Fleisch ist wichtig!

Zonder vlees geen Beierse keuken

Achtergrond - 28 maart 2007

Het is geen vooroordeel, het is gewoon zo: in Beieren wordt er gewoon veel vlees gegeten. Nu valt dat in München door de buitenlandse keuken wel mee. Maar wie in een Beiers restaurant terecht komt, kan er gewoon niet omheen.

Een goede plek om je vol te stoppen met vlees, vlees en nog meer vlees is Haxnbauer. Dit restaurant is gevestigd in het Scholastikahaus, een historisch gebouw uit de veertiende eeuw. Het restaurant is niet alleen in München bekend, het geniet zelfs wereldfaam. Dit komt door de *Haxngrill* die je op straat al kan zien. Op deze grill worden de *Haxn* (poten van kalf of varken) langzaam gegrilld totdat ze lekker krokant zijn.

Deze *Haxn* zijn dé specialiteit van het restaurant en ze worden door vriendelijke obers geserveerd. Dat de obers vriendelijk zijn is overigens een unicum in München. Zo kan het horecapersoneel in deze stad nogal grof zijn. In een theehuis hadden we bijvoorbeeld zo'n kennismaking met een onvriendelijk Beiers 'wijf'. Zij vond dat we te langzaam waren en zei daarom ook: "Schneller!".

Gelukkig was dat hier niet het geval en konden we rustig onze bestelling opgeven: *Haxn* (natuurlijk), *Spanferkel* (speenvarken), *Knödel* (aardappelbolletjes), maar ook salades. Ja, ja het is mogelijk. Ook hier kunnen de gezonde mensen onder ons salades bestellen. Deze salade was een salade met forel en was erg smakelijk. Dat gold niet voor de *Haxn*. Redacteur Bas van het Duitslandweb was niet te spreken over zijn *Haxn*. Logisch, het was één groot stuk vlees aan een bot zonder saus of groente. Enkel een koolsalade zat er als bijlage bij. Op zich zag het vlees er best lekker uit, voor één hap. Helaas bestond het stuk vlees wel uit honderd happen.

De *Spanferkel* was veel smakelijker. Een stuk mals varkensvlees (spek!) in een zoute jus. Omdat het gerecht aan de zoute kant is, is bier een aanbevolen drank. Bij de *Spanferkel* werden *Kartoffelknödel* geleverd. Een soort van aardappelbolletjes, die een beetje sponzig zijn. In Nederland absoluut niet te vinden en daarom een echte kennismaking met iets nieuws. We kwamen tot de conclusie dat de *Knödel* onder het kopje "apart" vallen. Het is wel lekker, maar echt even wennen.

En dat is misschien wel een uitspraak die bij de Beierse keuken past. Het is echt even wennen. Het zijn namelijk geen gerechten met aardappelen, vlees en groente. Maar een gerecht bestaande uit vlees, vlees, vlees, *Kartoffelknödel* en soms wat groente. Kortom, uiteten gaan in een Beiers restaurant is een échte kennismaking met de Beierse cultuur.

Dit is een artikel gedownload via duitslandinstituut.nl.

Artikel: https://duitslandinstituut.nl/artikel/3578/fleisch-ist-wichtig