, bei dem man Wein durch Eiweiß filtert. Das Rezept wurde entwickelt, um übriggebliebenes Eigelb zu verarbeiten. Ohne Frage: Canelés sind ein besonders köstliches Dessert aus Bordeaux.

WELTERBE HAFEN DES MONDES BORDEAUX



© Mairie de Bordeaux

Der *Hafen des Mondes* im Hafenviertel Bordeaux in Südwest-Frankreich wurde als bewohnte historische Stadt in die Welterbeliste aufgenommen. Als außergewöhnliches Beispiel eines urbanen und architektonischen Ensembles aus der Zeit der Aufklärung umfasst sie mehr geschützte Gebäude als jede andere französische Stadt – ausgenommen von Paris. Außerdem wird Bordeaux 2000-jährige Geschichte als Zentrum kulturellen Austausches gewürdigt, die in Handelsbeziehungen zu Großbritannien und den

Niederlanden im 12. Jahrhundert ihren Ursprung fand. Die architektonischen und städtebaulichen Ensembles des frühen 18. und späterer Jahrhunderte sind ein außergewöhnliches Beispiel innovativer klassischer und neoklassischer Strömungen, die einen besonderen Eindruck von baulicher Einheitlichkeit hinterlassen. Die Urbanität des Hafens spiegelt den Einfluss von Philosophen der damaligen Zeit wider, die Städte zum Mittelpunkt des Humanismus, der Vielschichtigkeit und Kultur machen wollten.



© Anais Peulet



© Mairie de Bordeaux

Als Zentrum einer weltbekannten Weinregion besitzt der *Hafen des Mondes* regionale und internationale Bedeutung. Darüber hinaus ist Bordeaux ein außergewöhnliches Beispiel für den Austausch menschlicher Werte seit mehr als 2000 Jahren. Bordeaux Stadt und Architektur sind das Ergebnis kontinuierlicher Stadterweiterungen und Renovierungen von der römischen Zeit bis ins 20. Jahrhundert.

Dank des Hafens hat sich Bordeaux seine Position als Handelsstadt bis in die Gegenwart bewahren können. Die stadtplanerische Geschichte Bordeaux – vom römischen Castrum bis in die heutige Zeit – ist klar erkennbar und die Authentizität der historischen Gebäude und Plätze seit dem 18. und 19. Jahrhundert erhalten geblieben.

Mehr unter
<https://whc.unesco.org/en/list/1256>



© Mairie de Bordeaux

WELTERBE ALTSTADT BRÜGGE



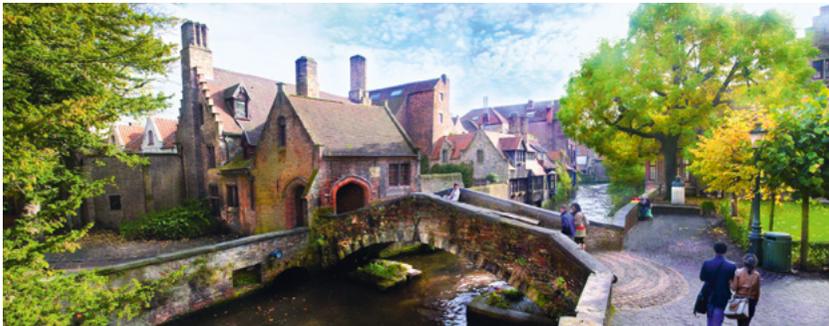
© Jan D'hoedt

Dank der günstigen geografischen Lage stieg Brügge zwischen dem 13. und 15. Jahrhundert zu einer der wichtigsten und größten Städte Nordeuropas auf. Als internationales Handelszentrum lockte es Kaufmänner der britischen und deutschen Hanse, sowie italienische Bankiers und Diplomaten an.

Im 15. Jahrhundert war Brügge der Mittelpunkt altniederländischer Malerei und ein Zentrum des Mäzenatentum und künstlerischen Innovation, das von Künstlern wie Jan van Eyck und Hans Memling repräsentiert wurde. Viele Werke wurden seinerzeit

exportiert und beeinflussten die europäischen Malstile. Doch auch heute kann man in Brügge noch außergewöhnliche Kunstsammlungen bestaunen.

Nachdem Brügge im späten Mittelalter seinen wirtschaftlichen und künstlerischen Höhepunkt erreichte, wuchs die Stadt – wenn auch verarmt – weiter an. Da die industrielle Revolution in Brügge keinen nennenswerten Einfluß hatte, sind die mittelalterlichen Gebäude gut erhalten. Mit der neugotischen Bewegung des 19. und frühen 20. Jahrhunderts etablierte sich das charakteristische Stadtbild.



© Jan D'hoedt



© Jan D'hoedt

BRÜGGE / BELGIEN

Heute ist das historische Brügge ein außergewöhnliches Beispiel eines architektonischen Ensembles, das wichtige wirtschaftliche und kulturelle Entwicklung des mittelalterlichen Europas widerspiegelt. Entlang malerischer Kanäle gelegen, wird das Stadtbild von mittelalterlichen Gebäuden der gotischen Backsteinarchitektur geprägt, wie beispielsweise dem Belfried, dem Turm der Frauenkirche aus dem 13. Jahrhundert, dem Beginenhof oder der Stadttore.

Als lebendige Stadt bringt Brügge seine besondere Geschichte und sein außergewöhnliches Kulturerbe mit einer modernen, nachhaltigen Lebensqualität in Einklang und bietet ein attraktives Reiseziel.

Mehr unter
www.visitbruges.be/unesco-weltkurerbe



© Jan D'hoedt

Im Niederländischen wird Chicorée als Witlof, also als »weißes Blatt« bezeichnet

Chicorée gratin



© privat

Zutaten

- 8 Chicorée
- 8 Scheiben Schinken
- 400 ml Milch
- 4 EL Mehl
- 150 g Butter
- 300 g geriebener Käse
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Schwierigkeitsgrad
EINFACH



Kochzeit
20 MIN.



Vorbereitungszeit
20 MIN.



Temperatur
210 °C

Zubereitung

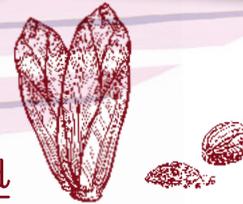
Die Chicorée halbieren und den harten Strunk entfernen. 50 g Butter in Pfanne schmelzen, Chicorée und ein wenig Wasser hinzufügen und 15 Minuten dünsten. Abgießen, den Chicorée und die Flüssigkeit beiseitestellen. Die restliche Butter in einer Pfanne unter großer Hitze schmelzen, Mehl hinzugeben und unter Rühren leicht anbräunen. Langsam die Milch hinzufügen und mit der Flüssigkeit vermischen. 1 Minute bei geringer Hitze kochen und würzen. Die Hälfte des Käses unterrühren und zu dickflüssiger, cremiger Soße einkochen.

Den Chicorée jeweils in eine Scheibe Schinken einrollen und in eine Auflaufform geben. Die Soße und den restlichen Käse hinzufügen und im vorgeheizten Ofen bei 210°C 20 Minuten backen. Mit Kartoffelpüree oder Pommes servieren.



© J. De Schauwer, collection privée

Hintergrund



Dieses belgische Gericht ist in allen Brüsseler Brauereien zu finden und hebt die Bedeutung des Chicorée für Brüssel hervor. Der Legende nach wurde die Wurzel in den 1830er Jahren im Brüsseler Josaphatpark angebaut. Während Belgien für seine Unabhängigkeit kämpfte, soll ein Bauer, bevor er der Armee beitrug, seine Zichorienwurzeln in einer dunklen, feuchten Kellerecke zurückgelassen haben. Als er drei Wochen später nach Hause zurückkehrte, fiel ihm auf, dass weiße Blätter aus den Wurzeln gesprossen waren – der Chicorée war entdeckt. Der Chefgärtner des Botanischen Gartens in Brüssel, Franciscus Bresiers (1777 – 1844), entwickelte daraufhin eine Technik, die Wurzeln zum Schutz vor Licht und Frost mit Erde abzudecken – dadurch konnten auch im Winter Chicoréeköpfe gezogen werden und man schuf die Möglichkeit, den Chicorée professionell anzubauen.

Dank Jef Lekeu, einem Bauern aus Évere (einer Gemeinde Brüssels), der Chicorée als erster zu kommerziellen Zwecken anpflanzte, wird das Gemüse seit 1867 angebaut und verkauft. 1872 wurde Chicorée erstmals nach Frankreich und 1891 nach Amerika exportiert. Heute ist das Gemüse in der ganzen Welt bekannt.

WELTERBE GRAND-PLACE BRÜSSEL



© Utopix, M. Platon, 2018

Der *Grand Place* in Brüssel ist ein monumentales Ensemble, das durch große Veränderungen im 17. Jahrhundert, gefolgt von Restaurierungen im 19. Jahrhundert, entstand. Das Ensemble, welches Häuser des barocken Stils und ein gotisches Rathaus umfasst, wurde am 2. Dezember 1998 aufgrund der folgenden Kriterien durch seine Aufnahme in die UNESCO Welterbeliste international anerkannt:

Kriterium (ii): Der *Grand Place* ist ein außergewöhnliches Beispiel der vielschichtigen und sehr erfolgreichen Vermischung von architektonischen und künstlerischen Stilen, die für die Kultur und Gesellschaft dieser Region so charakteristisch sind.

Kriterium (iv): Der Stil und das Niveau der Architektur des *Grand Place* sowie sein besonderer Wert als öffentlicher Platz



© Utopix, D-ms, 2018



© Utopix, M. Platon, 2018

spiegeln auf außergewöhnliche Weise die Entwicklung und Errungenschaften einer höchst erfolgreichen nordeuropäischen Handelsstadt in ihrer Blütezeit wider.

Der Ursprung des *Grand Place* geht auf das 12. Jahrhundert zurück, als auf trockenem Sumpfbereich ein Handelsplatz entstand. Es kam zu ökonomischer und politischer Aufschwung, bis der *Grand Place* 1695 während der Bombardierung Brüssels durch Ludwig XIV. zerstört wurde. Schon kurze Zeit später wurde mit dem Wiederaufbau begonnen. Bereits 1793 kam es während des Aufstandes der Pariser Sansculotten zur Plünderung eines Großteils der Fassaden und die Dekorationen und Inschriften gingen verloren. Auch aufgrund weiterer Veränderungen durch die Entfernung der Giebel und die Anpassung der Bodenhöhe wurde der architektonische Gesamteindruck des Platzes beeinflusst. Um

1850 wurde die Gemeindebehörde auf den schlechten Zustand des Platzes aufmerksam und begann im späten 19. Jahrhundert mit einer Kampagne zur Wiederherstellung der Fassaden.

Mehr unter

www.brussels.be/unesco-world-heritage

Mail: opp.patrimoine@brucity.be



© Historical Heritage Unit, 2016w

Südböhmische »Kulajda« Cremesuppe



Ein Rezept aus dem
Restaurant Ebersbach



Zutaten

- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 1 Prise Kreuzkümmel
- 100 g Steinpilze
- 1 l Hühnerbrühe
- 100 g Mehl
- 50 g Butter
- 3 schwarze Pfefferkörner
- 3 Pimentkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 6 kleine Kartoffeln
- 500 ml Milch
- 500 ml Sahne
- 30 ml Essig
- 1 Prise Salz
- 3 EL Zucker
- 50 g Dill
- 6 pochierte Eier



Zubereitung

Die Zwiebel in Butter leicht anbraten und eine Prise Kümmel hinzugeben. Mehl beifügen und glattrühren, um eine Mehlschwitze zu erzeugen. Die Brühe dazu gießen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Piment, Lorbeerblätter und die gewürfelte Kartoffeln hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Pfanne erhitzen, die gesäuberten Steinpilze kurz anbraten und zu der Suppe geben. Für ein paar Minuten kochen lassen.

Als letzten Schritt Lorbeerblätter und Piment aus der Suppe nehmen und Milch und Sahne unterrühren. Dann den Zucker, Essig und Dill untermischen und jede Portion mit einem pochierten Ei servieren.



Schwierigkeitsgrad
EINFACH



Kochzeit
30 MIN.



Vorbereitungszeit
20 MIN.



Portionen
6



© leedsn / depositphotos.com



© Anna_Snepulova / depositphotos.com

Hintergrund

Die Tschechen sind als Pilzliebhaber bekannt. Im Gegensatz zu anderen Ländern ist es den Bürgern der Tschechischen Republik erlaubt, so viele Pilze zu sammeln, wie sie finden können. Genauso wie das Sammeln von Pilzen, sind Pilzgerichte fest in der tschechischen Tradition verwurzelt. Die meisten Tschechen erinnern sich an Kindheitsausflüge in den Wald, um Pilze, Himbeeren und Blaubeeren zu sammeln. Deshalb können viele Tschechen auch die bekanntesten Speisepilzarten leicht identifizieren und vor allem in wunderbaren Gerichten verarbeiten.

Kulajda ist eine dicke Suppe, die in den verschiedenen Regionen des Landes unterschiedlich zubereitet wird. Das bekannteste Rezept stammt jedoch aus der Šumava Region, dem Böhmerwald. Das Gericht variiert nicht nur nach Region, sondern wird auch von Familie zu Familie anders zubereitet – manche mögen es cremig und süß, andere sauer. Ob im Sommer mit frischen Pilzen oder im Winter mit getrockneten Pilzen – diese Suppe schmeckt immer.

WELTERBE HISTORISCHES ZENTRUM ČESKÝ KRUMLOV



© OWHC

Český Krumlov liegt in Südböhmen zwischen dem Böhmerwald und dem Blansker Wald, wo eine mittelalterliche Ost-West-Straße die Moldau überquert. Die Biegungen des Flusses haben den Grundriss der auf beiden Seiten gelegenen Stadt geprägt.

Das Schloss mit seinem hohen Turm und die Kirche des St. Vitus aus dem 15. Jahrhundert sind ein wichtiger Teil der Architekturlandschaft Český Krumlovs. Die Fassaden der bürgerlichen Häuser bilden zusammen mit den religiösen Gebäuden ein

weitgehend harmonisches und opulentes urbanes Gefüge, welches Gotik und Renaissance mit barocken Elementen verbindet.

Český Krumlov ist ein außergewöhnliches Beispiel einer mittelalterlichen Kleinstadt Zentraleuropas. Das Stadtbild spiegelt die ökonomische Bedeutung und relativ friedliche und organische Entwicklung über fünf Jahrhunderte wider. Die Gebäude und Infrastruktur reflektieren die Geschichte der Stadt, die von Katastrophen, Kriegen und der Industrialisierung größtenteils verschont wurde.



© OWHC

ČESKÝ KRUMLOV / TSCHJECHISCHE REPUBLIK

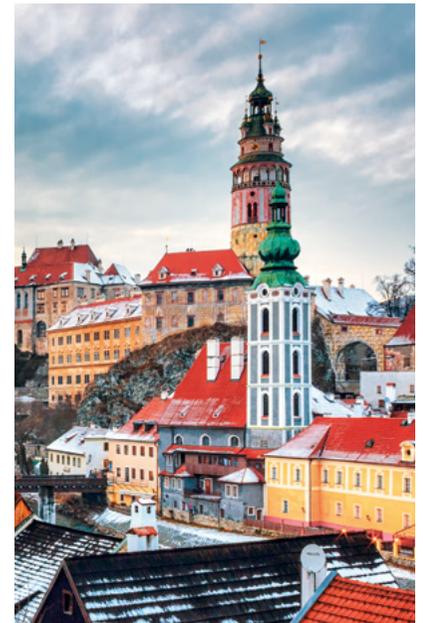


© OWHC

Im 14. Jahrhundert gingen Stadt und Schloss an das Adelsgeschlecht der Rosenberger über und bildeten bis 1601 deren Stammsitz. 1347 wurden die zwei urbanen Zentren unter einer Verwaltung zusammengeschlossen. Neue Gesetze schafften günstige Bedingungen für wirtschaftlichen Aufschwung. Das gotische Schloss wurde im Stil der Renaissance rekonstruiert und die Bürgerhäuser lassen den einstigen Reichtum der Stadt erahnen.

Im 15. und 16. Jahrhundert erreichte Český Krumlov seinen politischen und wirtschaftlichen Höhepunkt. Die architektonische, monumentale Ausdrucksform findet sich insbesondere in religiösen Gebäuden, beispielsweise in den von den Jesuiten errichteten Renaissance- und Barockbauten.

Mehr unter
www.ckrumlov.info/de



© Petr Kubát

Bouneschlupp

Ein traditioneller Eintopf, der die bäuerlichen Wurzeln des Großherzogtums widerspiegelt



Zutaten

- 500 g frische grüne Bohnen, geschnitten
- 500 g Kartoffeln, geschält und geschnitten
- 1 große Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleiner Lauch, geschält und gewürfelt
- 120 g Sellerie, geschält und gewürfelt
- 40 g Butter
- 40 g Mehl
- Salz und Pfeffer
- 1 ½ – 2 l Wasser
- Saure Sahne
- 3 Mettwürste
(oder geräucherte Wurst/ gebratener Speck)
- 3 EL Petersilie

Zubereitung

Grüne Bohnen, Sellerie, Kartoffeln und Lauch waschen und schneiden, die Zwiebeln würfeln. Das Gemüse bis auf die Kartoffeln in 1 ½ bis 2 Liter gesalzenes Wasser geben und 30 Minuten köcheln lassen. Nach 15 Minuten die Kartoffeln hinzufügen.

Die Butter in einem großen Topf schmelzen und das Mehl einrühren. Bei geringer Hitze und unter Rühren für 1 Minute kochen. Nach und nach die entstandene Gemüsebrühe dazu gießen, bis die Soße eine cremige Konsistenz erreicht hat. Das Gemüse und die restliche Brühe hinzufügen und weitere 5 – 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mettwurst 20 Minuten in heißem Wasser kochen, dann in kleine Scheiben schneiden und zum Eintopf geben. Mit Petersilie und saurer Sahne servieren.

Schwierigkeitsgrad
EINFACH

Kochzeit
60 MIN.

Vorbereitungszeit
15 MIN.

Portionen
4 - 5



Hintergrund

Die kulinarische Tradition eines Landes ist eng mit seiner Geschichte, der Geografie und seiner Sozialstruktur verbunden. In Luxemburgs Küche ist Internationalität daher sehr präsent. In seinem Buch *Living it up à la Luxembourgaise* bemerkt Georges Hausemer, dass es „kein einziges einheimisches Gericht gibt, das man ehrlicherweise als typisch und ausschließlich luxemburgisch bezeichnen kann“. Die lokale Küche wurde im Laufe der Jahrhunderte von vielen unterschiedlichen Kulturen geprägt, da das Land zahlreiche Besatzungen und mehrere Wellen europäischer Einwanderung erlebt hat.

Grundsätzlich haben Rezepte, die als traditionell luxemburgisch gelten, ihren Ursprung im bäuerlichen Milieu, welches über Jahrhunderte den Kern luxemburgischer Gesellschaft bildete. „Kein Gericht ist vollständig ohne Kartoffeln“ war und ist heute noch das Motto vieler Luxemburger. Es ist also nicht überraschend, dass Kartoffeln auch ein wesentlicher Bestandteil des *Bouneschlupp* sind, eine Grüne-Bohnen-Suppe mit Würstchen oder Speck und Zwiebeln. Diese Suppe kann auf verschiedene Arten zubereitet werden und ist auch in Luxemburgs Nachbarländern ein weitverbreitetes Gericht. Die Rezepte werden von Generation zu Generation weitergegeben, wobei *Bouneschlupp* hauptsächlich als Hausmannskost serviert wird. Es ist aber heute wieder beliebt und kann in vielen Restaurants, wie dem der luxemburgischen Sterneköchin Lea Linster, bestellt werden.

WELTERBE ALTSTADT UND FESTUNG LUXEMBURG



© OWHC

Luxemburgs Altstadt liegt auf einem steilen Felsvorsprung am Zusammenfluss der Flüsse Alzette und Pétrusse. Die Gegend bot dadurch natürlichen Schutz, der nur im Westen ergänzt werden musste. Das Gebiet entwickelte sich zu einer der größten Festungsanlagen des modernen Europa, die von wechselnden europäischen Großmächten verstärkt und ausgebaut wurde.

Ursprünglich bestand die Stadt Luxemburg aus einer kleinen Festung – dem Schloss – die in der zweiten Hälfte des 10. Jahrhunderts auf einem fast unzugänglichen Felsvorsprung erbaut wurde. Im 12. Jahrhundert wurde eine Ringmauer gebaut, die im

14. und 15. Jahrhundert erweitert wurde, um die in der Nähe des Schlosses entstandene Siedlung zu schützen.

1443 eroberten die Burgundertruppen die Stadt, bevor sie durch Erbschaft in die Hände der Habsburger und dann der Spanier fiel. In dieser Zeit wurde die Stadt in eine wahre Festungsanlage verwandelt. Dennoch wurde sie zunächst vom französischen König Ludwig XIV. und später von den Österreichern und anschließend den Preußen erobert und erweitert.

Im Londoner Vertrag von 1867 wurde jedoch beschlossen, dass die Festung abgerissen werden sollte. Obwohl ein Großteil



© OWHC

LUXEMBURG / LUXEMBURG



© Paul Hilbert

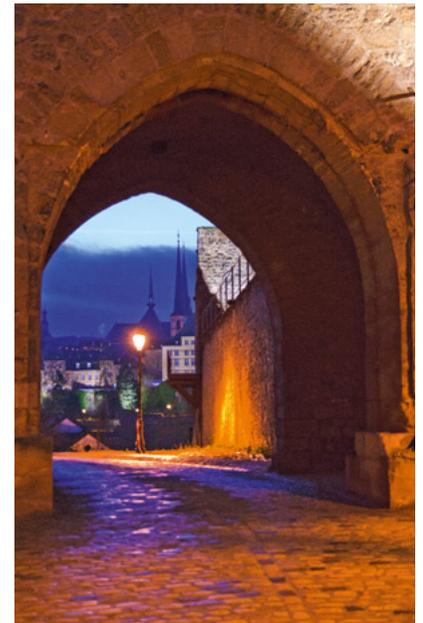
der Anlage zerstört wurde, lassen sich noch heute Überreste finden.

Die Stadt hat ihren mittelalterlichen Grundriss größtenteils erhalten können, wie man an den verwinkelten Straßen und historischen Gebäuden sehen kann. In den innerhalb der städtischen Befestigungen und am Fuße der Stadtmauern entstanden Siedlungen lebten die Menschen, betrieben Handel oder übten ihr Handwerk aus.

Trotz der Zerstörung der Befestigungen und von Teilen der Altstadt ist Luxemburg ein erstklassiges Beispiel einer historischen europäischen Stadt. Diese besitzt eine außergewöhnliche Vielzahl militärischer Überreste, die die Geschichte Westeuropas veranschaulichen.

Mehr unter
www.visitluxembourg.com/de

© Laurent Schneider



Naumburger Kirschpfanne

Ein Rezept des Naumburger Kochs
Andreas Heinze, der für diese
Spezialität bekannt ist



Zutaten

- 200 g Zwieback
- ½ l Milch
- 50 g Butter (Raumtemperatur)
- 60 g Zucker
- ½ Zitrone
- 1 Prise Zimt
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ Päckchen Backpulver
- 500 g entsteinte Sauerkirschen
- 2 Eier



Zubereitung

Den Zwieback in Milch einweichen. In einer anderen Schüssel die Butter schaumig schlagen. Zucker, Vanillezucker und Eigelb dazugeben. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Buttermasse heben. Diese mit dem eingeweichtem Zwieback vermengen.

Eine ofenfeste Pfanne einfetten und einen Teil der Zwiebackmasse hineingeben. Einige Sauerkirschen darauf verteilen. Abwechselnd Teig und Kirschen schichten und mit einer Schicht Zwiebackmasse abschließen. Bei 180°C für 45 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Am besten schmeckt die Kirschpfanne warm und mit Vanillesoße.



Schwierigkeitsgrad
EINFACH



Backzeit
45 MIN.



Vorbereitungszeit
30 MIN.



Temperatur
180°C



© Stadt Naumburg



© Stadt Naumburg

Hintergrund

Naumburgs Vorliebe für Kirschen geht auf eine alte Geschichte zurück, die bis heute in den Erinnerungen lebt und erzählt wird: Naumburg wurde im 15. Jahrhundert, während der Hussitenkriege, von der Armee der Hussiten belagert. Nach Wochen voller Not und Elend standen die Bürger Naumburgs kurz vor dem Hungertod. Da versammelte der Schullehrer seine Schüler, wies sie an, ihre weißen Bußgewänder zu tragen und führte sie zu dem Anführer der Hussiten. Dort fielen die Kinder auf die Knie und baten um Erbarmen. Der Anführer war so gerührt von der Geste, dass er den Kindern Kirschen gab und seinen Truppen befahl die Belagerung Naumburgs zu beenden.

Jedes Jahr am letzten Juniwochenende feiert Naumburg das Kirschfest, das größte Volksfest in Mitteldeutschland. Noch heute ist der Akt der um Gnade flehenden Schulkinder ein zentraler Bestandteil des Fests. Aus der Liebe zu einfachem, gutem Essen in Kombination mit der besonderen Bedeutung von Kirschen in Naumburg ist die köstliche *Kirschpfanne* entstanden.

WELTERBE NAUMBURGER DOM



© Vereinigte Domstifter / F. Matte

Der *Naumburger Dom* ist einer der bedeutendsten kulturellen Bauten des europäischen Hochmittelalters und wurde als einziger Dom weltweit mit zwei Lettner von der UNESCO 2018 zum Welterbe erklärt. Diese Chorschranke trennt die zwei Chöre vom Kirchenschiff. Der Westchor mit seinen lebensgroßen Statuen der zwölf Domgründer ist besonders

eindrucksvoll. Die Statue der „Uta“ soll eine der schönsten Frauen des Mittelalters abbilden – „Reglindis“ verzaubert jeden mit ihrem hinreißenden Lächeln.

Der Westchor vereint in Kombination mit dem West-Lettner Meisterwerke der Architektur, der Bildhauerkunst und der Glasmalerei. Der Chor ist das kreative



© Vereinigte Domstifter / F. Matte

NAUMBURG / DEUTSCHLAND

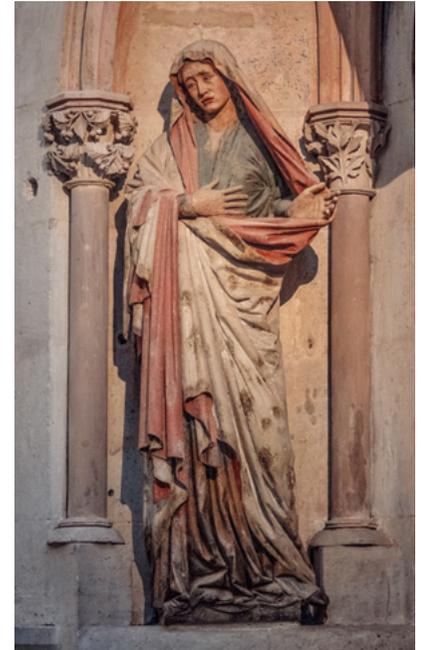


© Vereinigte Domstifter / F. Matte

Schaffen des sogenannten „Naumburger Meisters“ und seiner Kunsthandwerker. Die Kellergewölbe beherbergen einen prächtigen sakralen Schatz und sind eines der größten romanischen Gewölbe in Mitteleuropa.

Direkt neben dem Westchor des Domes befindet sich der fast einen Hektar große Domgarten mit seinen Teichen, alten Bäumen und blühenden Pflanzen. Ein Teil des Gartens ist den Pflanzen gewidmet, die der „Naumburger Meister“ als Vorlage für seine zarten Skulpturen benutzte. Besucher sind eingeladen, die lokalen Gewächse im Garten mit ihren Gegenständen aus Sandstein im Dom zu vergleichen.

Mehr unter
www.unesco.de/kultur-und-natur/welterbe/welterbe-deutschland/unesco-welterbe-naumburger-dom
www.visituta.de/



© Vereinigte Domstifter / F. Matte

Philadelphia Pepperpot Soup

Ein 300 Jahre altes Rezept aus der City Tavern in Philadelphia – vom Koch Walter Stails modernisiert



© City Tavern Restaurant

Zutaten

- 340 g gepökelte Schweineschulter, gewürfelt
- 340 g gepökelte Rindsschulter, gewürfelt
- 2 EL pflanzliches Öl
- 1 mittelgroße Zwiebel, gehackt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- ¼ Habañero Chilischote, entkernt und gehackt
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 450 g Tarowurzel, geschält und gewürfelt
- 4 l Rinderbrühe
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL frischer Thymian, gehackt
- 1 EL Piment, frisch gemahlen
- 450 g Kohlblätter, gewaschen und gehackt
- schwarzer Pfeffer und Salz

Zubereitung

Die Fleischwürfel in einem großem Suppentopf bei hoher Hitze für 10 Minuten in Öl anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Habañero Chili dazugeben und für 3 – 5 Minuten rösten. Die Frühlingszwiebeln hinzufügen und nach 3 Minuten die Tarowurzel dazugeben und anschwitzen, bis diese glasig ist. Die Brühe dazugeben und mit Lorbeerblätter, Thymian, Piment und Pfeffer würzen.

Zum Kochen bringen und die Suppe bei mittlerer Hitze für ca. 30 Minuten köcheln lassen. Die Kohlblätter unterrühren und auf kleiner Flamme für weitere 5 Minuten kochen lassen, bis der Kohl zerfallen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



	Schwierigkeitsgrad MITTEL		Kochzeit 35 MIN.
	Vorbereitungszeit 30 MIN.		Portionen 10



Pepper-Pot: A Scene in the Philadelphia Market, by John Lewis Krimmel, 1811. Oil on canvas © Philadelphia Museum of Art, 125th Anniversary Acquisition. Gift of Mr and Mrs. Edward B. Leisenring, Jr., 2001-196-1

Hintergrund

Während des Amerikanischen Unabhängigkeitskrieges verbrachte General George Washingtons Armee den langen Winter 1777 – 1778 im Valley Forge vor Philadelphia. Washington wies seinen Koch an, diese Suppe für die hungernden und frierenden Truppen zuzubereiten. Auch wenn das westindische Gericht in den amerikanischen Kolonien fehl am Platz scheint, war es in und um Philadelphia tatsächlich weit verbreitet: Englische Schiffe, die von den Inseln zurückkehrten, transportierten exotische Lebensmittel – so fand die westindische Küche ihren Weg nach Philadelphia. Heute ist dieses Gericht ebenso Teil der Kultur Philadelphias wie der *Hoagie* oder das *Cheesesteak*. Dieses Rezept ist der Vorfahre der bekannten *Philadelphia Pepperpot Soup* und ist ein 300 Jahre altes original westindisches Rezept angelehnt.

Die City Tavern wurde 1773 in Philadelphia eröffnet – hier haben die Gründerväter Amerikas gespeist, getrunken und gefeiert. Heute werden in dem historisch rekonstruierten Restaurant amerikanische Gerichte des alten Philadelphias aus dem 18. Jahrhundert serviert.

WELTERBE INDEPENDENCE HALL PHILADELPHIA



© Global Philadelphia Association

Im Pennsylvania State House in Philadelphia, der damaligen Hauptstadt der amerikanischen Kolonien, wurde im Jahr 1776 die Unabhängigkeitserklärung unterzeichnet sowie 1787 schließlich die Verfassung der Vereinigten Staaten verabschiedet. Die universellen Prinzipien von Freiheit und Demokratie, die in diesen Dokumenten dargelegt werden, hatten bedeutenden Einfluss

auf Gesetzgeber, politische Theoretiker und Bürger demokratischer Länder weltweit. Das fundamentale Konzept, das Format und sogar wesentliche Elemente dieser beiden Dokumente haben neben Regierungsurkunden vieler Nationen auch die Gründungsurkunde der Vereinten Nationen beeinflusst.

Ab dem frühen 19. Jahrhundert wurde dieses Gebäude als *Independence Hall* bezeichnet, der Begriff galt zunächst für den Versammlungsraum, in dem sich die beratenden Gremien trafen. Später stand die Bezeichnung für das gesamte Gebäude, in dem die Kongresse stattfanden. Bei der Restaurierung und dem Erhalt der Baustruktur gaben sich die Verwalter große Mühe – die meisten äußeren Elemente des Gebäudes sowie einige Teile der Innenräume befinden sich im Originalzustand. Für den Rest der Räume wurde der ursprüngliche Zustand wiederhergestellt. Der hölzerne Glockenturm wurde 1828 errichtet, um den ersten Turm zu ersetzen, der während der Revolution entfernt wurde. Die zweistöckigen Ost- und Westflügel, sowie die Galerien aus Backstein, die die Flügel mit dem Hauptgebäude

© Robin Miller



© Paul Lortland for PHLCVB

PHILADELPHIA / USA

verbunden, wurden 1897 als Repliken wiedererrichtet.

Die *Independence Hall* wurde 1979 unter dem Kriterium iv in die Welterbeliste aufgenommen, nach dem Orte gewürdigt werden, die auf universell besonders bedeutende Prinzipien Bezug nehmen. Im Laufe der Zeit hat sich der Ort von einem Zentrum

einer Bewegung, die die radikale Idee von religiöser Freiheit vertritt, zu einer Pilgerstätte entwickelt, die weltweit für Demokratie und Menschenrechte steht.

Mehr unter
www.worldheritagephl.org/



© Global Philadelphia Association



Text: Doris Devine Fanelli, Independence National Historical Park. **Danksagungen:** Global Philadelphia Association, Independence National Historical Park, Visit Philadelphia, Philadelphia Convention and Visitor's Bureau, City Tavern Restaurant.

Pouding chômeur

» Arbeitslosenpudding «

Einfacher, aber üppiger Kuchen,
der mit viel Ahornsirup gebacken wird
– die heimliche Spezialität Québecs



© privat

Zutaten

- 350 ml Ahornsirup
- 4 ½ EL Hagelzucker
- 20 g Butter
- 2 Eier, geschlagen
- 130 g Mehl, gesiebt
- 3 TL Backpulver
- ½ TL Salz
- 120 – 180 ml Milch
- gehackte Walnüsse + Sahne (nach Wunsch)

Zubereitung

Ahornsirup in einem Topf aufkochen, dann in eingefettete Backform gießen und beiseitestellen. Butter und Zucker schaumig schlagen, die Eier hinzufügen. Mehl, Backpulver und Salz unterrühren. 120 ml Milch dazugeben – je nach Bedarf mehr verwenden.

Den Teig auf den heißen Ahornsirup in die Form gießen und bei 180°C für 30 – 45 Minuten backen. Nach dem Backen wenden und wahlweise mit Walnüssen dekorieren.

Mit geschlagener Sahne oder heißem Ahornsirup servieren.



Schwierigkeitsgrad
EINFACH



Backzeit
40 MIN.



Vorbereitungszeit
20 MIN.



Temperatur
180°C



© Cornelius Krieghoff,
Peter Winkworth Collection,
Library and Archives Canada,
e000756690



Hintergrund

Das Québécois Dessert *Pouding Chômeur* ist köstlich, üppig und unfassbar einfach. Die wörtliche Übersetzung des *Pouding Chômeur* ist Arbeitslosenpudding.

Der Legende nach ist der Pudding während der Weltwirtschaftskrise von Fabrikarbeitern erfunden worden, als die Menschen mit wenigen Zutaten wie Butter, Mehl, Milch und Eiern auskommen mussten. Das Dessert gilt als Basis der Québécois Küche, die sich laut dem *Oxford Companion to Food* innovativ französischer Kochtechniken bedient. Das Gericht, das Ahornsirup statt braunem Zucker verwendet, ist ein Beispiel der provinziellen Küche, die Zutaten indigener und europäischer Kochtraditionen seit der Kolonialisierung kombiniert.

In Québec ist *Pouding Chômeur* bis in die heutige Zeit weit verbreitet, ähnlich wie andere karamellüberzogene Kuchen, die außerhalb Québécois bekannt sind. 2010 bemerkte das *New York Times Magazin*, dass das Gericht eine Köstlichkeit sei, welches die Kanadier – genauer gesagt, die Québécois – für sich behalten hätten.

Nicht erst im 21. Jahrhundert nutzten Québécois Köche ihre Kindheit als Inspiration und entdeckten so alte Rezepte wieder. Eine moderne Version des *Pouding Chômeur* wird in den hipperen Restaurants der Provinz angeboten. Der heutige Wohlstand zeigt sich in der üppigeren Zubereitung, bei der dem Sirup oft noch Sahne hinzugefügt wird.

WELTERBE HISTORISCHER BEZIRK DES ALTEN QUÉBEC



© Ville de Québec

Québec wurde Anfang des 17. Jahrhunderts von dem französischen Entdecker Samuel de Champlain gegründet. Als einzige nordamerikanische Stadt sind die Befestigungsmauern und deren zahlreiche Bastionen, Tore und Verteidigungsanlagen um das *Alte Québec* erhalten. Die auf einem Felsenvorsprung erbaute Oberstadt ist bis heute mit ihren Kirchen, Klöstern und anderen Denkmälern – wie dem Dauphine Redoubt, der Zitadelle und dem Château Frontenac – das religiöse und administrative Zentrum der Stadt.

Der Aufnahme Québecs und seines Kulturerbes in die Welterbeliste basierten

auf zwei Kriterien: Dem gebauten und dem historische Erbe. Das erste Kriterium bezieht sich auf die Einheitlichkeit und den außergewöhnlichen Erhaltungszustand des baulichen Erbes. Mit seiner französischen und britischen Architektur und der nahezu vollständig erhaltenen Befestigungsanlage ist das *Alte Québec* das am besten erhaltene Beispiel einer befestigten Kolonialstadt nördlich von Mexiko.

Das zweite Kriterium betrachtet Québecs Geschichte und Kultur. Die UNESCO bezieht sich auf Québec als die Wiege französischer Zivilisation in Nordamerika, da



© Ville de Québec



© Ville de Québec

die Stadt ein Schauplatz der wichtigsten Phasen europäischer Besiedelung und Kolonialisierung in Amerika darstellt.

Der historische Teil des *Alte Québecs* wurde von der Provinzverwaltung zur Kulturerbestätte ernannt und wird durch das Kulturgütergesetz der Provinz Québec von 1963 geschützt.

Seit der Aufnahme in die Welterbeliste im Jahr 1985 wurden eine Vielzahl an Bauten durch das Kulturgütergesetz in die Liste der geschützten Gebäude aufgenommen, so beispielsweise die historische und archäologische Stätte der l'Habitation-Samuel-De Champlain, das Ursulinenkloster von Québec und die archäologische Sammlung des Place Royale.

Mehr unter
www.ville.quebec.qc.ca/en/citoyens/patrimoine/

© Ville de Québec



Käse-Baiser-Torte

Perfekt mit einer Krone aus goldenen Zuckertropfen

© privat

Zutaten

FÜR DEN TEIG

- 200 g Mehl
- 75 g Zucker
- 50 g Butter
- 1 Ei
- 2 TL Backpulver

FÜR DIE FÜLLUNG

- 750 g Quark
- 3 Eigelb
- 150 g Zucker
- 1 ½ Päckchen Puddingpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Saft + geriebene Schale einer ½ Zitrone
- 250 ml Milch

FÜR DIE BAISERHAUBE

- 3 Eiweiß
- 100 g Zucker



Zubereitung

Eine runde Backform einfetten. Mehl und Backpulver vermischen, den Rest der Zutaten für den Teig hinzufügen und zu einer glatten Masse verkneten.

Für die Füllung den Quark, das Eigelb und die restlichen Zutaten vermischen. Milch nach und nach dazugießen bis ein glatter Teig entsteht. Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Den Teig in die Backform geben und einen Rand von 4 cm stehen lassen. Die Quarkmasse in die Form gießen und für ca. 45 Minuten hellbraun backen.

Für die Baiserhaube das Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker langsam zugeben. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und das Baiser darauf verteilen. Dabei das Baiser nicht glattstreichen – viele Spitzen werden zu goldenen Tröpfchen. Den Kuchen für weitere 20 Minuten bei 140°C backen. In der Backform abkühlen lassen.



Schwierigkeitsgrad
MITTEL



Backzeit
1 STD. 5 MIN.



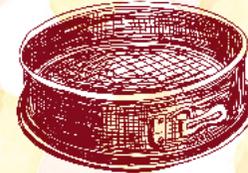
Vorbereitungszeit
30 MIN.



Temperatur
200° C (UMLUFT)



© VadimVasennyi / depositphotos.com



© Ivan.dzyuba / depositphotos.com



Hintergrund

Obwohl *Käsekuchen* in ganz Österreich und Deutschland verbreitet, ist die *Käse-Baiser-Torte* ein spezielles Dessert Quedlinburgs. Er ist nicht nur hausgemacht sehr beliebt, sondern wird auch in zahlreichen Cafés in etlichen Variationen serviert. Keine andere Stadt in Deutschland hat so viele unterschiedliche Versionen des Käsekuchens hervorgebracht wie die Welterbestadt Quedlinburg.

Die Bezeichnung *Käsekuchen* ist im wörtlichen Sinne verwirrend. Käse ist nämlich keineswegs Bestandteil der Füllung des Kuchens, sondern Quark – ein Milchprodukt aus warmer Sauermilch, das für seine cremige Konsistenz bekannt ist. Manchmal wird Quark auch mit einer kleinen Menge Lab fermentiert, ähnelt dem französischen *fromage blanc*.

Zahlreiche deutsche Desserts verwenden Quark, in Quedlinburg ist aber der *Käsekuchen* mit Abstand am beliebtesten.



© Stadt Quedlinburg

Quedlinburg liegt am nördlichen Harzrand, im Bundesland Sachsen-Anhalt und hat derzeit 24000 Einwohner. Die Stadt liegt an der Bode, einem Nebenfluss der Saale.

Quedlinburgs außergewöhnlicher universeller Wert ergibt sich sowohl aus der Bedeutung des Ortes für die deutsche Geschichte, als auch aus seiner urbanen Entwicklung über die Jahrhunderte. Zahlreiche Quellen und urbane Strukturen

belegen die Rolle der Stadt als zeitweise Hauptstadt des ostfränkischen Reiches während der ottonischen Zeit. Das bedeutendste Bauwerk ist die romanische Stiftskirche St. Servatius auf dem Schlossberg, die sich prächtig über die Altstadt erhebt.

Im Gegensatz zu anderen deutschen Städten wurde der historische Kern Quedlinburgs von Kriegen, umfangreichen



© Stadt Quedlinburg



© Axel Heimken

Zerstörungen und strukturellen Veränderungen des 19. und 20. Jahrhunderts weitgehend verschont. Der Grundriss dieser mittelalterlichen Stadtstruktur, sowie eine ungewöhnlich hohe Anzahl ihrer historischen Bauten, sind bis heute erhalten geblieben. Die UNESCO würdigte den Wert des einzigartigen Bestandes von Fachwerkhäusern aus mehreren Jahrhunderten – ein Zeugnis der historischen Stadtentwicklung Nordeuropas.

Aus der Zusammenarbeit von Gemeindeverwaltung, Denkmalschützern, Architekten und Eigentümern ist eine vorsichtige Herangehensweise an die Renovierung und Erneuerung von historischen Gebäuden hervorgegangen. Alle Beteiligten haben sich dem Motto „nur lebendiges Kulturerbe hat eine nachhaltige Zukunft“ verschrieben. Die Sanierung soll das Kulturerbe nicht nur erhalten, sondern auch moderne Wohnstandards erfüllen – besonders

junge Familien schätzen die kurzen Weg innerhalb der historischen Innenstadt.

Mehr unter www.quedlinburg.de/de/unesco-welterbe.html



© Stadt Quedlinburg

»Rauma Piparkakut« Lebkuchen

Piparkakut – der traditionelle finnische Weihnachtslebkuchen



Zutaten

- 650 g brauner Zucker
- 100 ml Wasser
- 250 g Butter
- 50 g Mandeln
- 2 TL gemahlene Ingwer
- 1 TL Nelke
- 1 TL Macis (Muskatblüte)
- 5 – 6 Tropfen Zitronenöl
- 1 TL Backsoda
- 1 TL Hirschhornsalz
- 350 ml Sahne
- 4 Eier
- 200 g Semmelbrösel
- 1 kg Weizenmehl



Zubereitung

Wasser mit braunem Zucker aufkochen. Die Butter, gehackte Mandeln und die Gewürze dazugeben. Dann das Backsoda und Hirschhornsalz hinzufügen und die Sahne unterrühren. Die Eier trennen. Eigelb, Semmelbrösel und Mehl zum Teig geben, anschließend das geschlagene Eiweiß unterheben. Den Teig für einen Tag an einem kühlen Ort ruhen lassen.

Den Teig zu einer Rolle formen, in kleine Stücke schneiden und daraus Kugeln formen. Im vorgeheizten Ofen backen, bis die Kekse leicht braun sind und eine Kruste aus kleinen Blasen entsteht. Die angegebenen Mengen ergeben ca. 200 Kekse.



Schwierigkeitsgrad
EINFACH



Vorbereitungszeit
15 + 10 MIN.



Backzeit
10 – 12 MIN.



Temperatur
170 ° C



Hintergrund

Piparkakut sind in Finnland seit Jahrhunderten beliebte traditionelle Weihnachtsplätzchen. Lebkuchen ist in vielen Ländern bekannt und in verschiedenen Formen zu finden: Von saftig-weichen Kasten Kuchen über knusprige Lebkuchenmänner – bis hin zu verzierten Lebkuchenhäusern. Trotz unterschiedlicher Gewürzmischungen haben alle Rezepte eine gemeinsame Zutat: Getrockneter, gemahlener Ingwer.

Der Geschichte nach hat der armenische Mönch Gregory von Nicopolis das Lebkuchenrezept bei seiner Übersiedelung nach Frankreich bereits 992 nach Europa gebracht. Gregory gab seine traditionellen Rezepte an französischen Christen weiter, von wo diese sich in ganz Europa verbreiteten. Später entwickelten einige Regionen Lebkuchen mit Mandeln und Honig und manchmal sogar mit Marzipanfüllung.

Der *Rauma Piparkakut* ist ein Rezept mit einer langen Geschichte, das Zutaten wie braunen Zucker und Wasser zur Herstellung von Melasse-Sirup verwendet. Am wichtigsten ist jedoch, dem weichen Teig genug Ruhe zu geben – am besten über Nacht im Kühlschrank.

WELTERBE ALTES RAUMA



© Stadt Rauma

Rauma liegt am Bottnischen Meerbusen und ist eine der wenigen mittelalterlichen Städte Finnlands. Das Herz der Stadt ist das *Alte Rauma*, das aus etwa 600 Holzhäusern besteht, die sich zum Großteil in Privatbesitz befinden. Mit seinen Geschäften und Wohnhäusern erstreckt sich das Alte Rauma über eine Fläche von 29 Hektar. Der noch aus dem Mittelalter stammende Stadtgrundriss mit seinem einzigartigem Straßennetz, seinen Häuserblöcken, Grundstücken und Innenhöfen wurde bis heute beibehalten.

Die Gebäude der Gegenwart spiegeln die Phasen schrittweiser Veränderungen der

Stadterweiterung zwischen dem 18. und späten 19. Jahrhundert wider. Gegen Ende dieser Zeit führte der aus dem Schiffshandel wachsende Reichtum zur Erweiterung und Modernisierung von Wohngebäuden. Außerdem wurden dekorative, detaillierte Außentäfelungen im Stil der Neorenaissance angebracht und beispielsweise Tore zu Innenhöfen im charakteristisch unverkennbaren Stil verziert.

Das Geschäftsviertel von Rauma liegt entlang zweier durch die Altstadt verlaufenden Straßen, während der Marktplatz inmitten der Altstadt der wichtigste Treffpunkt zwischen lokalen Kunden



© Stadt Rauma



© Stadt Rauma

und Händlern ist. Aus der ästhetischen Stadtlandschaft, die aus einstöckigen Geschäften und Wohnhäusern besteht, heben sich eine mittelalterliche Kirche um das Franziskanerkloster und das ehemalige Rathaus (das 1775 am Marktplatz erbaut wurde) als Wahrzeichen ab. Die architektonische Gestaltung des urbanen

Stadtgebietes vom *Alten Rauma* ist ein gut erhaltenes und repräsentatives Beispiel traditioneller nordischer Holzbautechniken und -traditionen.

Mehr unter www.visitrauma.fi/en



© Stadt Rauma

Kartoffelsuppe

Abwandlung eines Rezepts
aus Marie Schandris
»Regensburger Kochbuch«



Zutaten

- 4 gekochte Kartoffeln
- 60 g Butter oder Schmalz
- 4 EL Mehl
- 2 l Brühe (Gemüse- oder Fleischbrühe)
- Karotten, Zwiebeln und Lauch (nach Wunsch)
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss und Majoran
- Wurst oder gewürfelter Schinken (nach Wunsch)
- Brotwürfel
- gehackte Petersilie

Schwierigkeitsgrad
EINFACH

Kochzeit
20 MIN.

Vorbereitungszeit
20 MIN.

Portionen
4 - 6

Zubereitung

Die Kartoffeln kochen und heiß durch eine Presse drücken – vorgekochte, kalte Kartoffeln können gerieben werden. Aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze bereiten und mit den gepressten Kartoffeln mischen. Gründlich einkochen lassen. Die Suppe dann langsam mit Brühe aufgießen und für einige Minuten köcheln lassen.

Das Gemüse waschen, schneiden und zur Brühe geben. Für weitere 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Gewürzen abschmecken. Das Fleisch 5 Minuten vor dem Servieren zur Suppe geben. Mit Brotwürfeln und Petersilie garnieren.



© Tino Lex



© privat



Hintergrund

Die *Kartoffelsuppe* ist seit dem späten Mittelalter aus der deutschen Küche nicht mehr wegzudenken. Dank ihrer einfachen Zubereitung und Wandelbarkeit war sie in ganz Deutschland beliebt – jede Region hat ihre eigene, einzigartige Version. Dieses Rezept ist eine Adaption aus dem berühmtem *Regensburger Kochbuch*, das 1866 von der Köchin Marie Schandri (1800 – 1868) veröffentlicht wurde.

Marie Schandri kochte in einem der bekanntesten Wirtshäuser Regensburgs – und bewirtete Könige und Kaiser aus ganz Europa. Während ihrer 40-jährigen Karriere perfektionierte sie die meisten traditionellen deutschen Rezepte. Vor ihrem Tod wollte sie die Welt an ihrer kulinarischen Erfahrung teilhaben lassen und publizierte ihr erstes und einziges Kochbuch mit über 2000 Rezepten. Ihre Rezepte reichen von gutbürgerlicher Küche bis hin zu Gourmetgerichten – und beinhalten selbstverständlich auch die *Kartoffelsuppe*. Auch wenn über Marie Schandris Leben nicht viel bekannt ist, hatte sie ohne Zweifel einen großen Einfluss auf die Küche in Regensburg, Bayern und darüber hinaus. Heute ist die *Kartoffelsuppe* in all ihren Variationen überall zu finden, als Hausmannskost oder als Spezialität in Hotels und Restaurants.

WELTERBE ALTSTADT REGENSBURG MIT STADTAMHOF



© Stadt Regensburg

An der Donau in Bayern gelegen, besitzt Regensburg viele historische Gebäude von außergewöhnlicher Qualität, die von der Geschichte Regensburgs als Handelszentrum und dem Einfluss auf die Region seit dem 9. Jahrhundert zeugen: Eine bemerkenswerte Anzahl historischer Bauwerke aus den letzten zweitausend Jahren sind

im römischen, romanischen und gotischen Baustil zu finden. Regensburgs Architektur des 11. bis 13. Jahrhunderts – darunter Markt, die Steinernen Brücke, Rathaus und Dom – prägt noch heute den Charakter des Stadtbildes, das von hohen Gebäuden, schattigen engen Gassen und soliden Mauerwerken geprägt ist.



© Stadt Regensburg



© Stadt Regensburg

REGENSBURG / DEUTSCHLAND

Die Geschichte Regensburgs beginnt jedoch weit vor dem Mittelalter – mit der Errichtung eines Militärlagers an der Donau durch die Römer 179 n. Chr. Die Lage an der Donau ermöglichte es, zu einer reichen Handelsstadt aufzusteigen, die verschiedene Kulturen – und Küchen – aus aller Welt kennenlernte. Das politische Zentrum des Heiligen Römischen Reiches lag seinerzeit in Regensburg, da hier von 1663 bis 1803 die ersten Reichstage stattfanden.

Glücklicherweise hat Regensburgs Stadtkern den Zweiten Weltkrieg mit geringen Schäden überstanden und ist damit eine der wenigen mittelalterlichen Altstädte Deutschlands, die vollständig erhalten sind. Heute ist Regensburg eine moderne und lebendige Universitätsstadt, in der das Welterbe täglich hautnah erlebt werden kann.

Mehr unter
www.regensburg.de/welterbe



© Stadt Regensburg

Apfelstrudel mit Sahne

Ein Strudelteig muss hauchdün ausge-
rollt werden – so dass durch den
Teig eine Zeitung gelesen werden kann



Zutaten

FÜR DEN TEIG

- 250 g Mehl
- 1 – 2 EL Öl
- ½ TL Salz
- ca. 10 ml warmes Wasser

FÜR DIE FÜLLUNG

- 8 – 10 mittelgroße Äpfel
- 3 EL Hagelzucker
- 2 EL Rosinen
- 3 EL gemahlene Nüsse (nach Wunsch)
- Saft von einer Zitrone
- ½ EL gemahlener Zimt

FÜR DIE SEMMELBRÖSEL

- 50 g Butter
- 60 g Semmelbrösel

DAZU

- 250 g geschlagene Sahne (nach Wunsch)

	Schwierigkeitsgrad SCHWIERIG		Backzeit 40 MIN.
	Vorbereitungszeit 30 MIN.		Temperatur 200 °C

Zubereitung

Die Teigzutaten verkneten. Den Teig mit Mehl bestäuben und abgedeckt für eine halbe Stunde ruhen lassen. Für die Füllung die Äpfel schälen, in kleine Stücke schneiden und mit den anderen Zutaten vermischen. Dann die Semmelbrösel in Butter goldbraun rösten.

Den Teig auf einem mit Mehl bestäubtem Küchentuch so lange ausrollen, dass ein hauchdünnes Rechteck entsteht. Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Auf ein Drittel des ausgerollten Teiges die Semmelbröseln geben, dann die Füllung darauf verteilen. Den Rest des Teiges mit Butter einpinseln. Die gefüllte Seite des Teigs mit dem Tuch anheben und fest zu einem Strudel einrollen.

Den Strudel auf ein gefettetes Backblech geben und für 40 Minuten backen, dabei den Strudel immer wieder mit Butter einpinseln. Mit geschlagener Sahne servieren.



© Wientourismus / Peter Rigaud



© Stadt Salzburg / Jakob Knott



Hintergrund

„Ein Tag ohne Strudel ist wie ein Himmel ohne Sterne“. Diese Aussage soll von Kaiser Franz Joseph I. von Österreich stammen und beschreibt perfekt, welchen Stellenwert der *Strudel* in der österreichischen Küche hatte. Das älteste Strudelrezept ist aus dem Jahre 1696 und befindet sich in der Wiener Stadtbücherei – der Ursprung des *Strudels* aber ist weitaus komplexer und älter.

Mit großer Wahrscheinlichkeit kommt das Originalgericht des *Strudels* aus Arabien und hat im 15. Jahrhundert seinen Weg nach Österreich gefunden. Die orientalischen Wurzeln des *Strudels* sind noch heute in den Varianten mit deftigen Füllungen zu finden, wie beispielsweise Spinat, Kohl oder verschiedene Fleischsorten. Seine Glanzzeit erlebte der *Strudel* jedoch in Österreich, wo er während der Habsburger Dynastie zu einer weitverbreiteten Spezialität an den Höfen zahlreicher Adelsfamilien aufstieg. Noch heute ist der *Strudel* in Österreich ein Klassiker und ein weltweit beliebtes und erlesenes Dessert.

WELTERBE ALTSTADT SALZBURG



© Stadt Salzburg

Die *Salzburger Altstadt* wurde 1996 von der UNESCO zum Welterbe ernannt. Jahrhundertalte religiöse und säkulare Gebäude liegen von Bergen umgeben auf beiden Seiten der Salzach und bilden ein einzigartiges Ensemble.

Bis heute hat sich die Stadt ihr außergewöhnlich reiches Stadtbild erhalten können, dessen Ursprünge vom Mittelalter bis ins 19. Jahrhundert reichten, als Salzburg ein von einem Fürsterzbischof regierter Stadtstaat war. Die prächtige gotische Architektur der Stadt zog viele Handwerker

und Künstler an, bevor Salzburg durch die Arbeit der italienischen Architekten Vincenzo Scamozzi und Santini Solari noch bekannter wurde, da ein Großteil der barocken Erscheinung der Innenstadt auf ihre Verdienste zurückzuführen ist.

In Salzburg liegt der Berührungspunkt des nördlichen und südlichen Europas. Nicht nur das Leben von Wolfgang Amadeus Mozart als berühmtestes Sohn der Stadt nahm hier seinen Anfang. Auch eine einzigartige kulinarische Tradition konnte in Salzburg entstehen, wie die Entwicklung des Strudels –



© Stadt Salzburg

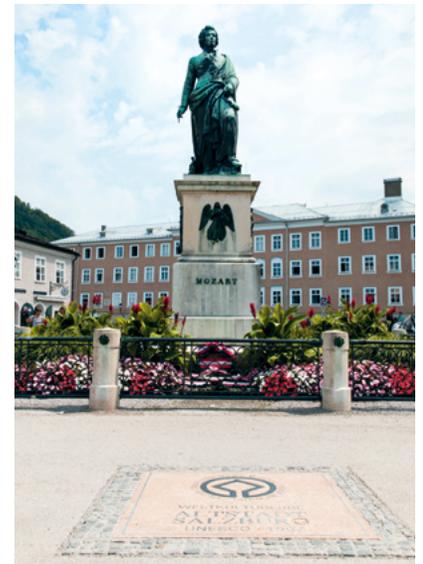


© Stadt Salzburg

bei dem sich europäische und orientalische Backtraditionen perfekt vereinen.

Salzburg ist ein außergewöhnliches Beispiel eines kirchlichen Stadtstaates, den es nur im Heiligen Römischen Reich gab. Da die meisten dieser Stadtstaaten ihre Bedeutung als religiöse, politische und administrative Zentren im frühen 19. Jahrhundert verloren, veränderten sie sich durch die Entwicklung. Einzig Salzburg konnte das historische Erbe und die architektonische Bauten erhalten, so dass sich die historisch-politische Funktion und Geschichte der Stadt auch heute noch im Stadtbild widerspiegeln.

Mehr unter
www.salzburg.info/de/salzburg/unesco-welkulturerbe



© Stadt Salzburg

»Original Chili Queens« Chili-Rezept

Ein von der Köchin Elizabeth Johnson abgewandeltes Rezept des Witte Museums



Zutaten

- 900 g Rindsschulter, in 1,5 cm große Würfel geschnitten
- 450 g Schweineschulter, in 1,5 cm große Würfel geschnitten
- 3 EL Mehl (zum Bestäuben)
- 120 g Schmalz/Schweineschmalz
- 3 mittelgroße Zwiebeln, gehackt
- 6 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 950 ml Wasser
- 4 Ancho-Chilis
- 1 Serrano-Chili
- 6 rote, getrocknete Chillies
- 1 EL Kümmelsamen, frisch gemahlen
- 2 EL mexikanischer Oregano
- Salz nach Geschmack



Zubereitung

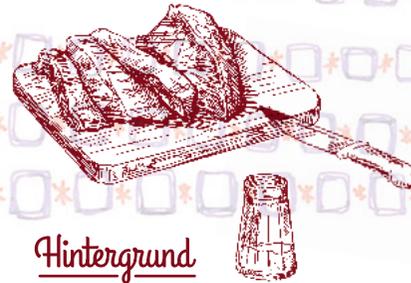
Das Fett in einem großen Topf erhitzen und die mit Mehl bestäubte Fleischwürfel scharf anbraten, dabei gut umrühren. Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen, dann mit Wasser ablöschen und köcheln lassen.

Währenddessen die Chilis entkernen, fein schneiden und in einen Mörser zermahlen, dann mit den Gewürze in den Topf geben. Für weitere 2 Stunden köcheln lassen. Das Fett abschöpfen, abschmecken und servieren.

	Schwierigkeitsgrad EINFACH		Kochzeit 2 STD. 30 MIN.
	Vorbereitungszeit 30 MIN.		Portionen 6-8



© Julian Onderdonk, Chili Queens at the Alamo. Oil on canvas, Witte Museum, San Antonio



Hintergrund

Chili con carne ist ein geschmacksintensives und würziges Fleischgericht und traf im 19. Jahrhundert den Geschmack vieler Menschen in Texas. Für den genauen Ursprung des *Chili con carne* gibt es mehrere Theorien. Einige Historiker vermuten, dass ein Rezept der Tonkawa-Indianer für einen traditionellen, mit Chilipitin-Früchten gewürzten Biseintopf als Grundlage gedient habe. Ein anderer Ursprung wird bei Siedlern von den Kanarischen Inseln vermutet, die ihre Kochtechniken und Berber-Gewürzmischungen mit einheimischen Zutaten aus Nordamerika kombinierten.

Chili con carne spiegelt die Vermischung indigener, spanischer, mexikanischer und kanarischer Kulturen wider, die in den Missionsstationen in San Antonio im Verlauf des 18. Jahrhunderts stattfand. Auch wenn der exakte Ursprung des Gerichts unklar ist, sind sich die Historiker bei einer Sache einig: Die sogenannten „Chili-Königinnen“, die das Gericht beispielsweise vor der Mission San Antonio de Valero (dem Alamo) servierten und das Stadtbild dieser Zeit mit ihrer auffälligen Kleidung prägten, haben das spezifisch texanische Gericht bekannt gemacht.

WELTERBE MISSIONEN SAN ANTONIO

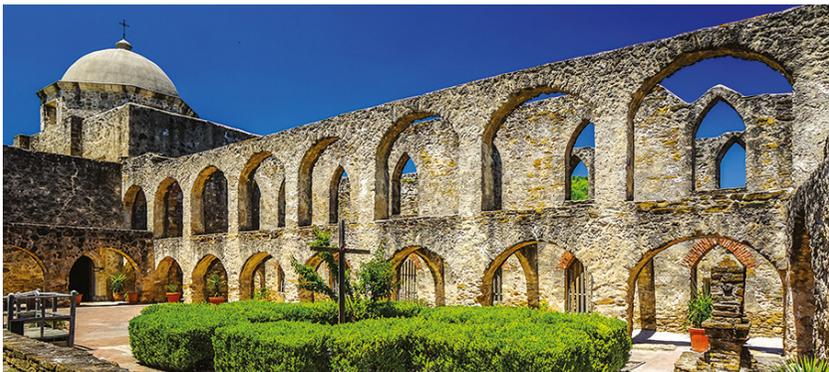


© Stadt San Antonio

Im 18. Jahrhundert errichteten spanische Priester fünf katholische Missionsstationen entlang des Flusses, am San Antonio River. Die von den Mönchen eingeführten und durch die Fähigkeiten und die Arbeit der Süd-Texaner und Nordmexikaner umgesetzten Ideen führten zu einer ethnisch vielfältigen Gesellschaft, die San Antonio auch bis in die heutige Zeit beeinflusst. Die fünf Missionen – Mission San Antonio de Valero (Alamo), Mission San José, Mission Concepción, Mission San Juan und Mission Espada – sind die größte Ansammlung

spanischer Kolonialmissionen in Nordamerika und wurden 2015 von der UNESCO zur Welterbestätte erklärt.

Die UNESCO fördert die Identifikation, den Schutz und den Erhalt von Kultur- und Naturerbe weltweit. Um als Welterbe anerkannt zu werden, mussten die Missionen strenge Auswahlkriterien erfüllen, die ihre historische Bedeutsamkeit bestätigen. Diese Ehre wurde bisher nur 24 Stätten (Kultur- und Naturerbe) in den USA zuteil. Die Missionen sind die erste Welterbestätte in Texas.



© Stadt San Antonio



© Stadt San Antonio

SAN ANTONIO / USA

Der interkulturelle Austausch und das reiche kulinarische Erbe San Antonios stehen eng mit der Idee der Gastfreundlichkeit im Bezug. Wärme und Offenheit werden an den Esstischen gelebt, die Küche San Antonios ist tief mit familiären und kulturellen Werten verbunden. Um den Wert dieses Kulturerbes zu wahren, wurden San Antonio und seine Partner 2017 als Kreativstadt der Gastronomie in das UNESCO Creative Cities Netzwerk aufgenommen.



Mehr unter www.worldheritagesa.com/



© Stadt San Antonio



Stralsunder Galsuppe

Von Generation zu Generation weitergegeben
– ein Gericht mit jahrhundertelanger Tradition



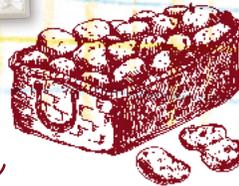
© Hansestadt Stralsund, Christian Röder

© Stadtarchiv Stralsund



„Zur Kogge“, Stralsund - W. Schött

© Hansestadt Stralsund



Zubereitung

Den Aal in 2 cm große Stücke schneiden. Das Suppengrün waschen und in Stücke schneiden. Beides in leicht gesalzenes Wasser geben, aufkochen und für 15 Minuten köcheln lassen. Den Aal entnehmen und warmhalten. Die Kartoffeln schälen, würfeln, in die Brühe geben und köcheln lassen, bis sie gar sind.

Aus Butter, Mehl, Eiern und Milch einen Knödelteig herstellen. Mit einem Löffel kleine Knödel abstechen und in kochendes Salzwasser geben. Wenn die Knödel an die Oberfläche steigen, herausnehmen. Zum Schluß die Knödel und Aal zur Suppe geben, für einige Minuten köcheln lassen und servieren.

Zutaten

- 750 g frischer Aal
- 200 g Suppengrün
- 600 g Kartoffeln
- 100 g Butter
- 100 g Mehl
- 2 Eier
- ½ l Milch



Schwierigkeitsgrad
MITTEL



Kochzeit
30 MIN.



Vorbereitungszeit
15 MIN.



Portionen
4

Hintergrund

Stralsund besitzt viele kulinarische Geheimnisse, die über Jahrhunderte hinweg weitergegeben wurden. Wenn Sie diesen auf die Spur kommen möchten: Fragen Sie einfach einen Stralsunder – mögen es professionelle oder Hobbyköche oder auch Großeltern sein. Ansonsten ist das Stadtarchiv auch für kulinarische Forschung eine wahre Schatztruhe.

Das *Stralsunder Kochbuch* wurde von Katrin Hoffmann geschrieben und beinhaltet viele Rezepte – aus dem Mittelalter, aus der DDR und der Gegenwart. Das Buch lädt Köche dazu ein, zu experimentieren und ungewöhnliche Spezialitäten auszuprobieren, wie beispielsweise *Pflaumensuppe mit Klüt*, *Tollatschen* oder *Brotpudding*.

Natürlich sind auch Fischrezepte in dieser historischen, hanseatischen Hafenstadt sehr präsent. In der Vergangenheit waren Lachs und Karpfen Delikatessen für den Adel – einfache Leute konnten sich nur Hering oder Aal leisten. Ein über Jahrhunderte überliefertes Rezept ist die *Stralsunder Aalsuppe*, die noch heute traditionell zubereitet im Stralsunder Restaurant *Zur Kogge* serviert wird.

Ein pommerches Sprichwort lautet: „Mädchen, wenn du Fisch kochen kannst, kannst du heiraten!“

WELTERBE ALTSTADT STRALSUND



© airwatching.de

Das Gründungsdatum Stralsunds – 1234 – kennzeichnet den Beginn einer fast 800-jährigen Geschichte. Tatsächlich ist ein Spaziergang durch die historischen Straßen der Stadt eine unvergessliche Reise durch die Jahrhunderte.

Die historischen Innenstädte von Stralsund und Wismar, typische mittelalterliche Hansestädte, wurden 2002 in die UNESCO Welterbeliste aufgenommen.

Stralsunds mittelalterliches Stadtbild ist fast vollständig erhalten geblieben.

Wunderbar restaurierte Gebäude – darunter Giebelhäuser, Klöster, das Rathaus und gotische Backsteinkirchen aus acht Jahrhunderten – prägen Stralsunds Erscheinungsbild. Diese Bauten spiegeln den Reichtum und die politische Bedeutung wider, die Stralsund als maritimes Handelszentrum der Hanse erreichte. Im 17. und 18. Jahrhundert regierte das schwedische Königshaus über Stralsund und Wismar. In diesen knapp 200 Jahren entwickelten sich beide Städte zu wichtigen militärischen und administrativen Zentren. Barocke



© Hansestadt Stralsund

STRALSUND / DEUTSCHLAND



© Rolf Reinicke

Paläste und Befestigungsmauern gehören zu den sichtbaren Spuren dieser Zeit.

Seit dem Mittelalter besitzt Stralsund durch seine Wassernähe ein einzigartiges Flair. Voll beladene Schiffe, von hanseatischen Kaufmännern *Koggen* genannt, gingen im Hafen vor Anker. Heute prägen Segler, Fischer und Fähren das maritime Bild

Stralsunds. Die St. Nikolauskirche und das Rathaus am alten Marktplatz sind die bekanntesten Sehenswürdigkeiten der Stadt.

Mehr unter

www.stralsund.de

www.stralsund-wismar.de



© www.schoenes-foto.de



Safran-Pfannkuchen

Eine Spezialität aus Gotland

Ein Rezept von
Tommy Malmqvist,
Sjaustruckocken



© privat

Zutaten

- 65 g Rundkornreis (Grötris)
- 250 ml Sahne
- 250 ml Milch
- 30 g Butter
- ½ TL Salz
- 1 Päckchen Safran (½ g)
- 3 EL Rosinen
- 50 g blanchierte Mandeln, gemahlen
- 3 EL Honig
- ½ TL Kardamom, gemahlen
- 2 Eier



DAZU

- Salmbär-/Brombeerkonfitüre (nach Wunsch)
- 250 g geschlagene Sahne (nach Wunsch)



Schwierigkeitsgrad
EINFACH



Vorbereitungszeit
20 MIN.



Backzeit
40 + 30 MIN.



Temperatur
200 °C

Zubereitung

Milch und Sahne in einer gußeisernen Pfanne oder Topf kochen. Reis, Butter und Salz hinzufügen und abgedeckt für ca. 40 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Wenn der Reis weich ist, abkühlen lassen. Falls die Masse zu dick ist, mit etwas Milch verdünnen. Den Safran mahlen und mit Rosinen, Mandeln, Honig, Kardamom dem Teig unterrühren, dann die Eier nacheinander dazugeben.

Alle Zutaten gut vermischen. Eine Form einfetten und den Teig darin verteilen. Den Pfannkuchen für ca. 30 Minuten bei 200 °C backen bis er goldbraun ist.

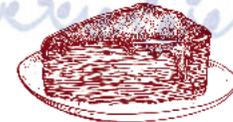
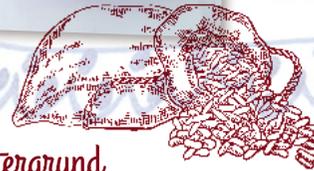
Den Pfannkuchen etwas abkühlen lassen und lauwarm mit Konfitüre und geschlagener Sahne servieren. Guten Appetit!



© rater/16 / depositphotos.com



© viperagp / depositphotos.com



Hintergrund

Auf der Insel Gotland, ungefähr 100 km von der schwedischen Küste entfernt, liegt die einzige Stadt der Insel mit einer geheimnisvollen Vergangenheit: Visby. Früher war Visby eine mittelalterliche Metropole, heute liegt die Hauptanziehungskraft in einer einzigartigen Mischung aus urbaner Kultur, in der sich Kreativität und Zusammenhalt vereinen. Die für Visby typische Natur zeigt sich in weißen Sandstränden, die sich entlang der nahe gelegenen Küste ziehen. *Safranpfannkuchen* sind ein für Gotland typisches Gericht, das in vielen Cafés und Restaurants der Insel serviert wird. Ursprünglich waren die Pfannkuchen ein Festtagsgericht, dessen Geschichte bis ins 18. Jahrhundert zurückreicht.

Die traditionelle gotländische Küche ist für ihre ausgezeichneten Zutaten und ihre kunstvolle Art bekannt, das kulinarische Erlebnis zu präsentieren. In Gotland herrschen ausgezeichnete natürliche Bedingungen für den Anbau von diversen Nahrungsmitteln: Ein mildes maritimes Klima mit vielen Sonnenstunden sorgt für eine lange Saison. Der kalkhaltige Boden schafft eine perfekte Umgebung für viele Pflanzenarten, die überall wild auf der Insel wachsen, wie beispielsweise Knoblauch und Kratzbeeren. Die Kratzbeere, auf Schwedisch *Salmbär*, ist mit der Brombeere verwandt. Traditionell isst man sie als Konfitüre zu *Safranpfannkuchen*. Safran war bereits im 12. Jahrhundert ein gotländisches Erzeugnis, als exotische Gewürze auf der Ostsee gehandelt wurden. Seit 2009 wird Safran wieder auf der Insel angepflanzt und in kleinen Mengen geerntet – für Schweden eine einzigartige Anbaumöglichkeit.

WELTERBE HANSESTADT VISBY



© Sara Appélgren, Region Gotland / Gotlands Museum

Die *Hansestadt Visby* wurde 1995 als einzigartige nordeuropäische Handelsstadt in die Welterbeliste aufgenommen, deren mittelalterliche Stadtmauern auch heute noch erhalten sind. Den Welterbestatus verdankt Visby seiner Blütezeit im 12. und 13. Jahrhundert, als die Stadt für die Hanse als Handelszentrum im Ostseeraum eine strategische Rolle spielte. Während der Glanzzeit im Mittelalter war Visby nicht nur ein Zentrum des Ost-West Handels, sondern auch ein kulturelles Sammelbecken. Der mittelalterliche Grundriss bestimmt noch heute Größe und Umriss der Stadt.

Kontinuierliche Anpassung unter Berücksichtigung seine mittelalterliche Form und Funktion haben Visby den nötigen sozio-ökonomischen und kulturellen Wandel ermöglicht. Heute zeigt sich eine perfekte mittelalterliche Architektur, ergänzt durch neue, bereichernde gestalterische Elemente. Viele historische Funktionen der Stadt sind weiterhin in den religiösen, kommunalen und kommerziellen Bauten sichtbar und das mittelalterliche Straßennetz ist unter- und überirdisch erhalten. Ein besonderes Merkmal der Stadt: Visby besteht zum



© Sara Appélgren, Region Gotland / Gotlands Museum



© Sara Appélgren, Region Gotland / Gotlands Museum

VISBY / SCHWEDEN

Großteil aus Holz, wie beispielsweise die gotländischen *bulhus* – das sind kleine traditionelle Wohnhäuser, die oft mit Kalkputz verkleidet sind. Außerdem besaß das mittelalterliche Visby mehr Kirchen als jede andere schwedische Stadt. Davon ist jedoch nur noch der Dom (auch Sankt-Maria Kirche genannt) intakt und in Gebrauch. Die erhaltenen Ruinen sind oft mit romanischen und gotischen Details verziert und beeindrucken Besucher noch heute.

Die Einzigartigkeit der Stadt – kombiniert mit breitgefächertem kulturellen Angebot, sowie Geschäften und exquisiten Restaurants – macht Visby zu einem kreativen Zentrum, das sowohl Inselbewohner als auch Besucher anzieht. Die Insel ist ein Magnet für modernes Design und Architektur geworden. Gleichzeitig vermittelt das mittelalterliche Erbe Visbys mit den für Hochzeiten, Konzerte und Versammlungen beliebten Kirchen eine historische Atmosphäre – Gotland strahlt Exotik und Magie aus.

Mehr unter
www.gotland.com



Wuzetka-Kuchen

In Warschau ein moderner Klassiker



© Paweł Czamecki

Zutaten

BISKUITBODEN

- 7 Eier
- 180 g Kakao
- 180 g Mehl
- 225 g Zucker

DAZU

- 260 g Pflaumenkonfitüre oder Fruchtmarmelade
- Schwarzer Tee + Limettensaft oder Malibu

FÜLLUNG

- 1 l Sahne (sehr kalt)
- 75 g Puderzucker
- 2 Päckchen Sahnesteif

SCHOKOLADENMASSE

- 200 ml Sahne
- 200 g Schokolade

 Schwierigkeitsgrad
EINFACH

 Vorbereitungszeit
20 MIN.

 Backzeit
30 MIN.

 Temperatur
170 °C

Zubereitung

Für den Biskuitteig die Eier trennen. Das Eiweiß schlagen und langsam den Zucker einrühren. 3 Minuten steif schlagen. Nach und nach das Eigelb unterrühren bis die Masse schaumig ist. Kakao und Mehl vermischen, sieben und der Eimasse vorsichtig unterheben. In eine Form geben und bei 170°C für 30 Minuten backen.

Den Teig abkühlen lassen und längs halbieren. Die untere Schicht mit einer Mischung aus Tee und Limettensaft/Malibu tränken und mit Konfitüre bestreichen. Als Füllung die Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif schlagen und die Masse auftragen.

Für die Schokoladenmasse die Sahne aufkochen, vom Herd nehmen, die Schokolade in Stücken dazugeben und auflösen lassen. Die zweite Teigschicht vorsichtig auf der Füllung platzieren und mit der Schokoladenmasse einstreichen. In Stücke schneiden und mit Sahne dekorieren.



© th.wikimedia.org



Hintergrund

Ende der 1940er Jahre wurde in Warschau das *Wuzetka-Kuchen* Rezept verfasst. Der Kuchen ist ein süßes Symbol für die Stadt, da das Rezept zu Beginn des Wiederaufbaus nach dem Zweiten Weltkrieg entstanden ist. Der Name *Wuzetka-Kuchen* leitet sich von einem der ersten großen Infrastrukturprojekte in unmittelbarer Nähe der Altstadt ab – dem Bau der Ost-West Route („Trasa Wschód-Zachód“, kurz „WZ“ genannt). Im Rahmen des Projekts wurde eine strategisch wichtige Durchgangsstraße von Ost nach West gebaut, wodurch die Ufer der Weichsel durch einen Tunnel unter dem Zamkowy Platz verbunden sind. Die Arbeit an der Straße begann im Spätherbst 1947 und am 22. Juli 1949 fand die Einweihung statt.

Die Ost-West Straße revolutionierte nicht nur Warschauer Fahrzeugverkehr, sondern auch seinen Fußgängerverkehr: Die Architekten leiteten die Menschen durch einen Fußgängerweg zum Schlossplatz über eine Rolltreppe – die erste der Stadt. Noch heute ist dieser Weg eine der bekanntesten Routen Warschauer. Die rekonstruierte Altstadt wurde 1980 in die UNESCO Welterbeliste aufgenommen, um den Prozess des Wiederaufbaus nach dem Zweiten Weltkrieg anzuerkennen. Über die genaue Namensgebung des *Wuzetka-Kuchen* gibt es keine klaren Informationen, aber Theorien: Entweder wurde der Kuchen nach der Route benannt, weil beide zu dieser Zeit beliebt waren oder es gab ein Café auf dem WZ Weg, das den berühmten Kuchen verkaufte.

WELTERBE HISTORISCHES ZENTRUM WARSCHAU



© Paweł Czarniecki

85% des historischen Warschau wurde während des Zweiten Weltkriegs zerstört, hauptsächlich während und nach dem Warschauer Aufstand von 1944. Der angestrebte schnelle Wiederaufbau der historischen Stadt wurde von den Einwohnern und der ganzen Nation unterstützt. Das Projekt sollte eine ganzheitliche Wiederherstellung des alten Stadtbilds werden.

Damals wurde beschlossen, dass die Altstadt ein Wohngebiet mit öffentlicher Funktion für Kultur, Wissenschaft und

soziale Dienste sein sollte. Es gab viele Herausforderungen, die eine Anpassung an die sozialen Normen der damaligen Zeit erforderten. Am Wiederaufbau der Altstadt wurde ohne Unterlass gearbeitet. Dabei wurde der Prozess von zwei Prinzipien geleitet: Erstens wollte man, soweit möglich, auf historische Dokumente aus den Archiven zurückgreifen und zweitens sollte der historische Teil getreu seinem Zustand im späten 18. Jahrhundert rekonstruiert werden. Der Wiederaufbau der



© Museum of Warsaw

WARSAU / POLEN



© Marcin Czeczowicz

Altstadt begann in den frühen 1950er Jahren und dauerte bis in die Mitte der 60er Jahre an. Die Rekonstruktion des Schlosses dauerte länger: Erst 1984 öffnete es seine Türen für Besucher. Indem man bestehende Strukturen mit rekonstruierten Elementen kombinierte, gelang die Wiederherstellung der einzigartigen Architektur.

Heutzutage sind die charmanten Straßen und farbenfrohen Wohnhäuser der Altstadt die repräsentativsten und meistbesuchten Orte Warschaus.

Mehr unter
www.polen.travel/de/sehenswertes/unesco-welterbestatten/historische-altstadt-warszawa-warschau
<https://whc.unesco.org/en/list/30>

© Marcin Czeczowicz



Wiener Schnitzel



Nur das echte »Wiener Schnitzel« wird aus Kalbskoteletts gemacht

Zutaten

- 4 Kalbskoteletts, jeweils ca. 170 – 200 g
- 2 Eier, geschlagen
- 2 TL Sahne
- Salz
- weißer Pfeffer
- 240 ml Öl
- 4 TL Mehl
- 120 g Semmelbrösel
- weiche Butter
- Zitronenscheiben und frische Petersilie



Zubereitung

Koteletts waschen und trocken tupfen. Das Fett entfernen und das Fleisch von beiden Seiten flach klopfen. In einer flachen Schüssel Eier, Sahne, Salz und Pfeffer vermischen. Semmelbrösel auf einen anderen Teller geben. Das Öl in großer Bratpfanne erhitzen. Mehl auf einen weiteren Teller geben und die Koteletts darin wenden. In die Eimasse geben, dann mit den Semmelbröseln panieren.

Die Schnitzel in heißem Öl bei mittlerer Hitze für 3 – 5 Minuten unter Wenden goldbraun braten. Herausnehmen und das Fett abtupfen. Mit Petersilie garnieren und mit Zitronenscheiben servieren.

Schwierigkeitsgrad **EINFACH** Kochzeit **5 MIN.**
 Vorbereitungszeit **20 MIN.** Portionen **4**

© Wikimedia.org / Kobako



© Wiener-Schnitzel.at

Hintergrund

Die Bezeichnung *Wiener Schnitzel* wurde erstmals in einem Kochbuch von 1831 verwendet. In dem späteren beliebten Kochbuch *Die süddeutsche Küche* von Katharina Prato wurde es als *eingebroselte Kalbsschnitzelchen* bezeichnet.

In einer berühmten Geschichte des Schnitzels geht es um den Feldmarschall Joseph Radetzky. Es heißt, er habe das Rezept für die *Wiener Schnitzel* 1857 aus Italien nach Wien gebracht. Der Linguist Heinz Dieter Pohl argumentiert dagegen. Der Ursprung fremder Gerichte, die Teil der österreichischen Küche wurden – wie *Gulasch* oder *Palatschinken* – könne leicht zurückverfolgt werden, die Wurzeln des *Wiener Schnitzels* hingegen nicht. Außerdem weise das ältere berühmte österreichische Gericht, das *Wiener Backhendl* darauf hin, die Entwicklung des Schnitzelrezepts beeinflusst zu haben, da dieselben Zubereitungsmethoden verwendet werden. Daraus liesse sich die Schlußfolgerung ziehen, dass das *Wiener Schnitzel* aus Österreich stamme.



WELTERBE HISTORISCHE INNENSTADT WIEN



© WienTourismus / Christian Stemper

Die *historische Innenstadt Wiens* wurde 2001 zum Welterbe erklärt. Sie umfasst den ersten Bezirk Innere Stadt sowie das Palais Schwarzenberg, Schloss Belvedere und das Kloster der Salesianerinnen am Rennweg. Die Kernzone erstreckt sich auf rund 371 Hektar und erfasst etwa 1600 Gebäude. Die Pufferzone hat eine Fläche

von rund 462 Hektar mit 2950 Grundstücken. Der gesamte Bereich der *historischen Innenstadt* macht fast 2% der Gesamtfläche und Bauten Wiens aus. Die Aufnahme Wiens in die Welterbeliste erfolgte aufgrund seines Werts als „historisch gewachsene“ Stadt mit all ihren kulturellen Facetten.



© WienTourismus / Christian Stemper



© WienTourismus / Christian Stemper

Die Architektur Wiens hat sich über ein Jahrtausend entwickelt. Die Anerkennung der Stadt als UNESCO Welterbestätte, erlaubt es Wien weiterhin ein pulsierender und lebendiger urbaner Raum zu sein.

Wien entwickelte sich aus frühen keltischen und römischen Siedlungen zu einer mittelalterlichen Barockstadt und letztlich zur Hauptstadt des österreichisch-ungarischen Kaiserreichs. Besonders bekannt für die goldene Zeit der Wiener Klassik war die Stadt bis ins frühe 20. Jahrhundert das führende Zentrum für Musik in Europa. Der historische Kern Wiens ergibt mit seinen barocken Schlössern und Gärten, sowie der aus dem späten 19. Jahrhundert stammenden von prachtvollen Bauten, Monumenten und Parks gesäumten Ringstraße. So entsteht ein eindrucksvolles architektonisches Gesamtbild.

© WienTourismus / Gerhard Weinkirch

Mehr unter
www.unesco.at/kultur/welterbe/unesco-welterbe-in-oesterreich/historisches-zentrum-von-wien/
www.wien.info/de/sightseeing/sehenswuerdigkeiten/historisches-zentrum



Gebratener Hering mit Kartoffel-Sellerie-Püree

Ein Rezept von Erik Hannes,
Chefkoch des Steigenberger Hotels
»Stadt Hamburg« in Wismar



© Stadt Wismar, Alexander Rudolph



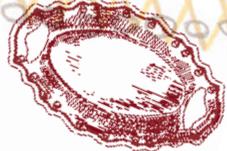
© Stadt Wismar, Alexander Rudolph



© Stadt Wismar, Carsten Raum

Zutaten

- 12 Heringe
- 750 g Kartoffeln, mehligkochend
- 500 g Sellerie
- 100 ml Milch
- 150 g Butter
- 100 ml Sahne
- 250 ml Fischbrühe
- 100 g Mehl
- 200 ml Rapsöl
- 1 Bund Dill
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Zubereitung

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und mit Sellerie in Salzwasser kochen. In einer Kartoffelpresse oder mit einem Stampfer pürieren. Butterflocken hinzufügen und heiße Milch langsam unterrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Soße die Butter schmelzen und das Mehl dazugeben. Dann mit Fischbrühe und Sahne hinzufügen. Für ca. 30 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und fein gehackten Dill dazugeben.

Die Heringe waschen, salzen und in Mehl wenden. Rapsöl in der Pfanne erhitzen und die Fische auf beiden Seiten goldbraun braten.



Hintergrund

Der deutsche Kanzler Otto von Bismarck (1815 – 1889) soll einmal gesagt haben: „Wenn Heringe genauso teuer wären wie Kaviar, würden ihn die Leute weitaus mehr schätzen“.

Heringe sind nicht nur äußerst wichtig für das Ökosystem des Meeres, sondern auch von großer ökonomischer Bedeutung für die Ostseefischerei. Im 11. Jahrhundert segelten Wismarer Fischer bis an die schwedische Südwestküste, um Heringe zu fangen. Die Fischer waren Teil der Hanse und in Salz konservierter Fisch war eine der am meisten gehandelten Waren der Hanse, die nach ganz Europa exportiert wurde. Noch heute erfreut sich das „Silber des Meeres“ großer Beliebtheit und vor allem der Ostseehering gilt als besondere Delikatesse.

Wenn der Winter zu Ende geht und es langsam Frühling wird, beginnt die Heringssaison an der deutschen Ostseeküste. In der Hansestadt Wismar gibt es deshalb jedes Jahr ein großes Fest: die *Wismarer Heringstage*.

	Schwierigkeitsgrad		Kochzeit
	Vorbereitungszeit		Portionen
	EINFACH		40 MIN.
	30 MIN.		6

WELTERBE HANSESTADT WISMAR



© Stadt Wismar, Anibal Trejo

Die *Hansestadt Wismar* besitzt mit seinen beeindruckenden Kirchen und Marktplätzen, den behutsam restaurierten Stadthäusern und der Wasserkunst eine der am besten erhaltenen mittelalterlichen Innenstädte Deutschlands. 2002 wurde die Stadt, die ihren Anfang als Handelszentrum der Hanse fand, zum UNESCO Welterbe erklärt.

Dank der besonderen Lage an der Mecklenburger Ostseeküste ist Wismar seit

Jahrhunderten eng mit dem Meer verbunden. Die lange maritime Tradition kann man am besten am Alten Hafen erleben, wo historische Hanse Koggen zu sehen sind, Ausflugsschiffe bereitstehen und große Kreuzfahrtschiffe bestaunt werden können. Außerdem lässt sich der Anblick der Fischer genießen, die ihren frischen Fang direkt vom Kutter verkaufen. Die Gerüche von Salz und Seetang, das Geräusch von kreischenden Möwen und der



© Stadt Wismar, Anibal Trejo



© Stadt Wismar, Dock 30

WISMAR / DEUTSCHLAND

Ausblick auf die Ostsee sind für Besucher unvergesslich.

Beliebte Kurorte mit weißen Sandstränden sind nicht weit und die wunderschöne Umgebung eignet sich hervorragend für eine Radtour. Leicht mit dem Boot von Wismar zu erreichen ist die küstennahe Insel Poel – ein idealer Ort für einen Wanderausflug.

Wismar bietet das ganze Jahr eine reizvolle Kulisse für verschiedenste Veranstaltungen, wie die *Wismarer Heringstage*, das Schwedenfest oder Konzerte in der Kirche St. Georg.

In der UNESCO Welterbestadt Wismar verschmelzen Geschichte und Modernität zu einer lebendigen maritimen Lebenswelt – ein Ort, an dem sich diverse Kulturen an der Ostsee treffen.

Mehr unter

www.wismar.de/Tourismus-Welterbe/
[UNESCO-Welterbe/Welterbe-in-Wismar/](http://www.wismar.de/UNESCO-Welterbe/Welterbe-in-Wismar/)



© Stadt Wismar, Anibal Trejo

IMPRESSUM



OWHC Regionalsekretariat für Nordwest-Europa und Nordamerika

Stadt Regensburg – Kulturreferat – Welterbekoordination

Haidplatz 8

93047 Regensburg

welterbe@regensburg.de

www.regensburg.de/welterbe

www.ovpm.org/secretariat/northwest-europe-and-north-america/

REDAKTION

Monika Göttler, Jakob Helmhold, Matthias Ripp

KOORDINIERUNG

Matthias Ripp

ÜBERSETZUNG ENGLISCH-DEUTSCH

Julia Brunner, Karen Giesenow

GESTALTUNG

Karen Giesenow – www.giesenow.de

WIDMUNG

Zum Andenken an Siri Myrvoll, Bergen,
die ursprünglich die Idee für ein OWHC Kochbuch hatte

SCHUTZGEBÜHR: 2,- €

© OWHC – ERSTE DEUTSCHE AUFLAGE 2020



**STADT
REGENSBURG**

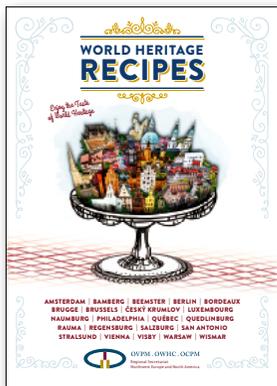
HAFTUNGSAUSSCHLUSS Diese Veröffentlichung wurde in Zusammenarbeit mit den OWHC Mitgliedsstädten erstellt. Verschiedene Partner haben zu diesem Kochbuch Rezepte, Fotos und Information zu den Welterbestätten beigetragen. Die Redaktion übernimmt keinerlei Verantwortung für Fehler, Urheberrechtsverletzungen oder Probleme mit Webseiten.



MITWIRKENDE OWHC MITGLIEDSSTÄDTE

AMSTERDAM	Inez Weyermans
BAMBERG	Patricia Alberth
BEEMSTER	Carol Westrik
BERLIN	Ramona Dornbusch
BORDEAUX	Anne-Laure Moniot
BRÜGGE	Joris Nauwelaerts
BRÜSSEL	Paula Cordeiro
ČESKÝ KRUMLOV	Lucie Čermáková
LUXEMBURG	Sonja Gengler, Shaaf Milani-Nia
NAUMBURG	Nicola Rouette-Lauer, Ute Freund
PHILADELPHIA	Zabeth Teelucksingh, Melissa Stevens
QUÉBEC	Anne-Laurence Roussel
QUEDLINBURG	Caroline Stock, Kathrin Kaltschmidt
RAUMA	Jussi Telaranta
REGENSBURG	Jakob Helmhold, Monika Göttler
SALZBURG	Alexander Würfl, Cay Bubendorfer
SAN ANTONIO	Colleen Swain
STRALSUND	Steffi Behrendt, Jeannine Wolle
VISBY	Elene Negussie
WARSAU	Sylwia Kot, Marta Galewska
WIEN	Regina Wiala-Zimm
WISMAR	Jacqueline Haase





Unser **WELTERBE-REZEPTBUCH** können sie auch in der ursprünglich englischsprachigen Version herunterladen:

👉 www.regensburg.de/OWHC-RecipeBook

Wenn Sie noch mehr über faszinierende **UNESCO WELTERBE-STÄDTE** und die **AKTIVITÄTEN DER OWHC** erfahren wollen, besuchen Sie doch die Website:

👉 www.ovpm.org

... oder folgen Sie auf den Social Media Kanälen:

 www.instagram.com/ovpm_owhc_ocpm

 www.facebook.com/OrganizationofWorldHeritageCities





Guten Appetit!

Eet Smakelijk!

Dobrou chut!

Enjoy your meal!

Bon appétit!

Gudden Appetit!

Smaklig måltid!

Hypää ruokahalua!

Smacznego!



ORGANIZATION OF
WORLD HERITAGE CITIES