

FRANKFURT AM MAIN

Viele Spezialitäten: Wein aus Äpfeln, Soße aus sieben Kräutern und einen gold-schimmernden Kuchen.

Was ist der Apfelwein? Auch „Schoppe“ genannt ist oftmals sehr säuerlich. Er ist sehr beliebt als Mix- oder Erfrischungsgetränk im Sommer. Im Winter wird er jedoch gerne heiß getrunken mit Zucker und Zimt. Es ist auch als ein hilfreiches Mittel gegen Erkältung bekannt. Der Wein hat einen Alkoholgehalt von 5,5 %.



Kräutersoße – Sieben Kräuter müssen es sein!



Angeblich ist es Goethes Lieblingspeise. Sie wird kalt serviert und besteht aus frischen Kräutern und Sauerrahm. (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Kresse, Pimpernelle, Sauerampfer, Borretsch).

Handkäse: Ist eine Standartsorte aus der Gruppe der Sauermilchkäse. Der Name stammt von der alten Herstellungsweise, wobei der Käse mit der Hand geformt wurde.

In Frankfurt ist als Kulinarik Fest, das **Apfelweinfest** bekannt. Es gibt viele kleine Ständchen und an jedem kann man Apfelwein verkosten.

Die Berühmten **Frankfurter Würstel** haben ihren Ursprung nicht in Frankfurt. Der Erfinder Johann Georg Lahner wurde in Frankfurt geboren, aber erfunden hat er sie später in Wien. In Wien werden sie Frankfurter genannt und in Frankfurt werden sie Wiener Würstel genannt.



Apfelwein Herstellung: Fülle einen frisch gepressten Apfelsaft in ein Gärgefäß. Es sollen jedoch 10 % frei bleiben damit der Gärschaum Platz hat. Danach kommt Zucker hinzu und es wird einmal gut durchgerührt. Zum Schluss kommt noch Hefe hinzu, um das Getränk abschließend durch die Gärung herzustellen.