Abécédaire de la gastronomie alsacienne

ABC der elsässischen Gastronomie

The A to Z of gastronomy in Alsace

tourisme-alsace.com

ALSACE®

A la table alsacienne, authenticité comme inventivité sont au rendez-vous ! De bonnes raisons pour vous faire apprécier ces mets qui, nous l'espérons, vous donneront envie d'en savoir - et d'en goûter - plus ! **«E Gueter» !** («Bon appétit !» en alsacien).

Kreativität und Ursprünglichkeit geben sich in der elsässischen Küche ein Stell-Dich-Ein! Das sind zwei gute Gründe, Ihnen die elsässischen Gerichte vorzustellen, die Ihnen hoffentlich Lust auf Mehr machen: Lust, mehr darüber zu wissen und Lust, mehr davon zu kosten! «E Gueter» ! («Guten Appetit!» auf elsässisch).

When you dine in Alsace, you can expect a rare blend of traditional and inventive cuisine. This guide will help you to find out about these regional delicacies - we're sure it will whet your appetite! **"E Gueter"!** («Bon appetit!» in Alsatian).

Niveau haute gastronomie, l'Alsace est la région de France qui compte le plus grand nombre d'étoiles par habitant.

Das Elsass ist die Region in Frankreich mit der größten Zahl Restaurantsterne pro Einwohner.

Alsace is the region in France with the greatest number of restaurant stars per inhabitant.

" E Gueter "

Pour lire ce document
Wie Sie das Dokument lesen
Understanding this guide

Pour vous aider, retrouvez ces pictogrammes tout au long de la brochure.
Die Piktogramme illustrieren die Speisen in der gesamten Broschüre.
We have used pictograms throughout the guide to help you on your gourmet discovery trail.

als.
alsacien • *elsässisch* • Alsatian

Petit plat typique
Kleine regionale Gerichte
Typical dishes

Charcuterie
Fleisch- und Wurstwaren
Porkmeats and sausages

Foie gras, oie
Gänseleber, Gans
Foie gras and goose

Poisson • *Fisch* • Fish

Les «traditionnels» : bäckeoffe, choucroute, matelote, pot-au-feu
Die Traditionellen : Bäckeoffe, Sauerkraut, Fischragout, Tafelspitz
Traditional main courses: Bäckeoffe, Sauerkraut, matelote, pot au feu

Plat à base de légumes
Gericht mit Gemüse
Vegetable dishes

Pâtes, quenelles, pommes de terre
Nudel, Leberklößchen (Knepfle...) Kartoffel
Pasta, quenelles, potatoes

Volaille, gibier
Geflügel, Wild
Poultry, game

Fromage • *Käse* • Cheese

Produit boulanger ou pâtissier (Kougelhopf, tartes...)
Bäcker- oder Konditoreiware (Kugelhopf, Kuchen und Torten...
Bread, cakes and pastries (Kougelhopf, tarts etc.)

Produit à base de fruit
Obsterzeugnisse
Fruit-based products

Produit lié à une tradition calendaire (Noël, Carnaval...)
Erzeugnisse zu einem Fest im Kalender (Weihnachten, Fastnacht...)
Products linked with seasonal traditions (Christmas, Carnival...)

Sommaire
Inhaltsangabe
Contents

4
Abécédaire
ABC
The A-Z

26
Vins, bières et autres boissons
Weine, Biere und andere Getränke
Wine, beer and other beverages

32
Coutumes au fil des saisons
Bräuche im Jahreskalender
Seasonal traditions throughout the year

38
Winstubs et fermes-auberges
Weinstuben und Berggasthöfe
Winstubs and farmhouse inns

40
A voir, à visiter, à noter
Sehen, Besuchen, Notieren
What to see, visit and note

44
Faire son marché
Auf dem Markt einkaufen
Shopping in the market

Agneau pascal

als. Lämmele

Biscuit traditionnel de Pâques, en forme d'agneau.
Osterlamm, Biskuitteig in Form eines Lammes.
Pascal lamb, a lamb-shaped cake.

Anisbredle

Petits gâteaux à l'anis, une des plus anciennes recettes de bredle de Noël.
Anisplätzchen, eines der ältesten Weihnachtsrezepte.
Aniseed cookies, one of the oldest recipes for Christmas cookies.

Asperge

als. Sparichle

Asperge d'Alsace, dont la culture remonte au 16e siècle. Traditionnellement servies avec 3 sauces (mayonnaise, vinaigrette, hollandaise) et accompagnées de jambon, les asperges, «conviviales», se consomment avec les doigts d'avril à mai !
Spargel aus dem Elsaß, immer von April bis Mai, der Anbau geht auf das 16. Jahrhundert zurück. Traditionell werden die Spargel mit 3 Saucen serviert, mit Sauce Mayonnaise, Sauce Vinaigrette und Sauce Hollandaise, dazu wird Schinken gereicht. Die Spargel werden -wie zu Hause- mit den Fingern verspeist!
Asparagus has been cultivated in Alsace since the 16th century. Traditionally served with 3 sauces (mayonnaise, French dressing and hollandaise) and ham, asparagus is eaten with your fingers in April and May in the company of family and friends!

Bäckeoffe

Potée boulangère de pommes de terre et de trois viandes marinées au vin blanc d'Alsace et cuite en terrine.
Bäcker-Eintopf mit Kartoffeln und drei Fleischsorten in elsässischem Weißwein mariniert, im Römertopf gegart.
Casserole with potatoes and three different types of meat marinated in white wine and traditionally baked in a terrine in the baker's oven.

Beignets de Carnaval

als. Fastnachtkiechle

Beignets de Carnaval dont il existe près de 20 recettes (pommes, confiture, fleurs de sureau...).
Fastnachtskrapfen, es existieren über 20 Rezepte (mit Äpfeln, Marmelade, Holunderblüten...).
Carnival doughnuts come in around 20 different varieties, including with apples, jam and elderflower.

Bergkäs *(Barkas)*

Fromage à pâte pressée à déguster cru ou fondu (raclette, gratins).
Hartkäse, entweder roh oder geschmolzen (Raclette, Gratin) zu verkosten.
Hard cheese to be savoured raw or cooked (raclette, cheese toppings).

Bettelmann

voir / siehe / see Mendiant

B*äckeoffe*

Bibeleskäs

Fromage blanc
assaisonné aux fines herbes servi avec des pommes de terre sautées ou en robe des champs.
Weißkäse mit feinen grünen Kräutern mit Bratkartoffeln oder Kartoffel in der Schale.
Soft white cheese garnished with herbs and served with sauté potatoes or jacket potatoes.

Bienenstich

voir / siehe / see Nid d'abeilles

Birewecke

Pain de Noël aux
poires séchées et fruits secs, longuement séché.
Weihnachtsbrot mit getrockneten Birnen, lange getrocknet.
Christmas bread made with dried pears and fruit, left to dry out for a long time.

Bouchée à la reine

als. Suppepaschtetle

Version alsacienne du vol-au-vent.
Königin Pastete, elsässische Variante der großen Blätterteigpastete.
The regional version of vol-au-vent.

Bredle

Petits gâteaux de
Noël dont il existe une infinité de variétés.
Weihnachtsplätzchen, verschiedenste Sorten.
Christmas cookies, of which there are a thousand and one varieties.

Bretzel

Petit pain en forme de bras croisés, qui date du 12e siècle. Sa croûte est garnie de gros sel. Empreint d'une valeur symbolique (on y voit 3 fois le soleil), il est l'emblème de la boulangerie alsacienne.
Bretzeln gehen auf das 12. Jahrhundert zurück. Die Bretzel ist auch das Symbol (man sieht darin 3 Mal die Sonne) der elsässischen Bäckereien.
Pretzel made of bread in the shape of crossed arms dating back to the 12th century. The crust is sprinkled with cooking salt. It is the symbol used for Alsatian bakeries and the shape is symbolic in itself as you can see the sun 3 times through it.

Buttemuess

Confiture d'églantine (cynorhodon).
Konfitüre aus wilder Rose.
Rose hip jam.

Carpe frite

Spécialité du Sundgau servie avec mayonnaise et citron.
Gebackener Karpfen, Spezialität aus dem Sundgau, mit Mayonnaise und Zitrone serviert.
Fried carp served with mayonnaise and lemon, speciality of the Sundgau region.

Cervelas

Petite saucisse courte.
Zervelatwurst.
Small pork sausage (saveloy).

Charcuterie

Fleisch- und Wurstwaren / Porkmeats and sausages

voir aussi/siehe auch/see also Cervelas, Knack, Pâté en croûte, Presskopf

Bierwurscht

Saucisse de «bière», épicée de moutarde en grains.
Bierwurst, mit Senfkörnern gewürzt.
"Beer" sausage, seasoned with mustard seeds.

Brotwurscht

Saucisse blanche à frire ou à pocher.
Brotwurst, Weißwurst zum backen oder pochieren.
A white sausage that can be fried or poached.

Blüetwurscht

Boudin noir.
Blutwurst.
Black pudding.

Fleischwurscht

Saucisse de viande proche du cervelas.
Fleischwurst, ähnlich wie die Zervelatwurst.
Meat sausage similar to a saveloy.

Jambonwurscht

Saucisse de jambon.
Schinkenwurst.
Ham sausage.

Landjäger

Gendarme, saucisse sèche à section rectangulaire.
Landjäger, getrocknete Wurst in rechteckiger Form.
A dry salami sausage with rectangular sides.

Lard *als. Burespeck*

Lard paysan fumé.
Bauernspeck, geräucherter Speck.
Country-style smoked bacon.

Lewerwurscht

Saucisse de foie à tartiner.
Leberwurst zum streichen.
Liver sausage spread.

Metwurscht

Saucisse à tartiner à base de viande crue de bœuf et porc.
Mettwurst, Wurst aus rohem Rind- oder Schweinefleisch, zum streichen.
A sausage spread made with raw pork and beef.

Schwarzwurscht

Saucisse noire lardée.
Schwarzwurst, schwarze Wurst mit Speck-stückchen.
A black sausage with lard.

Charcuterie

Choucroute

Chinois

als. Schnekekueche

Pâte levée composée d'éléments roulés en coquille d'escargots, agglutinés les uns aux autres, et fourrée d'amandes et noisettes moulues.
Schneckenkuchen, Hefeteig mit schneckenförmig eingerollten Teilen, aneinandergeklebt und mit Mandeln und gemahlenen Nüssen gefüllt.
Made up of snail-shaped coils of leavened dough set in a circular shape and filled with ground almonds and hazelnuts.

Chou rouge

als. Rotkrüt

Chou rouge cuisiné avec pommes et châtaignes.
Rotkohl mit Äpfeln und Kastanie gekocht.
Red cabbage cooked with apples and sweet chestnuts.

Choucroute

als. Sürkrüt

Chou aigre, la choucroute est le chou émincé fermenté. L'Alsace couvre 75 % de la production française. Choucroute garnie : choucroute cuite au vin blanc avec un assortiment de viandes salées et fumées, charcuteries et pommes de terre. Le porc est le plus souvent utilisé, mais aussi l'oie ou divers poissons.
Saurer Kohl, Sauerkraut ist der in dünne Streifen geschnittene, gegärte Kohl. 75% der französischen Sauerkraut-Produktion kommt aus dem Elsaß. Sauerkraut auf elsässische Art ist ein Sauerkraut in Weißwein gekocht mit verschiedenen gesalzenen und geräucherten Fleischsorten, Wurstwaren und Kartoffeln. Meistens wird Schweinefleisch dazu gekommen, aber auch Gans oder verschiedene Fischsorten.
This form of pickled cabbage is finely sliced and fermented. 75% of French production comes from Alsace. "Choucroute garnie" is sauerkraut cooked in white wine with a selection of salted and smoked meats, pork meats and potatoes. Pork is the most commonly used meat, but goose is also used, as is fish.

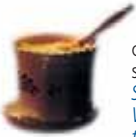
Chrischtstolle

Gâteau de Noël de forme allongée, aux fruits secs et épices, saupoudré de sucre glace.
Weihnachtskuchen in länglicher Form, mit Trockenobst und Gewürzen, mit Puderzucker bestreut.
A long Christmas cake with dried fruit and spices, dusted with icing sugar.

Civet de lièvre

als. Hasepfeffer

Civet de lièvre au sang mariné au vin rouge.
Hasenpfeffer, in mariniertem Blut und Rotwein.
Jugged hare marinated in red wine.



Condiments

L'usage du vinaigre doux Melfor (aromatisé au miel et infusions de plantes), du raifort (als. Meeretisch), de la moutarde d'Alsace, du cornichon fort ou aigre-doux est spécifique à l'Alsace.
Spezifisch für das Elsaß sind Würzstoffe wie süßer Essig von En terme Melfor (mit Honig und Pflanzeninfusionen aromatisiert), Meerrettich, elsässischen Senf, Cornichons oder süßsaure Gurke.
Some condiments are specific to Alsace, such as the sweet Melfor vinegar (infused with plants and flavoured with honey), horseradish sauce (als. Meeretisch), Alsace mustard and pickled gherkins that are sometimes slightly sweet.

Coq au Riesling

Coq déglacé au Riesling, enrichi d'une sauce crémée et servi avec spätzle ou nouilles.
Huhn mit Riesling gelöst, angereichert mit einer Rahmsauce, mit Spätzle oder Nudeln serviert.
Cock deglazed with Riesling wine, served with a creamy sauce and spaetzle or noodles.

Dampfnüdle

Boules de pâte levée cuites à la cocotte.
Dampfnudeln, auf einer Hefeteig-Basis, im Schmortopf gekocht.
Dumplings made with leavened dough and cooked in a casserole.

Escargots

als. Schneke

Les escargots à l'alsacienne sont assaisonnés à l'ail et au persil.
Elsässische Weinbergschnecken sind mit Knoblauch und Petersilie verfeinert.
In Alsace snails are seasoned with garlic and parsley.

Fastnachtkiechle

voir / siehe / see
Beignets de Carnaval

Flammekueche

Tarte flambée, pâte à pain garnie d'un mélange de crème, fromage blanc, lardons et oignons. Se mange avec les doigts ! Cuite au four à pain, elle était traditionnellement confectionnée les jours de cuisson du pain à la ferme. Variantes sucrées avec pommes, quetsches, cannelle...
Flammenkuchen, Brotteig garniert mit einer Mischung aus Rahm, Weißkäse, Speck und Zwiebeln. Sie wird heute bis zum Abwinken auf einem Holzbrett serviert, in Drittel geschnitten, eingerollt und mit den Fingern gegessen. Sie wurde früher am Brotback-Tag im Backofen gebacken. Es gibt vielerlei Sorten, etwa süße Flammkuchen zum Dessert mit Äpfeln, Zwetschgen oder Zimt...
A dish with a dough base topped with a mixture of cream, soft white cheese, bacon chunks and onions. You eat it with your fingers! Baked in a baker's oven, it was traditionally made on the days when bread was baked at the farms. You can also try the sweet versions with apple, plum and cinnamon toppings.

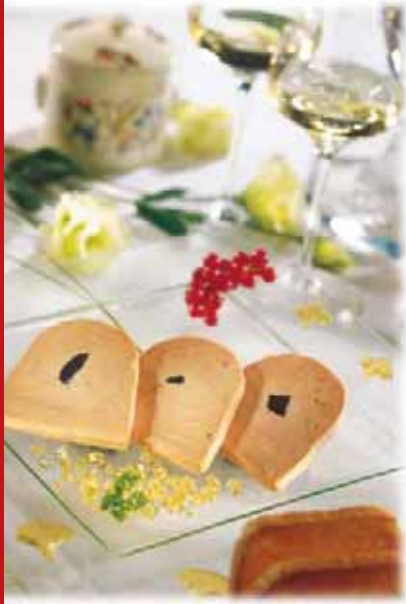
F*lammekueche*

Fleischknepfle

Boulettes de viande.
Fleischklöße.
Meat balls.

Fleischschneke

Pâte à nouille farcie de viande, roulée et découpée en tranches.
Mit Fleisch gefüllter Nudelteig, eingerollt und in Streifen geschnitten.
A noodle dough stuffed with meat, rolled up and cut into slices.



Foie gras

als. Ganslewer

Foie gras en bloc, terrine, plus rarement en croûte, comme celui qui fit la réputation du foie gras de Strasbourg fin du 18e siècle, grâce au pâtissier-cuisinier du Maréchal de Contades, Jean-Pierre Clause. Le gavage des oies existe en réalité depuis l'Antiquité égyptienne, puis fut longtemps pratiqué par les Juifs d'Europe Centrale. Se consomme frais, froid ou poêlé, lors d'événements festifs.

Gänseleber am Stück, im Topf, seltener im Blätterteig, obwohl diese seit dem 18. Jahrhundert die berühmte Straßburger Gänseleber ist. Zu verdanken ist sie dem Koch und Konditor des Marschalls von Contades, Jean-Pierre Clause. Das Stopfen der Gänse geht in Wirklichkeit auf das alte Ägypten zurück und wurde dann lange von Juden in Mitteleuropa praktiziert. Man isst an Festtagen frisch, kalt oder gebacken.

Foie gras comes in loaves, terrines and more rarely in pie form, which earned the Strasbourg version of foie gras its reputation at the end of the 18th century thanks to Jean-Pierre Clause, the chef and pastry cook of Maréchal de Contades. In fact, geese have been force-fed since the days of Ancient Egypt and this practice was then continued for a long time by the Jews living in Central Europe. Foie gras can be served fresh, cold or pan-tossed on all festive occasions.

Forrel

voir / siehe / see Truite

Galettes de pommes de terre

voir / siehe / see Grumbeerekiechle

Ganslewer

voir / siehe / see Foie gras

Griesknepfle

Quenelles de semoule.
Griesklößchen.
Semolina quenelles.

Grumbeerekiechle (ou/oder/or -dätchele)

Galettes de pommes de terre râpées.
Geriebener Kartoffelpuffer.
Potato pancakes made with grated potatoes.

Grumbeereknepfle

Quenelles de pommes de terre.
Kartoffelklößchen.
Potato quenelles.

Grumbeeresalad

voir / siehe / see Salade de pommes de terre

Harengs *als. Heri*

En filets roulés (rollmops), frits à la vinaigrette ou à la crème, servis avec des pommes de terre (voir : Matjes).
Rollmops, in Essig- oder Rahmsauce mit Kartoffel (siehe : Matjesfilet).
Rolled herring filets (rollmops) fried in a vinegar or cream sauce and served with potatoes (see: Matjes).

Hasepfeffer

voir / siehe / see Civet de lièvre

Jambonneau

voir / siehe / see Wädele

Kassler

Carré et filet de porc fumé consommé froid ou chaud.
Karree und Filet vom geräucherten Schwein, kalt oder warm serviert.
Smoked pork loin or fillet served either hot or cold.

Knack

als. Wirschtle

Saucisse de Strasbourg, présentée par paire.
Stroßburi Werschtle, Frankfurter Würstchen, paarweise.
The Strasbourg version of a frankfurter always comes in pair.

Kougelhopf

als Kugelhopf ou Kuejelhopf

Pâte levée qui a la forme de son moule : une base de cône nervuré et crénelé creusé en son milieu, symbole de l'Alsace ! En version sucrée avec raisins secs et amandes entières - en version salée avec lardons et noix.

Kugelhupf, Hefeteig, der dieselbe Form hat wie seine Gießform mit einem Zylinder in der Mitte, das Symbol des Elsaß ! Erhältlich als süßen Kugelhupf mit getrockneten Rosinen und ganzen Mandeln - oder gesalzen mit Speck und Nüssen.

Leavened dough shaped in a special cake mould – a ribbed and scalloped conical form which is hollow at the top end and is the symbol of Alsace. The ingredients for the sweet version include dried raisins and whole almonds, while bacon chunks and walnuts are ingredients in the savoury version.

Lämmele

voir / siehe / see Agneau Pascal

Langhopf

Pâte levée aux épices et fruits secs, de forme cylindrique cannelée, recouverte de sucre semoule.

Hefeteig mit Gewürzen und Trockenobst, runde gerillte Form, mit Zucker überzogen.

Leavened dough with spices and dried fruit, shaped like a fluted cylinder and sprinkled with caster sugar.

Lebkueche

Pain d'épices plat de formes diverses (langues, cœurs...).

Lebkuchen, flaches Gewürzbrot in verschiedenen Formen (Zungen, Herzen...).

Flat spice bread cut into a variety of shapes (tongues, hearts etc.).

Lewerknepfle

Quenelles de foie.

Leberklößchen.

Liver quenelles.

Linzertorte

Tarte de Linz d'origine autrichienne, garnie de confiture de framboise et croisillons de pâte.

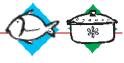
Linzertorte, ursprünglich aus Österreich mit Himbeermarmelade, darüber kreuzen sich Teigstreifen.

Linzer torte of Austrian origin filled with raspberry jam and topped with strips of pastry.

Männele

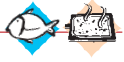
Brioche en forme de petit bonhomme consommée traditionnellement à la Saint-Nicolas.
Briocheteig in Form eines kleinen Mannes, das Gebäck wird traditionellerweise am St. Nikolaus verzehrt.
Brioche shaped like a little man traditionally eaten on St Nicholas' Day (6th December).

Matelote



Plat de darnes de différents poissons de rivière, enrichi d'une sauce crémée au Riesling et servi avec des nouilles.
Filets von verschiedenen Flussfischen mit einer Rahm-Riesling-Sauce, serviert mit Nudeln.
A fish stew with a selection of freshwater fish steaks served with a creamy Riesling sauce and noodles.

Matjes



Filets de hareng à la crème (avec oignon et pomme) servis avec des pommes de terre.
Heringsfilets in Rahmsauce (mit Zwiebeln und Äpfeln), mit Kartoffel als Beilage serviert.
Herring fillets in cream (with onion and apple) served with potatoes.

Mendiant

als. Bettelmann

Mendiant, sorte de clafoutis à base de pain perdu.
Eine Art Süßspeise aus Eierkuchenteig und Kirschen.
The regional version of bread and butter pudding.

Munster

als. Minschter

Fromage affiné à pâte molle et croûte lavée.
Feiner Weichkäse mit gewaschener Rinde.
A matured, soft cheese.

Navets salés

als. Süri Rüewe

Navet blanc fermenté coupé en cordons et cuisiné «façon choucroute».
Saure Rüben, fermentiert, in Streifen geschnitten und wie Sauerkraut gekocht.
Fermented white turnips cut into strips and cooked like Sauerkraut.

Nid d'abeilles

als. Bienenstich

Nid d'abeilles, pâtisserie au miel farcie d'une crème pâtissière.
Konditoreiware mit Honig und einer Crème gefüllt.
Honey cake with a French custard filling.

Nouilles

als. Nüdle

Les nouilles d'Alsace sont riches en œufs.
Die Nudeln im Elsaß haben einen hohen Ei-Anteil.
Typical Alsace noodles are made with lots of eggs.

N*avets salés*

Oie

Cuisinée de plusieurs façons : Oie rôtie de la St-Martin avec chou et marrons (als. Martinsgans) - Cou d'oie farci dégusté froid ou chaud - Soupe aux abattis d'oie et légumes mitonnée l'hiver lors de la découpe de l'oie grasse.

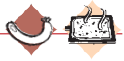
Gans - auf verschiedene Arten zubereitet : Gebratene Martinsgans mit Kohl und Kastanien - Gefüllter Gänsehals, kalt oder warm verspeist - Gans-Schlachtsuppe mit Gemüse, auf schwacher Flamme gekocht, wird im Winter beim Zerlegen der Gans verkostet.

Goose is cooked in many ways - Roasted for St. Martins' Day (11th November) with cabbage and sweet chestnuts (als. Martinsgans) - Stuffed neck of goose served either hot or cold - Soup made from goose giblets and vegetables prepared in winter when the fat geese are butchered.

Palette

voir / siehe / see Schifele

Pâté en croûte



A base de porc et/ou veau mariné au vin blanc, servi froid avec des crudités.

Kalte Pastete in Blätterteig mit Schweinefleisch und/oder Kalbfleisch, in Weißwein mariniert, mit Rohkost serviert.

A pie made with pork and/or veal marinated in white wine and served cold with raw vegetable salads.

Pflüte

Quenelles de pomme de terre et de poireau.

Klöße aus Kartoffel und Lauch.

Potato and leek quenelles.

Pot-au-feu

als. Suppefleisch

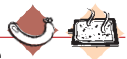
Après la choucroute, un des plus anciens plats d'Alsace. Ce repas dominical par excellence, parfois accompagné d'une sauce au raifort, est assorti de crudités et débute par un bouillon aux quenelles de moëlle (als. Marigknepfle).

Tafelspitz: nach dem Sauerkraut ist der Tafelspitz eines der ältesten Gerichte im Elsaß. Ein perfektes Sonntagsgericht, manchmal mit Meerrettichsauce, mit Rohkost. Meist geht eine Markklößchensuppe voraus.

After choucroute, pot au feu (beef stew) is one of the oldest dishes in Alsace. This typical Sunday lunch is sometimes served with horseradish sauce and raw vegetable salads. The first bowl consists of just the broth with tiny bone-marrow dumplings (als. Marigknepfle).

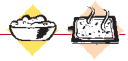
Salade mixte

Presskopf



Fromage de tête de porc en gelée.
Schweinskopfsülze in Gelee.
Pork brawn in jelly.

Quenelles



Voir Lewerknepfle (quenelles de foie), Griesknepfle (de semoule), Grumbeereknepfle (de pommes de terre), pot-au-feu, Pflüte.
Siehe Lewerknepfle (Leberklößchen), Griesknepfle (Grießklößchen), Grumbeereknepfle (Kartoffelklößchen), pot-au-feu, Pflüte.
See Lewerknepfle (liver quenelles), Griesknepfle (semolina quenelles), Grumbeereknepfle (potato quenelles), pot-au-feu, Pflüte.

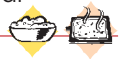
Quetsche

Prune d'Alsace, se consomme en tarte, marmelade (Quetschescheschlagel)... ou distillée en eau-de-vie.
Zwetschge aus dem Elsaß, als Kuchen oder Marmelade oder als Obstbranntwein destilliert.
Dark plum typical of Alsace, used to make tarts and jam, or distilled as eau de vie.

Rognons

voir / siehe / see Süri Nierle

Roïgebradeldi
Roïgabrageldi



Pommes de terre cuites à l'étouffée aux oignons et au lard, plat marcaire des Hautes Vosges.
Gekochte Kartoffeln ohne Schale mit Zwiebeln und Speck geschmort, typisches Gericht auf den Berggasthöfen in den Hochvogesen.
Potatoes steamed with onions and bacon, a typical farm dish from the Upper Vosges.

Rotkrüt

voir / siehe / see Chou rouge

Salade mixte

Salade de cervelas et gruyère servie avec une vinaigrette relevée.
Zervelatwurst und Schweizer (Gruyère)-Käse-Salat mit pikanter Vinaigrette-Sauce.
Mixed salad with saveloy sausages and gruyere cheese served with a tasty French dressing.

Salade de pommes de terre

als. Grumbeeresalat ou Hartäpfelsalat

Tiédie par l'ajout de bouillon, elle est assaisonnée de vinaigrette moutardée et fines herbes.
Kartoffelsalat, lauwarm durch Hinzugießen von einem Bouillon, wird mit Vinaigrette aus Essig und feinen Kräutern gewürzt.
Warmed up by adding a little stock, it is seasoned with a mustard French dressing and herbs.

Salade de pot-au-feu

Salade composée de viande de pot-au-feu accommodée.
Suppenfleischsalat.
Pot-au-feu salad, a salad prepared with stew meat.

Schifele

Palette de porc fumé.
Geräuchertes Schäufele.
Smoked shoulder of ham.

Schneke

voir / siehe / see Escargots

Schnekekueche

voir / siehe / see Chinois

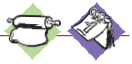
Sparichle

voir / siehe / see Asperge

Spätzle

Pâtes obtenues par émiettement d'un appareil presque liquide.
Nudeln, die aus einer fast flüssigen Masse hergestellt werden.
Traditional pasta that looks like shredded noodles.

Springerle



Gâteaux de Noël fabriqués dans des moules finement sculptés.
Weihnachtsplätzchen, die in feinen Förmchen entstehen.
Christmas cakes baked in finely sculpted moulds.

Stolle

Petites brioches en forme de bonnets ecclésiastiques.
Kleine Briochekuchen.
Small brioches shaped liked ecclesiastic hats.

Streussel

Pâte levée recouverte d'un mélange grumeleux de beurre, sucre, farine et cannelle.
Streusselkuchen, Hefeteig, darauf eine Mischung aus Butterkrümel, Zucker, Mehl und Zimt.
Cake made with leavened dough, sprinkled with a mixture of curdled butter, sugar, flour and cinnamon.

Strudel

Gâteau à base de pâte étirée enveloppant une farce de pommes, raisins secs, amandes, épices, autre héritage de l'Autriche (cf. Linzertorte).
Kuchen auf Basis eines Rollteigs mit einer Füllung aus Äpfeln, getrockneten Rosinen, Mandeln und Gewürzen; ebenso ein kulinarisches Erbe aus Österreich (siehe Linzertorte).
Apple strudel made from rolled-out pastry with a filling of apples, dried raisins, almonds and spices - another dish inherited from Austria (cf. Linzertorte).

Sübrot *(Süweckle)*

Pain à un sou, petit pain fendu et cintré au milieu.
Brot für einen Sou, Brötchen, in der Mitte gespalten.
Literally "penny bread", a roll split and hollowed down the middle.

Suppefleisch

voir / siehe / see Pot-au-feu

Suppepaschtetle

voir / siehe / see Bouchée à la reine

Süri Nierle

Rognons de veau émincés, sautés et déglacés au vinaigre.
Saure Nieren aus Kalbfleisch, gekocht und mit Essig abgeschmeckt.
Finely chopped veal kidneys, pan-fried and deglazed in vinegar.

Süri Rüewe

voir / siehe / see Navets salés

Sürkrüt

voir / siehe / see Choucroute

Tartes

Aux myrtilles, Käsküche (au fromage blanc), à la rhubarbe (avec ou sans flan ou meringue), Quetschelkueche (aux quetsches saupoudrées de cannelle).
Heidelbeerkuchen, Käsekuchen, Rhabarberkuchen (mit oder ohne Pudding oder Meringue), Zwetschgenkuchen (mit Zimt bestreute Zwetschgen).
Bilberry tart, Käsküche (cheese cake) rhubarb tart (with or without French custard or meringue), Quetschelkueche (plum tart sprinkled with cinnamon).

Tarte à l'oignon

als. Ziwelkueche

Tarte à l'oignon
Zwiebelkuchen.
Onion tart.

Ziwelkueche

Tarte flambée

voir / siehe / see
Flammekueche

Tomme «Prés du Ried»

Fromage à pâte pressée de la plaine du Ried. Le but de sa création récente est la sauvegarde des prairies inondables de l'Ill.
Hartkäse aus der Riedebene. Das Ziel der kürzlichen Entstehung des Rieds ist die Erhaltung der überschwemmten Ill-Wiesen.
Hard cheese from the Ried plain, only recently created to help preserve the meadows in the flood basin of the river Ill.

Tourte

Tourte à la viande, dite vigneronne à base de pâte feuilletée et d'émincé ou hachis. La tourte de la vallée de Munster hâchée plus finement est indissociable du repas marcaire servi dans les fermes-auberges.
Fleischtorte, auch Winzertorte genannt, Blätterteig mit dünn geschnittenem Speck oder kleingehacktem Fleisch. Die Fleischtorte aus dem Münstertal mit noch feiner gehacktem Fleisch ist untrennbar mit dem Gericht verbunden, das in den Berggasthöfen serviert wird.
Meat pie called the "winegrower's pie" with flaky pastry and thinly sliced or minced meat. The more finely minced pie from Munster valley is an absolute must for the farm meals served in the farmhouse inns.

Truite

als. Forrel

Cuisinée «au bleu», aux amandes ou façon matelote.
Forelle «blau», mit Mandeln oder als Matelote (Fischragout).
Trout "au bleu", with almonds or in a fish stew.

Vacherin glacé

Gâteau glacé rond à base de meringue et crème fouettée.
Runder Eiskuchen auf der Basis einer Meringue mit Schlagsahne.
Round ice-cream cake with a meringue base and whipped cream.

Wädele

Petit jambonneau ou jarret de porc (peut être caramélisé).
Schweinshachse (kann karamelisiert sein).
Small knuckle of ham or shoulder of ham (may be caramelised).

Wihnachtsbredle

voir / siehe / see
Bredle

Wurscht

voir / siehe / see
Charcuterie

Ziwelkueche

voir / siehe / see
Tarte à l'oignon

Zopf

Brioche tressée ou natte.
Hefezopf, gerippt oder geflochten.
Plaited brioche.

Vins, bières et autres boissons

Weine, Biere und andere Getränke

Wine, beer and other beverages

Vins et cépages d'Alsace

Avec la complicité de ses vins, l'Alsace est l'une des régions les plus gourmandes de France ! Dès le Moyen-âge (13e siècle), les vins d'Alsace sont reconnus comme les plus prestigieux d'Europe. Au fil des siècles, le vignoble alsacien connaît des périodes de prospérité mais également de déclin. Il renaît après la première guerre mondiale lorsque les viticulteurs décident de s'engager dans une politique de qualité en travaillant sur les cépages typiques. Aujourd'hui, tous les vins d'Alsace sont des vins à «Appellation d'Origine Contrôlée Alsace», «Alsace Grand Cru» ou «Crémant d'Alsace». Les mentions «Vendanges tardives» et «Sélection de grains nobles» distinguent des vins moelleux ou liquoreux récoltés en surmaturité. Les vins d'Alsace se consomment frais (8 à 10 °C, 5 à 7 °C pour le Crémant).

Weine und Rebsorten im Elsaß

Die Weine tun ihr übriges, um aus dem Elsaß eine der berühmtesten Regionen Frankreichs für Feinschmecker zu machen! Seit dem Mittelalter, genauer gesagt dem 13. Jahrhundert, zählen die Weine des Elsaß' zu den edelsten in Europa. Im Laufe der Jahrhunderte erlebt der elsässische Wein Glanzzeiten, aber auch schwierige Phasen. Er wird nach dem Ersten Weltkrieg wieder angepflanzt, nachdem sich die Winzer entschlossen hatten, mit typischen Rebsorten auf Qualität zu setzen. Heute sind alle elsässischen Weine Rebsäfte mit der Ursprungsbezeichnung «Appellation d'Origine Contrôlée Alsace», «Alsace Grand Cru» oder «Crémant d'Alsace». Die Erwähnung «Spätlese» und «Auslese» bezeichnen die süßeren oder likörähnlichen Weine, deren Trauben nach der Reife geerntet werden. Die elsässischen Weine werden kalt getrunken (8 bis 10 °C, 5 bis 7 °C für den Crémant - elsässischer Sekt-).

Alsace wines and vines

Aided and abetted by its wines, Alsace is one of the most gourmet regions of France! Since the Middle Ages (13th century), Alsace wines have been acknowledged as the most prestigious in Europe. Over the centuries, the Alsace vineyards have known periods of prosperity but also moments of decline. The industry rose from the ashes after the First World War when the winegrowers decided to adopt a policy of quality by working with traditional vines. Today, all Alsace wine bears the label "Appellation d'Origine Contrôlée Alsace", "Alsace Grand Cru" (vintage wine) or "Crémant d'Alsace" (sparkling wine). Labels bearing the inscription "Vendanges tardives" (late grape-harvest) and "Sélection de grains nobles" (noble grape) are for mellow or syrupy wine where the grape has been picked over-ripe. Alsace wines are served chilled (8 to 10 °C, 5 to 7 °C for the sparkling Crémant).

Gewurztraminer

Arômes aux notes fruitées, florales ou épicées.

Fruchtig, blumig oder würzig.

Fruity, floral or spicy aromas.

Muscat d'Alsace

Sec, c'est un vin au fruité inimitable, très aromatique qui exprime la saveur du raisin frais.

Muskatwein: trocken, unnachahmlicher Fruchtwein, sehr aromatisch, gibt den Geschmack der frischen Traube wieder.

A dry wine with an unrivalled fruity touch, highly aromatic and redolent with the taste of fresh grapes.

Pinot Blanc

Tendre et délicat, allie fraîcheur et souplesse. Juste milieu dans la gamme des vins d'Alsace.

Weißburgunder: zart und delikat, verbindet Frische und Geschmeidigkeit. Bei der Auswahl zwischen den elsässischen Weinen der goldene Mittelweg.

A gentle, delicate wine combining freshness and suppleness. At the mid-point of the range of Alsace wines.

Tokay Pinot Gris

Charpenté, rond et long en bouche, présente des arômes complexes de sous-bois parfois légèrement fumés.

Grauburgunder: stattlich, rund und lang im Geschmack, zeitweise Aroma des Unterholzes, manchmal auch leicht rauchig.

Structured, full-bodied wine that lingers on the palate, full of complex aromas from the undergrowth, sometimes slightly smoky.

Pinot Noir

Seul cépage en Alsace à produire un vin rouge ou rosé, dont le fruité typique évoque la cerise.

Blauer Spätburgunder: einzige Rebsorte im Elsaß, die einen Rotwein oder Roséwein ergibt; der Fruchtgeschmack erinnert an Kirschen.

The only Alsace vine to produce a red or rosé wine with a typically fruity taste reminiscent of cherries.

Riesling

Sec, racé, délicatement fruité. Offre parfois des nuances minérales ou florales. Reconnu comme l'un des meilleurs cépages blancs du monde.

Trocken, rassig, delikat fruchtig. Lässt manchmal mineralische oder blumige Nuancen zu. Bekannt als eine der weltweit besten weißen Rebsorten.

Dry, distinctive, delicately fruity. Sometimes with mineral or floral nuances. Acknowledged as one of the best vintages in the world.

Sylvaner

Remarquablement frais et léger, présente un fruité discret. Agréable et désaltérant, sait montrer aussi une belle vivacité.

Bemerkenswert frisch und leicht, zeigt einen diskreten Fruchtgeschmack. Angenehm und durststillend, kann sich auch recht lebhaft zeigen.

Remarkably fresh and light with a light fruity touch. It is a pleasant, refreshing and often lively wine.

Crémant d'Alsace

Fabriqué selon la méthode traditionnelle (2e fermentation en bouteille), il rend les fêtes plus pétillantes.

Elsässischer Crémant: traditionelle Herstellungsweise (2. Gärung in der Flasche), jede Feier wird erst spritzig durch Crémant.

Made according to the traditional method (2nd fermentation when bottled), it adds sparkle to every occasion.

«Neijer siasser»

Vin nouveau : jus de raisin naturellement sucré, non encore ou légèrement fermenté.

Neuer Wein: natürlich gezuckerter Traubensaft, kaum oder noch nicht gegärt.

Naturally sweetened grape juice on the verge of fermentation.

Eaux-de-vie blanches

als. Schnaps

Principalement consommées en digestifs

Emblématiques du Val de Villé, des vallées d'Orbey et de Lapoutroie, elles sont fabriquées à partir de fruits ou de baies très variés. A côté du convivial Kirsch (eau-de-vie de cerise ou de cerise sauvage) qui parfume délicatement la pâtisserie, on produit partout en Alsace, de la Quetsche, Mirabelle, Framboise, Poire, sans oublier le Marc de Gewurztraminer... Et, de façon plus confidentielle Prunelle, Houx, Alisier, Sureau, Coing, Gentiane (racine), Fleur de bière...

Weißer Obstbranntwein

als. Schnaps

Vorwiegend als Verdauungsschnaps konsumiert

Das Villé-Tal und die Täler von Orbey und Lapoutroie sind untrennbar mit der Schnapsproduktion verbunden. Die Schnäpse werden aus Früchten oder verschiedenen Beeren hergestellt. Neben dem Kirschwasser (Obstbranntwein aus Kirsche oder wilder Kirsche), das auch raffiniert in der Konditorei benutzt wird, wird überall im Elsaß Zwetschgen-, Mirabell-, Himbeer-Birnenschnaps sowie Marc de Gewurztraminer hergestellt... Und, noch als Geheimtipp: Schnaps aus Schlehe, Stechpalme, Elsbeere, Holunder, Quitte, Enzian (Wurzel), Fleur de bière...

Eau de vie

als. Schnaps

A colourless spirit usually taken at the end of a meal

Typical produce of Val de Villé, the valleys of Orbey and Lapoutroie, eau de vie, or Schnaps, is distilled from a broad variety of fruit and berries. As well as the companionable Kirsch (cherry or wild cherry eau de vie) which adds a delicate aroma to cakes and pastries, Plum, Mirabelle, Raspberry and Pear eau de vie is distilled everywhere in Alsace, not forgetting Marc de Gewurztraminer. And though less widespread, you can also find Sloe, Holly, Elderberry, Quince, Gentiane (root) and Fleur de bière (hop).

Eaux naturelles

Eaux minérales : Celtic (à Niederbronn-les-Bains) très peu minéralisée, en versions plate, légèrement pétillante ou pétillante - Wattwiller, moyennement minéralisée, en versions plate ou pétillante - Nessel (à Soultzmatt) à minéralisation moyenne.

Eaux de source : Carola (à Ribeauvillé) et Lisbeth (à Soultzmatt) en versions eau plate, légèrement gazeuse ou gazeuse - Valon (à Metzeral).

Naturellwässer

Mineralwässer : *Celtic (Niederbronn-les-Bains) mit wenig Mineralien, als stilles Wasser, medium oder Sprudelwasser zu haben - Wattwiller, mit mittlerem Mineraliengehalt, als stilles oder sprudelndes Wasser zu haben - Nessel (In Soultzmatt) mit mittlerem Mineraliengehalt.*

Quellwässer: *Carola (in Ribeauvillé) und Lisbeth (in Soultzmatt) als stilles, leicht sprudelndes Wasser oder Sprudelwasser zu haben - Valon (in Metzeral).*

Natural spring water

Mineral water : Celtic (in Niederbronn-les-Bains) low in mineral content, comes as still, slightly sparkling and sparkling water - Wattwiller, medium mineral content, comes as still and sparkling water - Nessel (in Soultzmatt) medium mineral content.

Spring water: Carola (in Ribeauvillé) and Lisbeth (in Soultzmatt) comes as still, slightly sparkling and sparkling water - Valon (in Metzeral).

Par ailleurs

Il existe plusieurs fabriques artisanales de **jus de fruit**.

Außerdem

Es gibt im Elsaß mehrere Fabriken, die ***Obstsäfte*** herstellen.

And also

There are several small local producers of **fruit juice.**

La bière d'Alsace

En Alsace, bière et vin font bon ménage ! N'est-elle pas la seule région de France où l'on consomme et produit l'un et l'autre ?

D'abord tradition monastique, des entreprises indépendantes voient le jour et le métier de brasseur est lancé à Strasbourg en 1268. Au milieu du 19e siècle, des maisons spécialisées supplantent les petites brasseries familiales et apportent des innovations majeures.

Aujourd'hui en Alsace, cinq brasseries assurent plus de la moitié de la production nationale (Fischer, Heineken, Karlsbrau, Kronenbourg et Meteor). S'y ajoute un certain nombre de micro-brasseries (à Lutterbach, Marienthal, Riquewihr, Saales, Scharrachbergheim, Saint-Pierre, Strasbourg, Uberach et Vogelgrun).

Eau puisée dans la nappe phréatique, malt d'orge, levures et houblon (pour l'amertume) composent la bière d'Alsace, majoritairement blonde.

De nombreuses déclinaisons existent sur le marché, dont celles de saison : bière de mars (brassée avec la nouvelle orge), de Noël (plus ambrée).

L'apéritif alsacien par excellence est l'amer-bière.

Das Bier im Elsaß

Im Elsaß sind Wein und Bier auf Du-und-Du! Das Elsaß ist die einzige Region in Frankreich, wo beides produziert wird. *Zunächst brauten die Mönche, doch dann die ersten unabhängigen Firmen; das Metier der Braumeister entsteht 1268. Mitte des 19. Jahrhunderts verdrängen große Häuser die kleinen Familienbrauereien und bringen größere Neuerungen mit. Heute wird die Hälfte der französischen Produktion im Elsaß hergestellt, von fünf Brauereien (Fischer, Heineken, Karlsbrau, Kronenbourg und Meteor). Dazu kommen noch Mikro-Brauereien in Lutterbach, Marienthal, Riquewihr, Saales, Scharrachbergheim, Saint-Pierre, Strasbourg, Uberach und Vogelgrun. Das meist helle elsässische Bier wird aus dem phreatischen Grundwasser, Gerstenmalz, Hefe und Hopfen (für den bitteren Geschmack) gebraut. Es werden verschiedene Sorten angeboten, darunter auch das Bier der Jahreszeit wie das Märzbier (mit neuer Gerste gebraut), das Weihnachtsbier (bernsteinfarben).*
Der elsässische Aperitif ist das Amer-bière.

Alsace beer

In Alsace, beer and wine live very happily side by side! After all, this is the only region in France where both beer and wine are consumed and produced! Traditionally, beer was brewed in the monasteries, then independent breweries started up and brewing became an official trade in Strasbourg in 1268. In the mid 19th century, specialised breweries took over from the small family businesses and introduced major innovations. Today in Alsace, five breweries ensure over 50% of French production (Fischer, Heineken, Karlsbrau, Kronenbourg and Meteor).

Added to this are a number of micro-breweries (in Lutterbach, Marienthal, Riquewihr, Saales, Scharrachbergheim, Saint-Pierre, Strasbourg, Uberach and Vogelgrun). Water drawn from the groundwater, barley malt, yeast and hops (for the bitter flavour) are the ingredients of Alsace beer, which is mainly lager.
There are several types of beer available including seasonal beer such as March beer (brewed with the new barley crop), Christmas beer (which is a slightly darker ale). The typical aperitif in Alsace is a glass of beer with a hint of «amer» (made with orange peel).

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Alkohol gefährdet Ihre Gesundheit. In Maßen trinken.
Excessive consumption of alcohol is dangerous for your health. Drink with moderation.

Coutumes au fil des saisons

Bräuche im Jahreskalender

Seasonal traditions throughout the year

Autrefois, les fêtes religieuses, les travaux des champs, les étapes de la vie… donnaient lieu à des rites gastronomiques immuables. Certains ont toujours cours ! *

Ainsi, les petits gâteaux de **Noël** (Wihnachtsbredle) confectionnés durant l'**Avent**, qui se déclinent en de multiples sortes : Schwowebredle (des souabes), Butterbredle (au beurre), Zimmetsternle (à la cannelle), Hirschhernle (corne de cerf)… La bûche de Noël (biscuit fourré et roulé) symbolise le bois de chêne mis à brûler le soir de Noël. Autrefois, les cendres étaient récupérées pour leur pouvoir prophylactique.

Au **Nouvel An**, il était de coutume de déguster un grand bretzel en pâte briochée.

Après l'**Epiphanie** et sa galette des rois, la tradition est de dépouiller le sapin de Noël et d'enlever la crèche.

Carnaval marque la naissance du printemps, ainsi qu'un nouvel «ordre social». Les lancers de disques enflammés (Schieweschlawe), jeu rituel très ancien, perdurent dans certaines communes. Ils se terminaient dans le passé par une chanson passant en revue tous les travers des villageois ! Les beignets de Carnaval étaient quêtés de maison en maison.

Les traditions de **Pâques** font référence, dans un premier temps, à des actes de purification : on effectue un grand ménage (Oschterputz) et on consomme un plat d'herbes et légumes verts le Jeudi saint, dit Gründunnerschda. Autrefois, les enfants quémandaient des œufs et autres denrées jusqu'au Samedi saint, au son des crécelles sensées éloigner les démons de l'enfer. Le renouveau de la nature, la renaissance à la vie sont associés au dimanche de Pâques. L'agneau pascal en biscuit (Oschterlämmele) saupoudré de sucre glace évoque le Ressuscité. En chocolat ou sucre rouge, le lièvre de Pâques (Oschterhas) et ses œufs fêtent le printemps et la fécondité. Les enfants des campagnes confectionnaient un nid que les parents cachaient dans le jardin. Le lièvre y déposait ses œufs après l'office pascal.

Lors de la **fenaison**, des **vendanges**.. les casse-croûtes reconstituants (jambon, soupes aux pois...) servis dans les champs ou les vignes permettaient de reprendre des forces ! Un repas plus élaboré marquait la fin de la récolte. A cette occasion, pour les moissons, on mélangeait symboliquement des grains de blé bénis à la nouvelle semence.

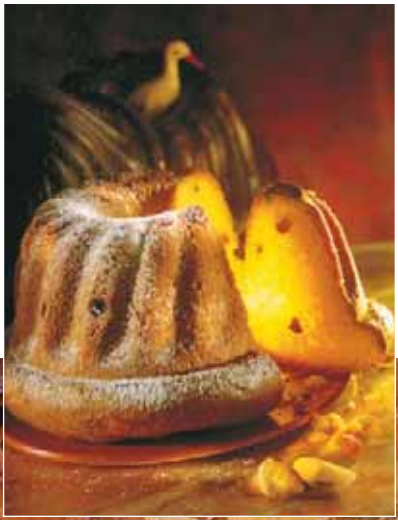
Lors des **messtis** (fêtes patronales et foires annuelles) qui s'étendent de la Pentecôte à l'automne, un mât de cocagne était érigé pour y accrocher saucisses, jambons, bretzels, légumes en botte, friandises. Aux jeunes du village de les décrocher !

En Alsace, **les grands événements de la vie** (baptême, communion, mariage...) se fêtaient - se fêtent toujours - autour d'un bon repas !

Il existe également des **traditions culinaires judéo-alsaciennes** propres aux communautés juives présentes depuis le Moyen Age en Alsace : carpe à la juive, choucroute à l'oie, pain natté au pavot, gâteau à la cannelle...

* Voir le **«Calendrier des Manifestations»** Alsace **i** : cf. ADT p. 48.

Zu Großmutters Zeiten gaben Feste an religiösen Feiertagen, an Festtagen für Landwirte und zu großen Ereignissen im Leben Anlaß, kulinarische Bräuche zu zelebrieren. Diese Feste waren ein fester Bestandteil im Jahreskalender, teilweise sind sie es auch noch heute! *



Zum Beispiel **Weihnachtsplätzchen-Backen** *(Wihnachtsbredle) in der* ***Adventszeit****. Die Wihnachtsbredle gibt es in vielen verschiedenen Sorten : Schwowebredle (Schwabenplätzchen), Butterbredle (Butterplätchen, in Butter), Zimmetsternle (Zimtsterne, mit Zimt), Hirschhernle (Hirschhörnchen)... Der typische Weihnachtskuchen (mit Creme gefüllte Biskuitrolle) ist Symbol für das Eichenholz, das am Weihnachtsabend verbrannt wird. Zu Großmutters Zeiten wurde die Asche wegen ihrer vorbeugenden Wirkung gegen Krankheiten wiederverwendet.*

An ***Neujahr*** *war es Usus, eine große Bretzel aus Brioche-Teig zu essen.*

Nach dem ***Dreikönigsfest*** *und dem galette des rois (Dreiköngiskuchen), war und ist es Tradition, den Weihnachtsbaum zu entsorgen und die Krippe abzuräumen.*

** Siehe «****Veranstaltungs-Kalender****» Elsaß*
i*: cf. ADT S. 48.*

*An **Fastnacht** beginnt der Frühling, es entsteht auch eine neue «Sozialordnung». Das Schieweschlawe, «Scheibenschlagen», (Werfen von brennenden Scheiben) ist ein sehr altes Ritenspiel, das in einigen Gemeinden weiterhin existiert. In der Vergangenheit endete es mit einem Lied, das bei den Dorfbewohnern alle Fehler des Jahres Revue passieren ließ! An jeder Haustür wurde um Fastnachtskrapfen gebettelt.*

*Die **Ostertraditionen** waren zunächst Reinigungsrituale: ein gründlicher Frühjahrsputz (Oschterputz) war angesagt. Am Gründunnerschda. (Gründonnerstag) wurde ein Gericht mit grünen Kräutern und Gemüse serviert. Bis zum Ostersamstag bettelten einst Kinder um Eier und andere Lebensmittel, bis das Geräusch der Ratschen erklang, das die bösen Geister austreiben sollte. Die wieder erwachende Natur, das wieder entstehende Leben sind symbolisch mit dem Ostersonntag verbunden. Das Osterlamm aus Biskuitteig (Oschterlämmele) mit Puderzucker erinnert an die Wiederauferstehung. Der Osterhase (Oschterhas) ist aus Schokolade oder aus Rohzucker, seine Eier kündigen den Frühling an und huldigen der Fruchtbarkeit. Die Kinder auf dem Land bastelten einst ein Nest, das die Eltern im Garten versteckten und in das der Osterhase nach der Ostersonntagsmesse seine Eier legte.*

*Während der **Heuernte** und der **Weinlese**... waren das Vesper mit Schinken (oder Erbsensuppe...) in den Feldern oder Weinbergen kräftigende Brotzeiten! Ein besseres und leckeres Gericht kam am Ende der Ernte auf den Tisch. Bei dieser Gelegenheit mischte man gesegnete Weizenkörner mit der neuen Saat als Symbol für die Ernte.*

*Bei den **Messtis** (Patronatsfeste und jährliche Messen), die von Pfingsten an bis hin zum Herbst veranstaltet wurden, errichtete man einen Klettermast und hängte daran Würste, Schinken, Bretzeln, Bund Gemüse und Naschereien. Es war an der Dorfjugend, die Leckereien zu schnappen!*

*Im Elsaß werden die **großen Ereignisse im Leben** wie die Taufe, die Erstkommunion und Hochzeiten auch heute noch mit einem guten Essen gefeiert!*

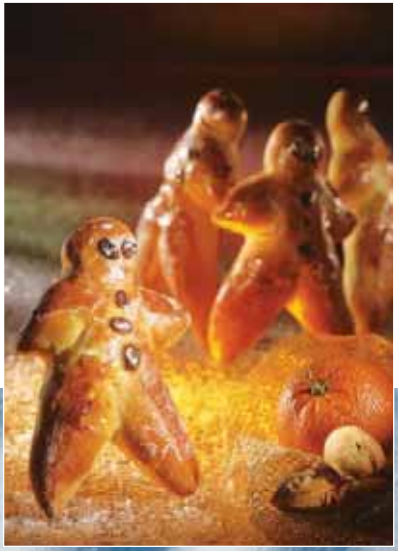
*Zudem existieren **jüdisch-elsässische Ess-Traditionen.** Sie werden in den jüdischen Gemeinden - seit dem Mittelalter im Elsaß erwähnt - gepflegt: Karpfen auf jüdische Art, Sauerkraut auf Gans, Mohnzopf-Brot, Zimtkuchen...*

In the old days, religious festivals, seasonal work in the fields and the major events in life all gave rise to gourmet rituals untouched by time. And some of them are still with us today!*

One example is the **Christmas** cookies (Wihnachtsbredle) baked during the **Advent period**. They come in a multitude of different varieties with chwowebredle, Butterbredle (with butter), Zimmetsternle (with cinnamon), Hirschhernle (deer antler). The Christmas log (a filled cake roll) symbolises the oak logs burned on Christmas Eve. In the old days, the ash was then collected and used for its prophylactic properties.

For the **New Year**, a large brioche pretzel was traditionally served.

After **Epiphany** with the traditional kings' cake, the Christmas tree and nativity scene were dismantled.



* See the «**Diary of events**» Alsace - **i** : cf. ADT p 48.

Carnival marks the birth of spring and a new "social order". The flaming disc throwers (Schieweschlawe), an age-old sport, still practise their art in certain villages. In olden times the competition ended with a song which commented on all the inhabitants of the village! People went from house to house asking for Carnival doughnuts.

The **Easter** traditions initially referred to acts of purification. It was a time for spring cleaning (Oschterputz - literally Easter cleaning) and a dish of herbs and green vegetables was eaten on Maundy Thursday, called Gründunnerschda. Children would also go round asking for eggs and other food-stuffs until Easter Saturday, wielding rattles which were supposed to ward off demons from Hell. The reawakening of Nature and the renewal of life are also closely associated with Easter Sunday. The paschal lamb in cake form (Oschterlämmele) sprinkled with icing sugar is a reminder of the risen Christ. The Easter rabbit made of chocolate or red candy and its eggs are a celebration of spring and fertility. Country children would make a nest which their parents would hide in the garden. The rabbit laid its eggs there after the Easter mass.

During **hay-making** and when the **grapes are picked**, simple, but satisfying meals and snacks (pea soup, ham, etc.) were served in the fields and vineyards. A more sophisticated meal marked the end of the cereal harvest. For this occasion, blessed grains were symbolically mixed with the new seeds.

During the **messtis** (patron saint's day fetes and annual fairs) which run from Whitsun to the autumn, a greasy pole is erected to hang sausages, hams, pretzels, bunches of vegetables and delicacies. All the young people in the village have to do is get them down!

In Alsace, **all the great events in life** (Christenings, Communions, weddings etc.) are celebrated around a substantial meal!

There are also **Jewish-Alsatian culinary traditions** which are specific to the Jewish communities who have lived in Alsace since the Middle Ages (Jewish-style carp, sauerkraut with goose, plaited bread with poppy seeds, cinnamon cakes etc.).

Winstubs et fermes-auberges

Weinstuben und Berggasthöfe

Winstubs and farmhouse inns

Les Winstubs

Les Winstubs sont en quelque sorte les ancêtres des bars à vin. Ces tavernes seraient contemporaines de la construction de la cathédrale de Strasbourg. En tant que débit de vins, elles offraient un débouché certain pour les vignerons jusqu'au début du 20e siècle. Emblématique de la restauration alsacienne, la Winstub est appréciée pour son ambiance intime et chaleureuse autant que pour ses petits plats typiques... ou plus roboratifs !

La ferme-auberge

La ferme-auberge est un lieu de restauration aménagé sur une exploitation agricole. Son histoire remonte au 19e siècle, lorsque les marcairies (fermes d'estives) s'ouvrent aux randonneurs pour leur offrir le couvert et les produits issus de l'exploitation. Cette combinaison d'accueil et d'agriculture de montagne permet aujourd'hui de maintenir d'authentiques traditions marcaires ! La tourte, les Roïgabrageldi, le Munster (que l'on sert aussi au dessert en fromage blanc au Kirsch), la tarte aux myrtilles... sont typiques du menu marcaire des fermes-auberges des Hautes Vosges.

Die Weinstuben

Die Weinstuben *(elsässisch: Winstub) sind in gewisser Hinsicht die Vorläufer der Weinbars. Diese Tavernen, sagt man, seien von der Architektur her dem Straßburger Münster ähnlich. Sie fungierten als Weinlager und eröffneten für einige Winzer bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts neue Absatzmärkte. Die Winstub ist das Sinnbild der elsässischen Küche und wird für ihre gemütliche, warmherzige Atmosphäre genauso geschätzt wie für die typischen kleinen Gerichte... oder für die typischen deftigen Gerichte!*

Berggasthöfe

Berggasthöfe *liegen auf dem Gelände eines landwirtschaftlichen Betriebs. In den Geschichtsbüchern sind Berggasthöfe im 19. Jahrhundert erstmals erwähnt, als die Sommeralmen für Wanderer öffneten und Erzeugnisse aus ihrem landwirtschaftlichen Betrieb anboten. Dadurch, dass zwar Gäste empfangen, die Landwirtschaft aber weiter betrieben wird, ist es nach wie vor möglich, auf den Almen authentische Gerichte anzubieten! Die Tourte (Fleischtorte), die Roïgabrageldi (Bratkartoffeln auf Münstertäler Art), der Munster (der Münsterkäse, der auch frisch als weißer Käse mit Kirschwasser serviert wird), Heidelbeerkuchen... sind ganz typische Bergbauern-Gerichte in den Gasthöfen der Hochvogesen.*

The Winstubs

To some extent, **the Winstubs** are the original version of wine bars. The taverns sprang up as Strasbourg Cathedral was being built. As wine bars they served as outlets for wine-growers until the early 20th century. Today Winstubs symbolise traditional Alsace cuisine and they are celebrated as much for their intimate and friendly atmosphere as for the traditional - to say nothing of the copious - dishes they serve.

Farmhouse inns

Farmhouse inns are farms converted into restaurants. They go back to the 19th century when the farmers took their cattle up to the mountain pastures in the summer and opened their farms to hikers to offer them a meal and farming produce. This mixture of a warm welcome and mountain farming has kept the tradition alive, even today. Pies, Roïgabrageldi, Munster cheese (also served as a dessert as a soft white cheese with Kirsch), bilberry tarts etc. are all typical items on the menu of farmhouse inns in the upper Vosges mountains.

A voir, à visiter, à noter

Sehen, besuchen, notieren
What to see, visit and note

Route des Vins d'Alsace

170 km de route jalonnés entre Marlenheim au nord, et Thann au sud..
A découvrir : une centaine de villages au charme médiéval, près de 500 caves ouvertes au public et 40 sentiers viticoles, la gastronomie dans les caveaux et Winstubs, l'ambiance des nombreuses fêtes du vin et foires aux vins. Plus au nord, le vignoble se poursuit dans la région de Wissembourg-Cleebourg.

Die Elsässische Weinstrasse

Auf 170 km weist das Schild «Route des Vins» von einem Weindorf zum anderen. Im Norden zieht sie sich von Marlenheim bis nach Thann im Süden... Zu entdecken sind Hunderte von Dörfchen mittelalterlichen Charmes, 500 Weinkeller, für Besucher geöffnet und 40 Weinberg-Pfade, die Kochkunst in den Weinkellern und Winstubs : zu all dem die stimmungs-volle Atmosphäre bei Weinfesten und Weinmessen. Ganz im Norden setzt sich die Weinstraße in der Region Wissembourg-Cleebourg fort.

The Alsace Wine Route

A route winding 170 km from Marlenheim in the north to Thann in the south... You will discover a hundred or so villages with their Mediaeval charm, nearly 500 wine cellars open to the public and 40 vineyard trails, gourmet dishes in the cellar restaurants and Winstubs, the festive atmosphere of wine fairs and festivals. Further north, the vineyards also flourish in the region of Wissembourg-Cleebourg.

Vins d'Alsace, Route des Vins d'Alsace, documentation
Elsässische Weine, Elsässische Weinstraße, Info-Material
Alsace wines, Wine Route in Alsace, documentation

CIVA (Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace)
12 avenue de la Foire aux Vins
BP 1217 - 68012 COLMAR CEDEX
Tél. 03 89 20 16 20
www.vinsalsace.com

Autres routes touristiques
Weitere touristiche Straßen
Other tourist routes

Du nord au sud
Von Norden nach Süden
From north to south

Wingersheim
Sentier de découverte du houblon
Hopfen-Entdeckungspfad
Hop discovery trail
Mairie - Tél. 03 88 51 26 35
www.cc-payszorn.fr

Route de la Choucroute
Sauerkraut-Straße
Choucroute Route
Fêtes de la Choucroute au sud de Strasbourg certains week-ends de fin août à septembre
Sauerkrautfest im Süden von Straßburg an einigen Wochenenden Ende August und im September
Sauerkraut festival to the south of Strasbourg on certain weekends at the end of August to September
Office de tourisme du Pays d'Erstein - Tél. 03 88 98 14 33
www.grandried.free.fr

Route de la Matelote
Matelote-Straße
Fish Stew Route
Association «Le Ried Pays de la Matelote»
Tél. 03 88 85 32 22
www.resto-guide.com/67/route-matelote

Route du Fromage
Käse-Straße
Cheese Route
Association des Fermes-Auberges du Haut-Rhin
Tél. 03 89 20 10 68
SIFM (Syndicat Interprofessionnel du Fromage de Munster)
Tél. 03 89 20 20 20

Route de la Truite
Forellen-Straße
Trout Route
Office de tourisme de la Vallée de St-Amarin - Tél. 03 89 82 13 90

Route de la Carpe Frite
Straße des gebackenen Karpfens
Fried Carp Route
Mairie d'Altkirch
Tél. 03 89 08 36 03
www.ot-altkirch.com

Séminaires Vins d'Alsace
Seminare über elsässische Weine
Seminars on Alsace Wines

Ecole des Vins d'Alsace.
Schule elsässischer Weine.
Alsace Wine School.

Tél. 03 89 20 16 20
www.vinsalsace.com

Animations
Veranstaltungen
Events

Une multitude de fêtes de village font la part belle aux produits du terroir.
Ländliche Erzeugnisse sind bei Dorffesten der Star.
The myriad village festivals and fetes are the ideal places for finding local produce.

Foires aux vins
- en avril à Ammerschwihr
- 1er mai à Molsheim
- jeudi de l'Ascension à Guebwiller
- mi-juillet à Barr
- fin juillet à Ribeauvillé
- semaine du 15 août à Colmar

Weinmessen
- *Im April in Ammerschwihr*
- *1. Mai in Molsheim*
- *Christi Himmelfahrt in Guebwiller*
- *Mitte Juli in Barr*
- *Ende Juli in Ribeauvillé*
- *Woche vom 15. August in Colmar*

Wine Fair:
- in April in Ammerschwihr
- 1st May in Molsheim
- Ascension Thursday in Guebwiller
- mid-July in Barr
- end July in Ribeauvillé
- week of 15th August in Colmar

Voir le Calendrier des Manifestations - Alsace / *Siehe Veranstaltungskalender - Elsaß* / See Diary of Events - Alsace : i : cf. ADT p. 48

Musées • Museen • Museums

Avant votre visite, vérifiez les périodes d'ouverture.
Erfragen Sie vor Ihrem Besuch die Öffnungszeiten.
Before visiting, please check when the museums are open.

Du nord au sud	Von Norden nach Süden	From north to south

Uhlwiller 54 rue des Perches - Tél. 03 88 07 72 40

Musée du Pain.	*Brotmuseum.*	Bread Museum.

Geispolsheim Rue du Pont du Péage - Tél. 03 88 55 04 90
www.musee-du-chocolat.com

Les Secrets du chocolat.	*Die Geheimnisse der Schokolade.*	The Secrets of Chocolate.

Gertwiller 110 place de la Mairie - Tél. 03 88 08 93 52 - www.paindepices-lips.com

Musée du Pain d'Epices et des Douceurs d'Autrefois.	*Museum des Lebkuchens.*	Gingerbread Museum.

Sélestat 8 rue du Sel - Tél. 03 88 58 45 90 - www.maisondupain-d-alsace.com

Maison du Pain d'Alsace.	*Elsässisches Brothaus.*	Alsatian Bread Museum.

Kientzheim Château de la Confrérie St-Etienne - Tél. 03 89 78 21 36
www.kaysersberg.com

Musée du Vignoble et du Vin d'Alsace	*Elsässisches Wein und Weinbau Museum.*	Museum of Alsace Wines and Vineyards.

Lapoutroie Tél. 03 89 47 50 26 - www.musee-eaux-de-vie.com

Musée des Eaux-de-vie.	*Branntwein Museum.*	Eau de Vie Museum.

Cours de cuisine
Kochkurse Cookery classes

Voir conditions auprès des établissements (du nord au sud) / *Bedingungen : siehe bei den einzelnen Haüsern (von Norden nach Süden) /* For enquiries about terms and conditions (from north to south) :

Anthon ▲
Obersteinbach - Tél. 03 88 09 55 01
www.restaurant-anthon.fr

Cheval blanc ▲ ●
Niedersteinbach
Tél. 03 88 09 55 31
www.hotel-cheval-blanc.fr

Auberge du Cheval blanc ▲ ●
Lembach - Tél. 03 88 94 41 86
www.au-cheval-blanc.fr

Au Bœuf ▲
Soufflenheim - Tél. 03 88 86 72 79
www.boeuf-soufflenheim.com

Au Domaine du Lac ▲ ●
Guebwiller - Tél. 03 89 76 15 76
contact@domainedulac.com

L'Ecrevisse ▲
Brumath - Tél. 03 88 51 11 08
www.hostellerie-ecrevisse.com

Le Moulin de la Wantzenau ▲ ● ■
La Wantzenau - Tél. 03 88 96 20 01
www.moulin-wantzenau.com

Au Tilleul ▲
Mittelhausbergen
Tél. 03 88 56 18 31
www.autilleul.fr

Fischhutte ▲ ●
Mollkirch - Tél. 03 88 97 42 03
www.fischhutte.com

Rosenmeer ▲ ● ■
Rosheim - Tél. 03 88 50 43 29
www.le-rosenmeer.com

Auberge aux deux Clefs ▲
Liepvre - Tél. 03 89 58 93 29

Le Schoenenbourg
Riquewihr - Tél. 03 89 49 01 11
www.hotel-schoenenbourg.fr

Faudé ▲
Lapoutroie - Tél. 03 89 47 50 35
www.faude.com

Par ailleurs
Außerdem • Also

Ferme-auberge Fuchs ▲ ●
Waltenheim-sur-Zorn
Tél. 03 88 51 64 57

Christiane Bisch et sa cuisine ▲
Strasbourg-Neudorf
Tél. 03 88 44 29 23

Ateliers de cuisine créative ▲ ● ■
Tél. 03 88 78 84 24

Domaine Lucien Doriath ▲ ●
«Autour du foie gras»
«Gänseleber»
"All about foie gras"
Soultz-les-Bains
Tél. 03 88 47 98 98
www.lucien-doriath.fr

Jardin Gourmand ▲
«Entre cuisine et nature»
Feinschmecker-Garten («Zwischen Küche und Natur»)
The gourmet's garden ("Between cuisine and nature")
Lalaye - Tél. 03 88 58 91 44
www.jardingourmand.com

La Cuisine du 15 ▲ ● ■
«Ecole de cuisine»
«Kochschule»
"Cookery school"
Colmar - Tél. 03 89 29 08 41
www.lacuisinedu15.com

▲ *en français* ● *in deutsch* ■ *in English*

Repas gastronomiques ou du terroir
Feinschmecker-Menüs oder regionale Küche
Gourmet and traditional meals

Fédération des **Chefs de Cuisine Restaurateurs** d'Alsace
17 rue du Parc
67205 Oberhausbergen
Tél. 03 88 56 89 69
www.restaurateurs-alsace.com

Formules Jeunes
Für junge Gourmets
For young gourmets
Etoiles d'Alsace
Tél. 03 88 56 21 21
www.formule-jeunes.com

Voir également le guide ***Hôtels et Restaurants - Alsace :***
Siehe auch Hotel- und Restaurantführer Elsaß :
See also the guide of hotels and restaurants - Alsace :
www.tourisme67.com
www.tourisme68.com

Faire son marché

Auf dem Markt einkaufen

Shopping at the market

Produits locaux

Le réseau Bienvenue à la Ferme édite une brochure répertoriant les produits et les différentes formules d'accueil à la ferme.

Regionale Produkte

Die Interessengemeinschaft Bienvenue à la Ferme verteilt eine Broschüre, die die Erzeugnisse und die verschiedenen Angebote auf dem Bauernhof auflisten.

Local produce

The Bienvenue à la Ferme network publishes a brochure listing farm produce and the options available at the farm.

Maison de l'Agriculture
Tél. Bas-Rhin : 03 88 19 17 94
Tél. Haut-Rhin : 03 89 20 97 27
www.bienvenue-a-la-ferme.com

Par ailleurs / Außerdem / And also

Parc naturel régional des Vosges du Nord
Tél. 03 88 01 49 59
www.parc-vosges-nord.fr

Parc naturel régional des Ballons des Vosges
Tél. 03 89 77 90 34
www.parc-ballons-vosges.fr

Marchés du terroir

Vous trouvez des produits locaux, issus de l'agriculture biologique... sur la plupart des marchés hebdomadaires.
La liste ci-après concerne les marchés exclusivement réservés aux productions locales.

Regionale Märkte

Die Produkte aus biologischem Anbau finden Sie... meistens auf den Wochenmärkten.
Die unten aufgeführte Liste enthält ausschließlich Märkte mit Erzeugnissen aus heimischen Produkten.

Local markets

You will find organically grown local produce at most weekly markets.
The following list gives markets exclusively reserved for local produce.

Marchés du terroir	Regionale Märkte	Local markets
Du nord au sud	*Von Norden nach Süden*	From north to south
BAS-RHIN		
Vosges du nord - Pfälzerwald Tél. 03 88 01 49 59 - www.biosphere-vosges-pfaelzerwald.org Marché paysan transfrontalier quatre dimanches par an.	*Grenzüberschreitender Bauernmarkt an vier Sonntagen im Jahr.*	Cross-border rural market held on 4 Sundays in the year.
Lampertsloch Place du Tilleul Marché du terroir chaque 2e samedi du mois de 7 h 30 à 13 h.	*Markt der Produzenten, jeden 2. Samstag im Monat, von 7.30 bis 13 Uhr.*	Local produce market every 2nd Saturday in the month from 7.30 a.m. to 1 p.m.
Haguenau Halle au Houblon Marché bio le vendredi de 16 h 30 à 19 h 30.	*Biomarkt, freitags von 16.30 bis 19. 30 Uhr.*	Organic produce market on Fridays from 4.30 to 7.30 p.m.
Saverne Place du Château Marché produits du terroir et biologiques les mardi et samedi matin.	*Bio- und Bauernmarkt, dienstags und samstags morgen.*	Local and organic produce market on Tuesday and Saturday mornings.
Strasbourg Place du Marché-aux-Poissons Marché des producteurs le samedi de 7 à 13 h.	*Markt der Produzenten, samstags von 7 bis 13 Uhr.*	Farmers' market on Saturday from 7 a.m. to 1 p.m.
Strasbourg Place du Marché Neuf Marché de la montagne le samedi de 7 h 30 à 16 h.	*Markt der Bergbauern, samstags 7. 30 bis 16 Uhr.*	Mountain produce market on Saturdays from 7.30 a.m. to 4 p.m.
Molsheim Porte basse Marché paysan le vendredi de 13 h 30 à 17 h.	*Bauernmarkt, freitags von 13.30 bis 17 Uhr.*	Rural market on Fridays from 1.30 to 5 p.m.
Benfeld Centre ville Marché du terroir le samedi matin.	*Stadtmitte* *Markt der Produzenten, samstags morgens.*	Town Centre Local produce market on Saturday mornings.
Villé Centre ville Marché du terroir du 15 juin au 15 sept. le jeudi de 17 h 30 à 20 h 30.	*Stadtmitte* *Markt der Produzenten, 15. Juni bis 15. September, donnerstags 17. 30 bis 20.30 Uhr.*	Town Centre Local produce market from 15th June to 15th Sept. Thursdays from 5.30 to 8.30 p.m.
Saales Halles sous l'Hôtel de Ville Marché des produits de la montagne certains vendredis de 15 à 19 h (juin à sept. : tous - oct. à déc : 2e vend. du mois).	*Markt mit Erzeugnissen von Bergbauern, an bestimmten Freitagen, von 15 bis 19 Uhr (Juni bis Sept. : immer - Okt. bis Dez. : 2. Freitag im Monat).*	Mountain produce market on certain Fridays from 3 to 7 p.m. (June to Sept. : every Friday - Oct. to Dec. : 2nd Friday of the month).
Sélestat Square Ehm ou rue Gallién Marché des producteurs locaux le samedi matin.	*Markt der Produzenten am Samstag morgen.*	Local farmers' market on Saturday mornings.
Sélestat Arsenal St-Hilaire Marché biologique les mercredi après-midi et samedi matin.	*Biomarkt, mittwochs nachmittags und samstags morgens.*	Organic produce market on Wednesday afternoons and Saturday mornings.

HAUT-RHIN

Lièpvre Chèvrerie «Hoplageiss» - Bois l'Abbesse

Marché de producteurs de mars à octobre de 15 à 18 h.

Markt der Produzenten, von März bis Oktober, von 15 bis 18 Uhr.

Farmers' market from March to October from 3 to 6 p.m.

Lapoutroie Le Cellier des Montagne - Hachimette

Kaysersberg Place de la Liberté

Marché paysan d'avril à décembre le vendredi de 16 h 30 à 19 h.

Bauernmarkt, von April bis Dezember, freitags von 16.30 bis 19 Uhr.

Rural market from April to December on Fridays from 4.30 to 7 p.m.

Holtzwihr Ferme Meyer

Marché le vendredi de 16 à 19 h.

Markt am Freitag, von 16 bis 19 Uhr.

Market on Fridays from 4 to 7 p.m.

Rouffach Centre ville

Marché bio le mercredi de 17 à 19 h. Grande foire annuelle éco-bio du jeudi de l'Ascension au lundi suivant.

Stadtmitte

Biomarkt, mittwochs von 17 bis 19 Uhr - Große Öko-Bio-Messe, jährlich, von Christi Himmelfahrt bis zum darauffolgenden Montag.

Town Centre

Organic market on Wednesdays from 5 to 7 p.m. - Great annual fair for ecological and organic produce from Ascension Thursday to the following Monday.

Lautenbach Zell Place de la Mairie

Marché de produits fermiers et artisanat en juillet et août le mardi de 18 à 21 h.

Markt mit Landwirtschafterzeugnissen und Kunsthandwerkermarkt im Juli und August dienstags von 18 bis 21 Uhr.

Farm produce and craftwork market in July and August on Tuesdays from 6 to 9 p.m.

Guebwiller Rue de la République

«Jeudi du Terroir» un jeudi en juillet et deux en août de 19 à 23 h.

«Produzenten Donnerstag», ein Donnerstag im Juli und zwei im August, von 19 bis 23 Uhr.

«Local Produce Thursday» on 1 Thursday in July and 2 Thursdays in August from 7 to 11 p.m.

Ungersheim Ferme Rasser «zum Burahisla»

D'octobre à avril le mercredi de 15 à 18 h.

Von Oktober bis April, mittwochs von 15 bis 18 Uhr.

From October to April on Wednesdays from 3 to 6 p.m.

Wesserling Ferme du Parc

Magasin paysan ouvert de juillet à septembre : tous les jours de 10 à 18 h, d'octobre à juin : les vendredi et samedi de 10 à 18 h.

Bauernmarkt geöffnet von Juli bis September : täglich von 10 bis 18 Uhr, von Oktober bis Juni : freitags und samstags von 10 bis 18 Uhr.

Country shop open from July to September: daily from 10 a.m. to 6 p.m., from October to June: on Fridays and Saturdays from 10 a.m. to 6 p.m.

Wattwiller Place de l'Eglise

Marché paysan le 2e samedi du mois de 14 à 18 h.

Bauernmarkt am 2. Samstag des Monats, von 14 bis 18 h.

Rural market on 2nd Saturday of the month from 2 to 6 p.m.

Altkirch Place de la Halle au Blé

Marché bio le samedi de 7 à 13 h.

Biomarkt samstags von 7 bis 13 Uhr.

Organic market on Saturdays from 7 a.m. to 1 p.m.

Manspach Rue Saint Léger

Marché bio-fermier le dernier samedi du mois de 14 à 17 h.

Bio-Bauern-Markt, letzter Samstag im Monat, von 14 bis 17 Uhr.

Organic farm market on last Saturday of the month from 2 to 5 p.m.

Vieux-Ferette Bernard Antony - Rue de la Montagne

Affineur de fromage au lait cru ouvert tous les jours sauf dimanche et jours fériés de 9 à 12h30 et de 14 à 18 h. Caveau de dégustation sur réservation.

Käseaffineur an der rohen Milch täglich geöffnet außer an Sonntagen und Feiertagen von 9 bis 12.30 Uhr und von 14 bis 18 Uhr. Keller zum Kosten nur auf Reservierung.

Natural cheese farm open daily except Sundays and public holidays from 9 a.m. to 12.30 p.m. and from 2 to 6 p.m. Tasting sessions by prior booking.

Vous souhaitez organiser un séjour ou une visite gastronomique en Alsace ? Pour toute information, documentation, réservation / *Sie möchten einen Ausflug ins Elsaß organisieren oder ein Feinschmecker-Restaurant besuchen? Für alle Informationen, Broschüren und Vorbestellungen wenden Sie sich bitte an die* / Do you wish to organise a gourmet break or holiday in Alsace? For all information, literature and reservations

ADT Tourisme en Alsace

Agence de développement touristique du Bas-Rhin
9 rue du Dôme - BP 53
F 67061 STRASBOURG CEDEX
Tél. +33 (0)3 88 15 45 80
Fax +33 (0)3 88 75 67 64
Internet : www.tourisme67.com
E-mail : info@tourisme67.com

Association Départementale du Tourisme du Haut-Rhin
1 rue Schlumberger - BP 60337
F 68006 COLMAR CEDEX
Tél. +33 (0)3 89 20 10 68
Fax +33 (0)3 89 23 33 91
Internet : www.tourisme68.com
E-mail : adt@tourisme68.com

Comité Régional du Tourisme d'Alsace
20A rue Berthe Molly - BP 50247
F 68005 COLMAR CEDEX
Tél. +33 (0)3 89 24 73 50

Document non contractuel - Edition novembre 2006 - Crédit photos : ADT du Bas-Rhin - M. EHRHARD, Styl'list imAges, E. List - ADT du Haut-Rhin - Maison de l'Agriculture du Bas-Rhin - CRTA - www.tourisme-alsace.com - Brasserie Kronenbourg - Château de l'Ile - PAJ. P. CHRISTOPH - CIVA - BEFFORT, P. BOUARD, MOYA - Imprimerie de Wissembourg.

CONSEIL GENERAL DU BAS-RHIN

Conseil Général Haut-Rhin

Pour leur contribution à l'élaboration de ce guide, nos sincères remerciements à : M. Maurice ROECKEL, Charte Conseils - M. Freddy STAATH, OLCA M. Daniel ZENNER, Gargantua - M. Richard KANNENMACHER, CIVA M. le Pr. J.L. SCHLIENGER, Chef du Service Nutrition de l'Hôpital de Hautepierre.

Région Alsace

00104012006