

# Worst, groene saus en appelwijn

Frankfurtse specialiteiten

Achtergrond - 23 juni 2009

(23 juni 2009) Frankfurt is meer dan een groot financieel centrum en een stad aan de Main. Het heeft vele bijzondere gerechten, sommige alleen al door hun naam. Maar het zijn niet allemaal aanraders, vindt de Scholierenredactie.

Frankfurt heeft naast een prachtige skyline ook meerdere culinaire specialiteiten. De bekendste is waarschijnlijk de 'Frankfurter'. Dit worstje bestaat uit een vliedun stukje darm met varkensvlees erin. Oorspronkelijk wordt hij boven het houtvuur gerookt.

Zelf hebben we de worsten niet geproefd, dus een Nederlands oordeel kunnen we niet geven. Maar Julia, een Duitse scholier die ons op haar school rondleidde, vindt de worst niet zo bijzonder. "Het is gewoon een braadworst", zegt ze. Toch was de Frankfurter één van de sensaties van de Wereldtentoonstelling van 1839. Het worstje werd ook een groot succes in Amerika. Sinds 1929 mag de naam alleen nog worden gebruikt voor worstjes die ook echt uit Frankfurt komen.

Kaas met muziek

Julia vond de typisch Frankfurtse 'Grüne Soße' wel bijzonder. Het is een groene saus, gemaakt van gehakte tuinkruiden met mayonaise en eieren, die gegeten wordt bij gekookt rundvlees. Een andere bekende maaltijd in Frankfurt is varkensvlees met zuurkool, ook wel 'Rippchen mit Kraut' genoemd.

Daarnaast kennen de Frankfurters nog een lekkernij die mij niet zo geschikt lijkt om in een restaurant te eten. 'Handkäs mit Musik', een stuk boerenkaas dat wordt opgediend met een saus van uien, olie en azijn. Het nadeel komt na het gegeten te hebben. De muziek slaat namelijk op de winderigheid die op de consumptie volgt.

Lekker genieten van de specialiteiten van de Frankfurtse keuken kan aan de Grosse Bockenheimer Strasse. Deze culinaire hoofdstraat van Frankfurt wordt in de volksmond ook wel de 'Fressgass' genoemd. Je kunt hier smullen van hét worstje en van alle andere Frankfurtse specialiteiten.

Apfelwein

De bekendste en typische drank in Frankfurt is Apfelwein, appelwijn die erg lijkt op cider. Iedereen in Frankfurt kent het en je kunt het in veel cafeetjes bestellen. In het stadsdeel Sachsenhausen maakt een aantal kroegen de wijn zelf. We hoorden van veel Frankfurters die we tegenkwamen dat we toch echt wel de Apfelwein moesten proberen. Daar waren we zelf ook wel voor in.

Tot onze verbazing kwamen we 's avonds in een geheel verlaten café terecht. We bestelden vijf Apfelwein. De serveerster had eigenlijk net gedacht dat haar werkdag er al opzat, maar ging voor ons toch aan de slag. Hoe we de wijn wilden. We keken elkaar aan. "Eh...?" Maar Apfelwein is er in verschillende soorten: met water, met siroop of gewoon puur.

Even later hadden we allemaal een groot glas geel vocht voor onze neus en probeerden we allemaal voorzichtig een slokje. De reactie was eensgezind: "Wow! Zuur!" Een proeverij volgde: iedereen probeerde de soort van een ander en dat leidde tot een uitgebreide discussie over de vraag welke soort het lekkerst was.

Dat verschilde natuurlijk per persoon. Ik vond die met siroop veruit het lekkerst. De appelwijn aangengd met water proefde veel te waterig en had niet zoveel smaak meer. De pure was daarentegen weer te zuur. De siroop zorgt ervoor dat je het hele zure niet meer proeft.

We waren eigenlijk geen van alleen overtuigd van deze typisch Frankfurtse wijn. Toch hadden we aan het eind van de reis allemaal een fles Apfelwein bij ons om het thuisfront ook wat van de Frankfurtse cultuur te laten proeven.

[Kaya Weers](#) is redacteur van de Scholierenpagina van het Duitslandweb. Zij zit in 5 VWO van het [Da Vinci College](#) in Leiden

Afbeeldingen:

Worst: flickr.com/adactio

Handkäs mit Musik: flickr.com/WordRidden

Scholierenredactie aan de appelwijn: Duitsland Instituut Amsterdam

*Dit is een artikel gedownload via [duitslandinstituut.nl](http://duitslandinstituut.nl).*

Artikel: <https://www.duitslandinstituut.nl/artikel/3472/worst-groene-saus-en-appelwijn>