



СЫРНЫЙ ПУТЬ

Хвойные деревья, белоснежные горы, свежий воздух, катание на лыжах и санях, простая сытная еда, красные щеки, посиделки у огня, травяной чай... Этот спрятавшийся среди гор западный уголок Австрии близок русской душе – все здесь сердцу мило, здесь ты словно дома.

Текст: Людмила Никитина Фото: Екатерина Демина





В Форарльберге внимание к историческому прошлому и стремление к аутентичности сочетаются с современным подходом и открытостью. Например, в кулинарии, с одной стороны, используют классические рецепты, с другой – экспериментируют, применяя последние наработки и технологии. В области архитектуры регион заслужил международное признание благодаря особому современному стилю и использованию натуральных материалов. Как повара стремятся пройти практику у знаменитого маэстро, так среди архитекторов почетным считается сотрудничество с профессионалами из Форарльберга.

Кухня самого западного австрийского региона отличается от традиционной, поскольку на нее оказала влияние немецкая культура, роднящая эту землю с соседними странами. Кулинария, как и язык, имеет больше общего со Швейцарией, Лихтенштейном и юго-западной германской Швабией, чем с остальными землями Австрии.

Огромную роль в местной кухне играют всевозможные сыры (их здесь около 40 региональных сортов). Даже рогатый скот в Форарльберге разводят скорее ради молочных продуктов, чем ради мяса. Сыр – один из главных местных специалитетов.

Альпийский горный, или «Бергкэзе» (Bergkäse) – защищенная торговая марка и основа

многих традиционных и новаторских блюд. Его производят на небольших молочных фермах в многочисленных высокогорных альпийских хозяйствах в летнее время.

Твердый сыр «Форарльбергер Альпкэзе» (Vorarlberger Alpkäse) готовят из натурального некипяченого молока, которое получают от стад, находящихся под официальным контролем и питающихся исключительно травой с горных пастбищ земель Форарльберг, Форзесе и Майзесе. Благодаря такому рациону животных сыр получается мягким и ароматным, а по мере созревания становится более пикантным. Маркировку Vorarlberger Alpkäse используют с XVIII века, но документально подтверждено, что технологию его изготовления применяли и раньше, еще со времен Тридцатилетней войны (1618–1648 годы). У этого сыра сухая зернистая корка, цвет которой варьирует от желтовато-коричневого до коричневого. Каждый круг весит до 35 кг и содержит более 45% жира в сухом веществе. Период созревания – от трех до шести месяцев.

В числе других деликатесов – более мягкий альпийский сыр эмменталь и нежные сливочные сыры, изготавливаемые из коровьего, козьего и овечьего молока. Популярен и кисломолочный «Сура Кэз» (Sura Kees) – мягкий ароматный сыр невысокой жирности.

Альпийские фермы располагаются в горах на высоте 1000–1800 метров над уровнем моря и используются только в теплое время года.

На Ingo Metzler, сыроварне из городка Эгг, готовят сыры из козьего и коровьего молока. А из побочного продукта – сыворотки – производят прекрасную косметику, которую можно найти в окрестных магазинах.





Сыр производят на местах, не подвергая транспортировке или промежуточному хранению, нагреву, сепарированию в целях бактериальной очистки (очистка от бактериальных загрязнений) и пастеризации. Он не содержит консервантов, стабилизаторов, химических добавок и сычужных ферментов искусственного происхождения. Изготовление сыров играет ключевую роль в сохранении традиционного альпийского скотоводства Форарльберга, поддержке биологического разнообразия и стабильности культурного ландшафта земли.

Формула успеха здешних шефов – давнее сотрудничество с местными фермерами, которые используют только региональные сезонные продукты. В поддержку этого альянса организованы инициативы «Сырная дорога Брегенцервальда» (Bregenzerwald CheeseRoad), «Наша вальзерская кухня» (Önsche Walser Küche), биосферный парк-заповедник Гроссес Вальзерталь.

Самобытность культуры в сочетании с прогрессивностью мышления форарльбергцев, их умение из каждой мелочи сделать событие, внимание к деталям производят неизгладимое впечатление и вызывают желание вернуться, чтобы разгадать тайну земли, где прошлое так органично сливается с будущим.

City Guide

ГДЕ ПОЕСТЬ

Aurelio В ресторане этого знаменитого отеля, расположенного в местечке Лех, подают блюда из местных продуктов: горную форель, гольца, хлеб из дровяной печи, молоко альпийских коров. www.aureliolech.com

The Burg Vital Hotel Самый титулованный шеф округа Торстен Пробост в сотрудничестве с трапезницей Вероникой Вальх неустанно работает над меню, в которое включено более 80 различных трав из Форарльберга, а также из других стран, в том числе из Мексики и Японии. В результате работы этого творческого тандема рождаются альпийские чаи, рецепты которых мы записали и опубликуем в одном из ближайших номеров Jamie Magazine.

ГДЕ КУПИТЬ ПРОДУКТЫ

Ingo Metzler Еще одно семейное производство городка Эгг – сыроварня, где делают сыры из козьего и коровьего молока. Побочный продукт, сыворожка, идет на изготовление прекрасной косметики, которую можно найти во всех окрестных магазинах. www.molkeprodukte.com

В симпатичном двухэтажном домике госпожи Кауфманн на первом этаже продаются органические натуральные продукты и кухонная утварь местного производства, а на втором, в кулинарной студии, проходят мастер-классы.



Твердый сыр «Форарльбергер Альпкэзе» (Vorarlberger Alpkäse) готовят из натурального некипяченого молока, полученного в альпийских областях австрийских земель Форарльберг, Форзасе и Майзасе.





Кухня самого западного региона Австрии отличается от традиционной, поскольку на нее оказала влияние немецкая культура, роднящая эту землю с соседними странами.

Lecher Backstube Семейю пекарей Вальх знают далеко за пределами Леха. Перед их пекарней прямо на улице установлена дровяная печь, в которой выпекают хлеб по старинным рецептам. www.backstubelech.at

Frau Kaufmann В симпатичном двухэтажном домике госпожи Кауфманн на первом этаже продаются органические натуральные продукты и кухонная утварь местного производства, а на втором, в кулинарной студии, проходят мастер-классы. www.fraukaufmann.at

ГДЕ ОСТАНОВИТЬСЯ

Rote Wand Владелец отеля Йоши Вальх – создатель проекта vo:db (в переводе с местного диалекта – «отсюда»), цель которого – поддержание региональных производителей и фермеров. В ресторане при отеле непременно попробуйте настоящие сырные шпецле (кнёпфле) и форарльбергский рибель, который готовят из кукурузной муки (долина Рейна известна своими кукурузными полями) особым способом. То, что получается, напоминает кукурузный крамбл. www.rotewand.com ●

Традиционный хлеб из Леха:



Zopf klein (маленькая хала). Воскресный хлеб в форме косички (состав: пшеничная мука, масло, яйца, дрожжи).



Laib groß (каравай). Деревенский хлеб с хрустящей корочкой (состав: пшеничная и ржаная мука, закваска, дрожжи).



Arlberger Hüttenbrot (Арльбергер Хюттенброт). Хлеб, который пекут в хижинах Арльберга (состав: ржаная мука, зерновые смеси, дрожжи).



Äplerbrötle (Эльплербрётле). Сельский хлеб (состав: пшеница, зерновая смесь, ржаная мука, дрожжи).



Laugenbrezel (Лаугенбрецель). Содовый брецель, знаменитый крендель, закуска к пиву (состав: пшеница, дрожжи, масло).



Lecher (Лехер брот). Хлеб выпекаемый в дровяной печи (состав: рожь, пшеница, вода, закваска, ржаная мука, дрожжи).



Фото: Shutterstock