



The Official Newsletter of  
the German National Press Office

New York, Agosto 16 2007

### El Arte de Comer y de Cenar

Bienvenido a nuestro boletín de prensa: El Arte de Comer y de Cenar. Respetamos su privacidad. Si usted no desea más recibir nuestro boletín, por favor, siga hasta la última página para cancelar la suscripción. ¡Gracias!

- Opción del Editor: Mensajes vía Apple
- Tema: Festivales de Vino en Alemania
- Presentación: La Nueva Cara de la Cocina Moderna de Alemania
- Foco Regional: El Arte de Cenar con la Porcelana de Meißen
- Offertas Especiales
- Eventos Especiales
- Información de Contacto

#### Opción del Editor: Mensajes vía Apple

¿Mensajes vía Apple? No, éste no es el nuevo teléfono lanzado por la famosa fábrica de componentes electrónicos la última semana. Es el Herzapfelhof (estancia de manzanas en forma de corazón), exactamente alrededor de Hamburgo, en el centro de la región de la antigua tierra (Altes Land). En una de las áreas más grandes de fruticultura de Europa; los visitantes pueden encontrar la fruta recién cosechada, las casas de los estancieros cubiertas con paja, las pequeñas villas pintorescas y una estancia de frutas de clase especial. El Herzapfelhof vende no sólo diversos tipos de manzanas en su estancia, sino que también agrega un toque individual a las frutas frescas. Todo comenzó hace un par de años con la promesa del estanciero a su novia de preparar 10.000 manzanas con un adorno de corazón para su día de boda. Es dicho que comenzó a calificar sus manzanas cosechadas por la técnica de láser con el adorno prometido. Tras un enorme éxito de ventas, casi todo es posible ahora en términos de frutas: los saludos de buenas mejoras en una banana, deseos de cumpleaños en una naranja o mensajes de amor en un kivi. Pero por supuesto la manzana sigue siendo aún la más vendida en una región famosa por sus manzanas. Los visitantes de la estancia pueden excursionar por las tierras, disfrutar de una tarta tradicional de manzanas y café, visitar la tienda de frutas y seguro enviar su mensaje con sabor de fruta individual. Información acceda a [www.herzapfelhof.de](http://www.herzapfelhof.de) (sólo en alemán).

**Tema: Festivales de Vino en Alemania**

#### Eventos Especiales

##### Inauguración del Centro de Emigración "Ballin Stadt"

Hamburgo - 4 de julio  
Exactamente cien años después de Albert Ballin finalizar las "salas de emigrantes" para emigrantes europeos en el Veddel junto al río Elba, una parte de esta "ciudad de emigrantes" emergió otra vez en el sitio histórico. Tres pabellones del establecimiento reconstruidos acomodan el complejo del museo donde los visitantes alrededor del mundo pueden ahora obtener una impresión auténtica de las condiciones bajo las cuales los emigrantes europeos del siglo pasado viajaron a través del Atlántico para iniciar una nueva vida en América.

Una característica especial es la integración del proyecto de

Como el otoño se acerca, la estación del vino también se aproxima. El periodo entre junio y octubre es la alta estación para los festivales en Alemania - una gran oportunidad de experimentar los diversos sabores de las encantadoras regiones vinícolas a lo largo de las orillas del Rin, Main, Elba y Mosela así como las regiones vitícolas meridionales del Palatinado y de Baden.

Cada una de las 13 regiones vitícolas es anfitriona de innumerables festivales anuales de vino en Alemania, aproximadamente 1.250. Las cuadras de las villas, los viñedos, los antiguos castillos y las calles de las ciudades son el escenario para estos animados eventos donde la gente del local y los visitantes vienen juntos celebrar la cosecha de las uvas. Glotones y amantes del vino pueden degustar las creaciones de los viñedos, probar el alimento regional, apreciar la música en vivo e incluso participar quizás de la coronación de una reina del vino local. El festival más grande de vino del mundo, que comienza el 7 de septiembre, se designa de hecho tras las salchichas. El mercado de las salchichas en Bad Dürkheim tiene una rueda gigante, galerías de tiro y una multiplicidad de paseos al parque de atracciones. Sin embargo, el corazón del festival se compone de pequeños y tradicionales quioscos de vino con mesas y bancos de madera. [www.duerkheimer-wurstmarkt.de](http://www.duerkheimer-wurstmarkt.de) (sólo en alemán)

Festivales más pequeños se encuentran en todo el país y algunos incluso empiezan en agosto como el Festival del Vino de Francfort (de 29 de agosto a 7 de septiembre) donde más de 600 vinos y champañas de la región es posible probar arriba y abajo de la Große Bockheimer Straße. [www.frankfurt-tourismus.de](http://www.frankfurt-tourismus.de)

En Rheingau, unos 500 festivales ocurren en las ciudades a lo largo del Rin. En la región de Ahr, cerca de Bonn, la ciudad de Mayschoss, conocida por la cooperativa vinícola registrada más antigua del mundo, llevará a cabo (el 10 de octubre) su festival así como la ciudad de Altenahr (de 6 a 7 de octubre). El festival en Boppard, más abajo del Rin, es famoso por sus fantásticos fuegos artificiales a las orillas del río (de 28 a 30 de septiembre). En la última semana de septiembre, la pequeña ciudad de Ingelheim, cerca de Francfort, celebrará su festival del vino rojo alrededor del castillo histórico (de 29 de septiembre a 10 de octubre). En el Palatinado las ciudades de Freinsheim (de 29 a 30 de septiembre), Grünstadt (de 5 a 8 de octubre), Neustadt (de 11 a 15 de octubre) e Impflingen (de 6 a 7 de octubre) acogerán también un festival anual del vino. [www.deutscheweine.de](http://www.deutscheweine.de)

Para combinar varios festivales de vino, la ruta alemana del vino es un viaje emocionante de descubrimiento a los caminantes, ciclistas, deportistas y igualmente a los viajeros. Desde el Lago de Constanza en el sur hasta Bonn en el norte, los glotones, amantes del vino, devotos de los artes y cualquier persona que ama generalmente la vida traerán la ruta del vino y su sentido de alegría de vivir directamente a sus corazones. [www.deutsche-weinstrasse.de](http://www.deutsche-weinstrasse.de)

### **Presentación: La Nueva Cara de la Cocina Moderna de Alemania**

La cocina clásica alemana evoca imágenes de comida pesada, pero el Sauerkraut y las salchichas no son todo que la cocina alemana tiene a ofrecer. Un intenso movimiento orgánico, una fusión europea y nuevos jóvenes jefes de cocina agregan un gusto leve y sofisticado a los platos regionales.

Alemania tiene una abundancia de restaurantes que emplean productos de alta calidad e ingredientes para una nación amante de la comida. Muchos jefes de cocina insisten en utilizar las carnes absolutamente

investigación "Vinculado a sus Raíces", una base de datos que exhibe todas las listas de pasajeros entre 1850 y 1934. [www.ballinstadt.de](http://www.ballinstadt.de)

### **Mundo de la Arena, Travemünde**

6 de julio a 2 de septiembre  
75 escultores de arena - así llamados "talladores" - de todo el mundo construyen obras maestras de 9.000 toneladas, sólo con arena y agua, con alturas hasta doce metros. Este fantástico escenario de escultura en la playa del Mar Báltico de Travemünde es singular en Alemania. Debido a estructura angular de su grano, la arena es amontonada en altura y sigue siendo lisa así como en perfecta forma por varias semanas después de se "tallar" y cortar la arena. [www.sandworld.de](http://www.sandworld.de)

### **Exhibición Estadual: "Santa Isabel de Turingia", Eisenach**

7 de julio a 19 de noviembre  
Una de las mujeres más famosas de la Edad Media, Santa Isabel de Turingia (1207-31) ahora tendrá su honor por ocasión del 800º aniversario de su nacimiento. Santa Isabel, hija de rey Andrés de Hungría, dedicó su vida a los trabajos de caridad y murió entre los más pobres en un hospital que construyó. Su antiguo hogar, el castillo de Wartburg, recibirá la exposición. [www.elisabeth-wartburg.de](http://www.elisabeth-wartburg.de) (sólo en alemán)

### **Festival de Música, Schleswig-Holstein**

14 de julio a 2 de septiembre  
Desde que se fundó en 1986, el Festival de Música de Schleswig-Holstein ha tenido un lugar fijo en la lista de los prominentes eventos culturales internacionales del mundo. El festival presenta las grandes estrellas de la escena de la música clásica y jóvenes artistas apasionados, ayudándoles a lanzar sus carreras con presencia en los locales de atracción del concierto de Schleswig-Holstein. En 2007, el festival tendrá su foco en la música y los músicos de Hungría.

frescas, preferiblemente sin cocinar y vegetales orgánicos oriundos de suministradores y mercados alimenticios locales. El país es, de hecho, un líder en el cultivo orgánico y métodos de producción de alimentos. Los platos son leves y preparados de modo a conservar su alto contenido vitamínico y mineral. En el menú están opciones como ensalada tibia de espárragos blancos y vinagreta vegetal, sopa de patatas y pepinos, ensalada de col roja y mucho más. Los amantes culinarios a veces incluso encontrarán vinos orgánicos para acompañar la comida.

La moderna cocina alemana también representa una fusión central europea de gustos al incorporar las influencias de todo el mundo. No sólo las recetas y los condimentos de otros países influyen las recetas; los platos también varían según cada tradición culinaria y su agricultura regional de los estados alemanes. Muchos jefes de cocina incluso se especializan en cocina regional refinada con un toque internacional. En Hamburgo, por ejemplo, los restaurantes de alto nivel Landhaus »Scherrer y »Jacobs Restaurant adicionan al menú una fuerte connotación del norte de Alemania. Más hacia el sur, en los restaurantes »Stuttgarter Staeffe y »Traube Tonbachen Baiersbronn, los glotones encontrarán las especialidades suabas hechas a mano y una selección de centenas de vinos regionales variados.

Sin rodeos, muchos creen que la moderna cocina de Alemania permanece por ser descubierta. No es sin orgullo que los alemanes apuntaran con alegría que los restaurantes en su país tienen más que compartir comidas en estrellas como Michelin y otras distinciones culinarias. Para complacer a sus sentidos, los visitantes pueden por ejemplo cenar en el »castillo hotel de Lerbach en Bergisch-Gladbach, »Schwarzwaldstube en Bayersbronn, »Waldhotel Sonnora en la región del Eifel o »Schlossrestaurant Berg. Incluso los inspectores muy críticos de Michelin clasificaron estos restaurantes con tres estrellas, un sueño de cualquier cocinero y restaurante.

### Foco Regional: El Arte de Cenar con la Porcelana de Meißen

Antes que una gota de vino humedezca la lengua, el ojo ya se delicia en los placeres de la mesa festiva. Desde el primer plato al expreso, los visitantes pueden cenar en el restaurante de la fábrica de porcelanas de Meißen cerca de Dresden.

La fábrica de porcelanas de Meißen se estableció en el castillo de Albrechtsburg en junio de 1710 y trajo fama a la ciudad a través de la porcelana que exportó alrededor del mundo, al ofrecer el sello de dos espadas azules cruzadas.

Como la historia cuenta, el rey Augusto, el Fuerte, ordenó a sus súbditos encontrar una manera de fabricar oro. Después de muchas experiencias, los eruditos finalmente descubrieron la mejor cosa - el "oro blanco" o la porcelana, que confirió una bendición al rey y a Meißen. Hoy los artesanos de Meißen todavía producen 175.000 artículos al año en un nuevo local en el distrito de Meißen-Triebischtal, cerca de la fábrica original en el castillo.

Una visita a la fábrica de porcelanas de Meißen es "deber" a cualquier visitante en esta ciudad de Saxonia. Un acervo espectacular y una variedad de objetos expuestos ilustran la historia de la fabricación de porcelanas y talleres de demostración presentan las áreas de artesanía de la porcelana. La antigua fábrica de porcelanas, el Albrechtsburg, alberga hoy un museo que ofrece una exposición permanente de la porcelana de Meißen. »www.meissen.de

### Offertas Especiales

»www.shmf.de

### Salas Imperiales - Sueños Imperiales, Bamberg

21 de julio a 14 de octubre  
Para celebrar el milenio de la diócesis de Bamberg, la administración bávara del castillo promoverá una exposición inusual en su recinto. Los visitantes tendrán la oportunidad de visualizar en primer plano el trabajo de restauración en marcha en los aposentos imperiales barrocos. Por primera vez, los visitantes también podrán aprender, a través de talleres abiertos especialmente instalados, sobre la investigación de este importante monumento y su restauración. Cada día hay excursiones dirigidas a los visitantes individuales alrededor de la exposición.  
»www.residenz-bamberg.de

### Festival Richard Wagner, Bayreuth

25 de julio a 28 de agosto  
Por más de 125 años el festival anual de Richard Wagner ocurre en el teatro del festival en la colina verde. Una selección diferente de los dramas musicales de Wagner se demuestra a cada año en 30 ejecuciones por temporada para una audiencia vespertina de 2.000 personas. El tema central del Festival 2007 es una nueva producción de Die Meistersinger von Nürnberg. También se representará: Der Ring des Nibelungen, Tannhäuser y Parsifal.  
»www.bayreuther-festspiele.de (sólo en alemán)

### Semana de Golf de Colonia

29 de Julio a 4 de agosto  
La tercera semana de golf de Colonia NORDEA se realizará este año de 29 de julio a 4 de agosto. Con más de 31 recorridos de golf, Renania tiene la densidad más grande de recorridos y jugadores de golf en Alemania. Siete días, siete recorridos, siete torneos es el título de la semana de golf de Colonia este año y su concepto implicará una mezcla de eventos de golf, gastronomía y cultura que atraerá a los entusiastas que se divertirán de lejano y de

### **Gastronomía de Lujo en el Schloss Reinhartshausen Kempinski, Francfort**

Relajar y ser sorprendido por el arte culinario de la cocina: El jefe ejecutivo de cocina presenta un maravilloso menú de cinco platos gastronómicos con una copa de cortesía de champaña de los propios viñedos del hotel. La oferta incluye una noche en un cuarto de lujo, buffet de desayuno en el restaurante Wintergarten, un menú de cinco platos gastronómicos en el restaurante Prinzess von Erbach, entrada libre al área de salud así como estacionamiento libre. Un precio especial para niños está disponible bajo solicitud. El precio de paquete por persona en un cuarto matrimonial es 255 Euros y en un cuarto individual es 385 Euros. La oferta vale bajo solicitud y disponibilidad y es reservable hasta diciembre de 2007. [www.schloss-hotel.de](http://www.schloss-hotel.de)

cercano. Los acompañantes de los jugadores que no jugarán al golf pueden disfrutar de servicios de salud y belleza, pistas de compras, ofertas especiales para conciertos y museos así como recomendaciones de gastronomía.

[www.koelntourismus.com](http://www.koelntourismus.com) (sólo en alemán).

### **Estilo de Vida para Gastrónomos en el Hotel Schloss Elmau**

El requintado hotel Schloss Elmau de cinco estrellas, ubicado al sur de Garmisch-Patenkirchen abre sus puertas otra vez. Después de tres alas del castillo ser destruidas por un incendio en 2005, el castillo celebra su reapertura este mes. "A bordo" del escondrijo cultural está el brillante jefe de cocina Michael Hüsken con seis diversos restaurantes diseñados para inspirar: Los gastrónomos pueden darse el gusto en un restaurante de gastronomía a la carta, al menú de gastronomía con variedad de vinos, al buffet de cocina activa, al restaurante familiar y al restaurante del balneario. Un nuevo destaque culinario es un restaurante, que se diseñó especialmente para clases de cocina. Aquí los huéspedes, jefes de cocina aficionados y gastrónomos pueden aprender igualmente sobre la creativa fusión gastronómica del premiado jefe de cocina, que comparte su arte culinario, extendiéndose de la diversión inspirada a la cocina regional.

[www.schloss-elmau.de](http://www.schloss-elmau.de)

### **Tocinos y Largas Caminatas por la Selva Negra - 18 de julio a 12 de septiembre**

¿Cómo se prepara el tocino aromático y por qué es tan especial su sabor? Estas preguntas y mucho más serán contestadas por expertos durante las excursiones a pie en la región de Belchenland al sur de la Selva Negra. Para esta oferta de paquete culinario se incluye dos noches en un cuarto compartido con desayuno así como la participación en una larga caminata con muestras de tocinos en la ruta. Los precios comienzan en 51 Euros por persona en un cuarto matrimonial.

[www.belchenland.de](http://www.belchenland.de) (sólo en alemán)

### **Turismo por los Patrimonios Alemanes**

Visitantes pueden descubrir sus raíces con un viaje de nueve días a Alemania por Family Tree Tour. El viaje incluye una visita a un museo de historia abierto al aire libre cerca de Detmold, a la catedral y a la vieja ciudad universitaria de 1200 años de Paderborn así como a la ciudad de Osnabrück, donde los viajeros pueden satisfacerse con una sociedad genealógica local. Una excursión al museo de la emigración en Bremerhaven también hace parte del viaje. El precio, excepto vuelos, comienza en \$ 1.199 por persona para viajes de 1 a 9 de septiembre.

[www.familytreetours.com](http://www.familytreetours.com)

### **Información de Contacto**

Para comentarios y preguntas, contacte Victoria Larson, Gerente de Prensa, en la Oficina Nacional de Turismo Alemán: teléfono 212 661 7200, extensión 223 o correo electrónico [victoria.larson@d-z-t.com](mailto:victoria.larson@d-z-t.com).

Próxima Edición: Balnearios y Hoteles en Alemania

Este Newsletter ha sido enviado a [48638347055@preview.qu](mailto:48638347055@preview.qu). Este Newsletter ha sido enviado a usted con su acuerdo. Si desea darse de baja, haga clic [aquí](#).



© Oficina Nacional Alemana de Turismo Todos los derechos reservados

