

Weinfeste in Deutschland

Wenn es in Deutschland langsam Herbst wird, finden an vielen Orten Volksfeste statt. Das bekannteste davon ist wohl das Oktoberfest, das mittlerweile nicht nur in München, sondern selbst im Ausland gerne gefeiert wird. Allerdings wissen Viele nicht, dass es in Deutschland neben diesem berühmten „Bierfest“ auch Weinfeste gibt.

Tatsächlich gibt es in Deutschland 13 Weinanbaugebiete, die vor allem im Süden des Landes liegen. Meistens befinden sich die Weingüter in sehr ländlichen Gegenden, weshalb auch die Weinfeste oft in kleinen Städten und Dörfern stattfinden. Es geht aber auch groß! Der „Dürkheimer Wurstmarkt“ gilt mit über 600.000 Besuchern jedes Jahr als das größte Weinfest der Welt.

Wie der Name schon verrät, dreht sich bei den Weinfesten alles um den Wein und Trauben. An Ständen kann man verschiedene Weine von lokalen Winzern probieren und kaufen. Dazu gibt es lokale Gerichte und oft auch Livemusik oder ein anderes Programm.

In vielen Regionen wird Wein gerne als „Schorle“ (Wein mit Sprudelwasser) getrunken. Eine besondere Spezialität ist der „neue Wein“. Das ist Traubensaft, bei dem die alkoholische Gärung gerade im Gange ist. Er schmeckt also etwas süßer als fertiger Wein. Bekannt ist dieses Getränk auch international unter dem Namen „Federweißer“. Übrigens darf der neue Wein nicht luftdicht gelagert werden, weil das Gefäß sonst nach einiger Zeit bersten würde. Früher, als es noch nicht die gleichen Möglichkeiten zur Kühlung gab wie heute, konnte man neuen Wein nur in den Weinbaugebieten trinken. Auch heute kann man zur Erntezeit in den Weingebieten neuen Wein in kleinen Buden am Straßenrand kaufen.

Zum Wein werden oft regionale und traditionelle Gerichte wie verschiedene Wurstsorten gegessen. Beliebt auf Festen ist auch Flammkuchen, eine Art dünne Pizza. Natürlich gibt es auch viele Speisen mit saisonalen Zutaten wie Kartoffeln, Kastanien, Kürbisse, Äpfel und Zwetschgen. Mein Geheimtipp für ein leckeres Essen, das gut zum Wein passt, ist Zwiebelkuchen, eine Quiche mit Zwiebeln.

Wer gerne Wein trinkt und Ende September nach Deutschland reist, sollte unbedingt mal ein Weinfest besuchen!

ドイツのワイン祭り

ドイツでは秋が深まると、各地でフォークフェスティバルが開催されます。その中で最もよく知られているのは、今ではミュンヘンだけでなく海外でも開催されている「オクトーバーフェスト」です。。しかし、この有名な「ビール祭り」の他に、ドイツには「ワイン祭り」があることをご存知でしょうか。

ドイツには南部を中心に 13 のワイン生産地があり、ワイナリーの多くは少し田舎にあるため、ワイン祭りも小さな町や村で開催されることが多いです。しかし、もっと規模が大きい祭りもあります。「デュルクハイマー・ヴルストマルクト」は、世界最大のワインフェスティバルと言われ、毎年 60 万人以上の来場者が訪れます。

ワイン祭りは、その名の通り、ワインとブドウをテーマにしたイベントです。露店では、地元のワインメーカーの様々なワインを試飲・購入することができます。さらに、地元の料理や、音楽の生演奏などのプログラムもあります。

多くの地域では、ワインを「ショールレ」(ワインをスパークリングウォーターで割ったもの)として飲むことが多く、特に有名なのは「新ワイン」です。アルコール発酵が進んだブドウ果汁のことであり、完成したワインよりもやや甘めの味になります。この飲み物は、国際的には「フェーダーヴァイサー」とも呼ばれています。ところで、新ワインは密閉して保存してはいけません。密閉して保存したまま放置すると、容器が破裂するリスクがあるからです。そのため、昔のような冷蔵庫がなかった頃は、新ワインはワイン生産地でしか飲むことができませんでした。今でも収穫時期になると、ワイン産地の道端にある小さな屋台で新ワインを買うことができます。

ワインと一緒に食べられることの多い料理は、様々な種類のソーセージなど、地域の伝統的な料理が多いです。「フラムクーヘン」という薄いピザのようなものは元々フランスのご当地料理ですが、ドイツのワイン祭りでも人気です。もちろん、じゃがいも、栗、かぼちゃ、りんご、梅など、季節の食材を使った料理もたくさんあります。ワインに合う美味しい料理のおすすめの料理は、オニオンタルトという玉ねぎ入りのキッシュです。

ワインが好きな方、9月末にドイツを旅行される方は、ぜひワイン祭りに足を運んでみてはいかがでしょうか。



<https://pixabay.com/de/photos/brille-weingl%c3%a4ser-holz-oberfl%c3%a4che-5434664/>



<https://pixabay.com/de/photos/wein-weinfest-tessin-holzofenbrot-2165965/>



<https://pixabay.com/de/photos/weine-brille-weingl%c3%a4ser-kelche-1761613/>