



Finnisches Rentiergulasch  
Finnish Reindeer Goulash

# Europa kulinarisch

Europa kulinarisch – ein Streifzug durch die europäische Küche



Französische Bouillabaisse  
French Bouillabaisse

## Frankreich: Austern und Trüffel

Gute Esskultur ist ein wesentlicher Bestandteil der hochgelobten Lebenskunst dem „savoir vivre“ in Frankreich. Frankreichs großer kulinarischer Einfluss ist unbestritten, seine großen Küchenchefs werden von ambitionierten Restaurants weltweit kopiert. Eine empfehlenswerte südfranzösische Spezialität ist zum Beispiel „Maigret de Canard“, – besonders delikates, mageres Entenfleisch, in hauchfeine Scheiben geschnitten, und mit Orangensauce serviert. Austern sind in Frankreich nicht teuer und werden an vielen Straßenständen im Freien angeboten. Eine besondere Delikatesse ist der Périgord-Trüffel- aufgrund seines stolzen Preises von rund 600 € pro Kilo- auch „schwarzer Diamant“ genannt.

## Italien: Pasta und Knoblauch

Laut dem „Larousse Gastronomique“, der Bibel der gehobenen Küche, ist „die italienische Küche für alle Länder des westlichen Europas der wahre Ursprung aller Kochkunst“. Die „cucina italiana“ ist eigentlich eine Küche der Regionen. Gemeinsames Merkmal ist die typische schlichte Raffinesse. Aus nur drei Zutaten- Knoblauch, Olivenöl und Petersilie wird zum Beispiel eine berühmte Pastasauce zubereitet „Spaghetti con

aglio e olio“, fehlt in Italien auf kaum einer Speisekarte. In der Küche der Abruzzen ist der Peperoncino, eine sehr scharfe Chilischote, Hauptbestandteil zahlreicher Gerichte. Eine typische Speise für Rom und Umgebung ist das „abbacchio alla romana“ (Milchlamm mit Knoblauchsauce). Die sizilianische Küche ist vielfältig und etwas extravagant. Oft wird süß mit pikant kombiniert – auf den Tisch kommen dann zum Beispiel Rosinen zum Fleisch.

## Schweden: Köttbullar und Süßes

Typisch in Schweden sind „Smörgösar“, fantasievoll belegte Brote, ähnlich dem dänischen „Smørrebrød“. Gebeizter Lachs oder einfach Lachs pur, Krabben mit und ohne Sauce sind typisch schwedische Speisen. Milchreis, süße Beerengrütze oder auch die süße Karamellkartoffel ist ein beliebter Nachtisch. Die Vorliebe für süße Sachen stammt noch aus Zeiten, in denen Zucker ein Luxus war, den sich niemand leisten konnte. Besonders berühmt sind kleine Fleischklößchen, die auf Schwedisch „Köttbullar“ heißen.

## England: Teatime und Fish'n'chips

Typisch für England ist das sättigende Frühstück: Cereals (Cornflakes oder Müsli), Porridge (ein auf Ha-

ferlock  
ser und  
„scramb  
chen) u  
zur Aus  
gibt es  
im Teig  
Die CH  
typisch  
Am sp  
„5 o'cl  
getrun

Span

Die be  
– stan  
genau  
ne Sc  
Schut  
dient  
von d  
wird  
ßen K  
verda  
dafür  
aus C  
Weiß

Grie  
gef

Tave  
selok  
Aber  
21 U  
Küch  
lauch  
Beka  
Kno  
ziki.  
geg  
Reis  
fälti  
mit  
wir  
den  
Fen

Un

We  
der  
lyä  
vo  
Fen  
Gu  
ric  
sa  
pu  
te  
ni  
Di  
ge  
ei  
si  
pe

ferlocken basierender Haferschleim mit Milch/Wasser und Zucker), „bacon“ (gebratener Schinken) und „scrambled eggs“ (Rührei) mit „sausages“ (Würstchen) und „baked beans“ (gebackene Bohnen) stehen zur Auswahl. In zahlreichen Fish 'n' Chips Imbissen gibt es als Mahlzeit für Zwischendurch eine Portion im Teigmantel gebackenen Fisch mit Pommes frites. Die Chips werden gesalzen, mit Essig gewürzt und typischerweise in einer offenen Papiertüte angeboten. Am späten Nachmittag schlägt dann die Stunde des „5 o'clock Teas“, es gibt Tee, der mit oder ohne Milch getrunken wird.

### Spanien: Tapas und Sherry

Die berühmten köstlichen Kleinigkeiten – die Tapas – stammen ursprünglich aus dem Süden Spaniens, genauer aus Andalusien. Einst waren das nur einzelne Scheiben von Schinken, Wurst oder Käse, die als Schutz für das Sherryglas vor unliebsamen Insekten dienten. Wer Sherry bisher nur als Aperitif kannte, wird von den Andalusiern eines Besseren belehrt: Sherry wird auch zum Hauptgang getrunken. Bei dem heißen Klima Spaniens sind außerdem viele leichte, gut verdauliche Gerichte entstanden. Das beste Beispiel dafür ist die „Gazpacho“, eine kalte Gemüsesuppe aus Gurken, Tomaten und Paprika, die mit gerösteten Weißbrotwürfeln serviert wird.

### Griechenland: Ouzo und gefüllte Weinblätter

Tavernen sind die traditionellen griechischen Speiselokale. Da die Hauptmahlzeit in Griechenland am Abend verzehrt wird, sind die Tavernen oft erst nach 21 Uhr gut besucht. Grundelemente der griechischen Küche sind im wesentlichen Olivenöl, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Fleisch von Schaf, Ziege oder Huhn. Bekannt ist das Land für seinen frischen Joghurt mit Knoblauch und klein geraspelten Gurken – dem Tzatziki. Tzatziki ist zum Beispiel köstlich als Beigabe zu gegrilltem Lammfleisch oder zu mit Hackfleisch und Reis gefüllten Tomaten. Griechenland bietet eine vielfältige Auswahl an Vorspeisen und berühmt sind die mit Reis gefüllten Weinblätter. Nach den Mahlzeiten wird dem Gast „Ouzo“ angeboten, der aus verschiedenen Kräutern und Gewürzen, vor allem Anis und Fenchelsamen hergestellt wird.

### Ungarn: Palatschinken und Paprika

Wer in Ungarn „gulyás“ bestellt, wird überrascht sein, denn es wird eine Suppe serviert. Das ungarische „gulyás“ ist eine fleischhaltige „Hirtensuppe“, die schon vor Jahrhunderten in großen Kesseln über offenem Feuer zubereitet wurde. Ungarn kennt eine Vielzahl an Gulaschvarianten. „Paprikás“, ebenfalls ein Gulaschgericht, wird mit Fleisch oder Fisch zubereitet und mit saurer Sahne angerichtet. Paprikaschoten und Paprikapulver geben die nötige Schärfe. Ursprünglich brachten die Türken den „roten Pfeffer“ ins Land. Allerdings nicht, um damit zu würzen, sondern als Arzneimittel. Die Paprikaschote wird in Ungarn mit Hackfleisch gefüllt genossen, als „Letscho“ geschmort oder sauer eingelegt. Kontrast zu scharfen und deftigen Speisen sind süße Spezialitäten wie Palatschinken (eine Art Pfannkuchen) Nockerln und Strudel.

### Finnland: Fisch und Rentier

Fischgerichte mit Lachs („lohi“), Hering („silakka“) oder Forelle („kirjoholi“) sind in Finnland sehr beliebt, wie zum Beispiel Fisch in Brothülle.

In der größten finnischen Provinz, Lappland, werden traditionell Wildgerichte wie Rentierbraten, Rentierzunge oder auch Schneehuhn zubereitet. Typisch für Finnland sind auch die Molte- oder Multbeeren, sie sehen aus wie gelbe Brombeeren und werden für Süßspeisen und Desserts verwendet und sogar zu Wein und Likör („Lakka“) verarbeitet.

### Polen: Roulade und Eintöpfe

Polen ist bekannt für seine herzhaften und rustikale Küche. Süß-saure Gerichte wie in Weinessig und Zucker eingelegte Pilze sind ebenso beliebt wie Suppen und Eintöpfe. Ein beliebtes Eintopfgericht ist der „Bigos“, übersetzt hieß das in etwa „Zweimal Geschmack“, denn enthalten sind zwei sowohl in der Zubereitung als auch im Geschmack unterschiedliche Kohlsorten: Zum einen frisch geschnittener und zum anderen gesäuerter Weißkohl (Sauerkraut). Empfehlenswert sind polnische Rouladen, die „Zrazy Zawijane“ heißen, die mit Pilzen gefüllt und mit saurer Sahne serviert werden.

### Deutschland: Kartoffeln und Bier

Mehr als 200 Jahre ist es her, dass Friedrich der Große, damaliger König von Preußen, seinen Untertanen das Grundnahrungsmittel Kartoffel verordnete. Die Knolle ist in Deutschland nach wie vor beliebt und wird unterschiedlich zubereitet: Als Salzkartoffel, Bratkartoffel, Krokette und Kartoffelpüree oder als Knödel, wird die Kartoffel als Beilage für Fleischgerichte wie Schweine- oder Rinderbraten serviert.

Deutschland ist für seine große Auswahl an Brotsorten bekannt – eine Vielzahl an Grau- und Schwarzbrotsorten (wie Pumpernickel, Mischbrot und Vollkornbrot) sind typisch für das Land. Bier ist eines der beliebtesten Getränke, der Pro-Kopf-Verbrauch liegt bei 115 Liter jährlich.

## European Cuisine

A closer look at what's cooking

### France: Oysters and Truffles

Fine cuisine is an important part of the finer things in life, the „savoir vivre“, in France. The country's great culinary influence is unchallenged: its great chefs are copied worldwide in ambitious restaurants around the world. One southern French speciality, for example, is the „Magret de Canard“ – especially delicate, lean, duck, cut into very thin slices and served with orange sauce. Oysters are not expensive in France and are sold at many open-air roadside-stalls. The Périgord



Russische Blinis  
Russian Blinis



Griechische gefüllte Weinblätter  
Greek Stuffed Wine Leaves



Spanische Tapas  
Spanish Tapas

# Sardinien: das andere Italien

Die Strände Sardiniens zählen zu den schönsten der Welt. Das Inselparadies ist leicht zu erreichen: kein Jetlag, keine Zeitumstellung, keine Einreiseformalitäten. Wegen seiner abwechslungsreichen Landschaft und kulturellen Vielfalt ist es ein beliebtes Urlaubsziel.

Costa Smeralda

## Insel der Gegensätze

Sardinien ist geprägt von Gegensätzen. Anfang der 60er Jahre entdeckte Prinz Aga Khan, der in Deutschland vor allem durch seine Ehe mit Prinzessin zu Leiningen (Begum Inaara Aga Khan) bekannt wurde, während eines Segeltörns das eher karge und steinige Eiland für sich. Er erschloss eine ganze Ferienregion mit luxuriösen Hotels, Villen, Golfplätzen und Jachthäfen. Der Smaragdküste „Costa Smeralda“ verhalf er zu ihrem Namen: Wenn die Abendsonne das Meer in sattes Grün taucht, funkelt der gesamte Strand wie grüne Smaragde. Die 55 Kilometer lange Küste hat mittlerweile Kultstatus in Jetset-Kreisen. Kenner bevorzugen die „Costa Verde“, im Südwesten des Landes, die zum Teil unter Naturschutz steht.

## Schnorchel- und Trekking-Paradies

Sardinien bietet viele Sportmöglichkeiten. So ist die Insel unter anderem ein wahres Paradies für Schnorchler und Taucher. Die Unterwasserwelt ist reich an Fischen, Korallen und Riffen. Zudem bietet das Land Ausgrabungsstätten, die der Insel den Ruf eines „Freiluftmuseums“ eingebracht haben. Einsame Wälder und Bergregionen bieten die Möglichkeit für abwechslungsreiche Trekking-Touren. Ein besonderes Erlebnis ist die Wanderung durch die schwer zugäng-

lichen, felsigen Karstschluchten. Davon gibt es unzählige im zerklüfteten Kalkplateau der Supramonte, dem zweithöchsten Gebirge Sardiniens.

## Deftige Küche

Die sardische Küche ist eher deftig. Sehr zu empfehlen sind „Culingionis“, Kartoffel-Ravioli mit einer raffinierten Frischkäse-Kartoffel-Minz-Füllung. Oder „Orata“, in Knoblauchöl angerichtete Goldbrassen. Vorzüglich schmecken Pecorino, Schafskäse, in allen Variationen, das hauchdünne Carasau-Brot und „Mirto“ (Myrthenlikör). Feinschmecker lieben sardische Spezialitäten wie Seeigel oder „Sa Buttarriga“ (getrockneter, geräucherter Roggen). Die „dolci“, der Nachtisch, wird sowohl süß als auch mit bitterem Honig und Käse serviert.

## Wechselvolle Geschichte

„Außer Dschinghis Khan haben uns eigentlich alle überfallen“, spotten die Sarden in Anspielung auf die große Zahl der Eroberer der Insel. Sardinien war über Jahrtausende ein begehrter Stützpunkt im Mittelmeer. Römer, Punier, Spanier, Araber, Österreicher und Italiener stritten um den Besitz Sardiniens, das wie eine Kolonie ausgebeutet wurde. Einzigartig sind



Costa Verde



Stintino

die gleichnamigen aufragenden Steintürme der Nuraghen, einem sardischen Urvolk. Sie existieren ausschließlich auf Sardinien. Etwa 7.000 von geschätzten 10.000 Türmen sind erhalten. Sie stehen oft nur wenige hundert Meter voneinander entfernt.

Versteckte Buchten  
Hidden coves

### Bewahrung der Tradition

Die Sarden werden heute oft von ihren Landsleuten um den Erhalt ihrer eigenen Traditionen und Identität beneidet. „Wir Sarden sind wie unsere Nachspeisen“, sagt ein Sarden aus Cagliari, „weniger süß als im übrigen Italien, aber dafür umso genaltvoller.“ Gesprochen wird sardisch, eine romanische Sprache, die dem Latein und dem Spanischen ähnelt, Amtssprache ist Italienisch.

### Ungeheure Vielfalt

Vom einfachen Bergdorf, in dem fast jede Hauswand mit Wandmalereien verziert ist, über die noblen Badeorte der High-Society an der Costa Smeralda, bis zum Großstadt-Flair Cagliari: Sardinien bietet viele Facetten und wird deshalb „kleiner Kontinent“ genannt. Der wichtigste Ort ist „Porto Cervo“, das Zentrum der Costa Smeralda. Er wurde im Stil eines mediterranen Fischerdorfes mit kleinen Gassen und Torbögen erbaut. Im Hafen und entlang der Küste ankern zunehmend mehr Yachten. Im Nordwesten liegt „Alghero“, eine der schönsten Städte Sardinien, dessen besonderen Reiz die historische Altstadt ausmacht. Sehenswert ist aber auch die Hauptstadt Cagliari. Das Stadtbild wird von maurischen und spanischen Bauwerken dominiert. Die Altstadt befindet sich auf einer Hügelspitze, von der sich der gesamte „Golf von Cagliari“, der angrenzenden Meeresbucht, überblicken lässt.



Cagliari

### Einsamkeit und Idylle

Die zweitgrößte Mittelmeerinsel ist mit 1,6 Millionen Einwohnern die mit Abstand am dünnsten besiedelte Region Italiens. Dagegen grasen etwa drei Millionen Schafe auf Sardinien. Landesweit gibt es keine Autobahnen, dafür aber Bergstraßen, zahlreiche Wanderpfade und einige versteckte Buchten. Sardinien bietet, neben der 1850 Kilometer langen Küste, üppige Natur und bizarre Berglandschaften mit Granitfelsen. „Denta di cane“ (Hundezähne) heißen sie, weil sie steil in den Himmel ragen.

Im Frühjahr ist die Vegetation ein echter Blickfang: Mandel- und Erdbeerbäume, Wolfsmilchpflanzen und Weissdornsträucher blühen in voller Pracht.

### Feiern in Sardinien

Die meisten Discos und Kneipen schließen im Juni, denn dann beginnt die Saison der „Freiluft-Clubs“ und Bars. Die „Costa Smeralda“ ist eine der schönsten und bekanntesten Küsten der Insel. In der Hauptstadt „Cagliari“, im Süden Sardinien, befinden sich am Stadtstrand „Poetto“ zahlreiche Cafés. Außerdem feiern die Sarden viele traditionelle Feste, wie zum Beispiel den „Il Carnevale Barbaricino“, den Bauernkarneval.

Weitere Feste: Nachtprozession durch die beleuchtete mittelalterliche Stadt „Castelsardo“ am Ostermontag (9. April) und die Prozession am 1. Mai zu Ehren des „Heiligen Efsio“ in Cagliari.

#### Links

Staatliches Sardisches Fremdenverkehrsamt (ESIT):

[www.esit.net](http://www.esit.net)

Deutschsprachige Sardinien-Portal:

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

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

[www.ferien-in-sardinien.com](http://www.ferien-in-sardinien.com)



Liebe Germanwings-Gäste;

7,1 Millionen Passagiere haben im vergangenen Jahr dafür gesorgt, dass ihre Günstig-Airline ihren Erfolgskurs beibehalten und sogar ausbauen konnte. Für das uns entgegengebrachte Vertrauen möchte ich mich im Namen des gesamten Germanwings-Teams herzlich bei Ihnen bedanken. 99,9 Prozent aller Flüge, die wir angeboten haben, konnten auch stattfinden. Wir haben dabei eine Pünktlichkeitsrate von knapp 90 Prozent erreicht – eine Spitzenleistung im nationalen und internationalen Vergleich. Günstigstes Fliegen in Verbindung mit höchster Qualität – für diese Kombination steht Germanwings.

Unsere Mitarbeiter werden permanent geschult, um die hohe Qualität zu halten und auszubauen. Wir wollen, dass Sie uns bedenkenlos vertrauen können, nicht nur am Boden, sondern auch in der Luft. Deshalb legen wir auch besonderen Wert nicht nur auf das Training unserer Flugbegleiterinnen und Flugbegleiter, sondern auf die sehr intensive Schulung unserer Piloten. In unserem Cockpit wird der hohe Qualitätsanspruch der Lufthansa vorausgesetzt und gelebt. Dazu gehört, dass auch die erfahrensten Flugzeugführer viermal pro Jahr im Simulator üben müssen, um für alle auch nur denkbaren Situationen vorbereitet zu sein und entsprechend handeln zu können.

Der Erfolg der Günstig-Airlines in Europa ist nachhaltig und hat die Airline-Welt verändert. Germanwings mischt dabei kräftig mit. Lag der Anteil der Low Cost Airlines in Europa im Jahr 2000 noch bei zwei Prozent, so sind es nach Berechnungen der Deutschen Flugsicherung bereits jetzt 16 Prozent. Und in Deutschland ist der Anteil der Günstig-Flieger im vergangenen Jahr bereits auf 19 Prozent gestiegen. Die wachsende Beliebtheit dieser Art des Fliegens ist auch auf die hohe Qualität von Germanwings zurückzuführen, die das Low Cost Fliegen in Deutschland seit ihrem Start 2002 attraktiv und populär gemacht hat.

Ich wünsche Ihnen einen angenehmen Flug

Thomas Winkelmann  
Sprecher der Geschäftsführung

Dear Germanwings-Guests,

last year more than 7 million people chose to fly with us. Thank you for the confidence you have placed in us on the behalf of the entire Germanwings team. With this strong passenger trust we can continue to expand our low-cost activities and build on a record of success. Last year 99.9 percent of all scheduled flights actually took place and we achieved a punctuality rate of close to 90 percent. That's a great performance by any standards. But that's what Germanwings stands for: low-cost flying of the highest quality.

We are great believers in people. Not just in you, our passengers, but also our own staff. Which is why we invest so much in constant, on-going, training. That goes not just for our ground- and cabin-crews, but also our pilots. We take the standard that Lufthansa applies and then build upon them. No matter how experienced a pilot, he or she still has to undergo four sessions a year in the simulator. That way they are prepared for each and every situation imaginable and are able to deal with it appropriately, quickly and professionally.

Europe's low-cost airlines continue to enjoy ever-increasing success and have now changed the world of flying. Germanwings has more than played its part. In the year 2000, according to the German Aviation Authority, low-cost airlines had just a two percent share of the European market. Today it has already reached 16 percent. And in Germany that was already 19 percent in 2006.

As low-cost flying continues to grow in popularity so does the quality of Germanwings. In fact, we would go further and say it's the kind of quality that we've established that has made low-cost flying so popular, something we've been doing since we first took to the skies in 2002.

I wish you a pleasant flight.

Thomas Winkelmann



Thomas Winkelmann

Sprecher der Geschäftsführung  
CEO  
Germanwings GmbH

FLUGHINFORMATION  
GERMANWINGS:  
www.germanwings.com  
T 0900 79 19 100

IMPRESSUM

HERAUSGEBER:  
Germanwings GmbH  
Terminalstraße 10  
D-51147 Köln

V.i.S.d.P.  
Heinz Joachim Schürer

IDEE, REDAKTION  
UND HERSTELLUNG:  
Freshmilk Entertainment GmbH  
In der Alten Mälzerei  
Saarbrücker Str. 20/21  
D-10405 Berlin  
T +49 30 36 444 09-50  
F +49 30 36 444 09-99  
www.freshmilk.de/services  
postamt@freshmilk.de

CHEFREDAKTION/  
LEITUNG:  
sai Werner

ANZEIGEN/  
PROJEKTLEITUNG:  
Tina Schäfer

REDAKTION:  
sai Werner  
Anja Victoria Gerber  
Nina Witzel  
redaktion@germanwingsmag.de  
www.germanwingsmag.de

ART DIRECTION:  
Johanna Richter

GRAFIK UND SATZ:  
Elsabeth Wenz

DESIGN:  
UHURA GmbH  
www.uhura.de

ÜBERSETZUNG:  
Simon Kingsley

LEKTORAT:  
Jelja Kuwan

TITELFOTO:  
Harald Hoffmann/DC

ANZEIGEN:  
www.germanwingsmag.de