

Dresden Gourmet

德累斯顿——美食秘方，咸甜由人

萨克森醋焖牛肉是一道典型的德累斯顿地方菜，虽说叫醋焖牛肉，但德累斯顿人喜欢把它做成甜味的。德国最受欢迎的圣诞果脯蛋糕（“Dresdner Christstollen”）也起源于德累斯顿，早在 1434 年成立的德累斯顿圣诞市集（Striezelmarkt）上便开始售卖。萨克森酒价格不菲而且非常美味，身处餐馆或葡萄园中便可享受 33 家专业葡萄酒制造商生产的高质量葡萄酒。



Die charakteristische Flasche für den sächsischen Wein – die „Sachsenkeule“

ELBLAND Saxon Wine Road Sachsenkeule

©TV Saechsisches Elbland Photo by Holger Stein

至于德累斯顿的美食地标，这里的很多餐馆都获得了米其林和《高勒米罗美食指南》的认证，更别提还有丰富多样的酿酒坊了，如果你想换换口味，这里的中国餐馆和其他亚洲餐馆也很受欢迎。

圣诞果脯蛋糕（Dresdner Christstollen）

这种传统的糕点起源于德累斯顿的历史有据可查的记载最早是 1474 年。当年的斋戒糕点变成了今天圣诞节期间的最大享受。德累斯顿全市有 130 家面包房使用传统方法制作圣诞果脯蛋糕，并都获准使用专属的认证标志，而且这种果脯蛋糕远销全世界。另外，德累斯顿的圣诞市场有一个自己专属的名字，它的名字来源就是圣诞果脯蛋糕的原名“Striezel”。

德累斯顿圣诞果脯蛋糕官方网站：www.dresdnerstollen.com

德累斯顿的圣诞市场官方网站：www.dresden.de/striezelmarkt

几百年的葡萄酒历史 Hundreds years of Wine History

德累斯顿人不只爱喝酒，也会酿酒。德累斯顿市区洛施维茨（Loschwitz）的葡萄园拥有 34 公顷的土地，这里距市中心圣母教堂的直线距离只有 3.9 公里。据考证，从 16 世纪起，这里就有造酒工艺了。1660 年建造的最老的德累斯顿酒窖位于阿尔布莱西山（Albrechtsberg）城堡中骑士楼下，至今还是人们品酒的地方。2010 年克劳斯·采莫灵（Klaus Zimmerling）酒庄获得名酒庄头衔（Prädikatsweingüter）。酿酒师采莫灵在披尔尼茨 4 公顷的王室葡萄园里采用全生态的方式进行葡萄榨汁酿酒。他的夫人，Małgorzata Chodakowska 使用木材或青铜制作唯美的妇女雕像，设计自家的葡萄酒商标，装饰酒窖，由此产生了采莫灵名酒的标志。与此相比，国立葡萄酒庄瓦可巴特城堡（Schloss Wackerbarth）则将 850 年的萨克森制酒传统与巴洛克的生活情趣和现代化的品质要求完美的结合在一起。

Dresden.
Elbland.



ELBLAND Radebeul Wackerbarth Castle Wine cellar

© Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth

官方网站：www.winzer-mueller.de

采莫灵酒庄官方网站：www.weingut-zimmerling.de

瓦可巴特城堡官方网站：www.schloss-wackerbarth.de