



# ALEMANIA,

## el país de la Navidad

**L**as celebraciones de Fin de Año son sinónimo de fiesta y diversión. Durante los días del tiempo de Adviento, gran variedad de tradiciones y especialidades gastronómicas honran los hogares alemanes con su presencia. *¡Nuestros vecinos respetan todo el ritual de la Navidad de una forma que casi roza lo sagrado!*

Las calles se engalanan de colores de fiesta y las plazas acogen los famosos mercadillos de Navidad. La atmósfera se torna cálidamente invernal y las ciudades se convierten en escenarios de múltiples actividades. La nieve lo cubre todo sin prisa, y niños y mayores corren buscando el calor del Mercadillo de Navidad, para degustar un vino caliente especiado típico (Glühwein) y mordisquear unas sabrosas almendras tostadas. *¡Respire el penetrante aroma de la canela y el fresco olor a pino verde, y venga a disfrutar de este magnífico ambiente!*

### Tradiciones y Costumbres

*Pan de especias*, degustar una de las muchas variedades del típico pan de especias, en Aquisgrán, se preparan con azúcar de caña. Esta receta de

reyes podría ser herencia de Carlomagno, de quien se dice que lograba aplacar sus dolores intestinales con especias. También se conoce como "Printen" o galletas impresas.

En Nuremberg hay que probar los panes de especias "de Elise", también llamados "divinos bocadillos de miel", gozan de proyección internacional.

El "Christstollen" introducido en Alemania en el siglo XVII, este pastel

navideño representa desde la cristianización, al Niño Jesús en el pesebre. El Christstollen se suele tomar tradicionalmente en la comida de Navidad, y actualmente la receta moderna incluye uvas, pasta de almendras, corteza de limón, naranjas confitadas y especias aromáticas.

Zimtsterne y otros pequeños pasteles, en todos los hogares alemanes hay un pequeño libro de recetas de repostería ("Plätzchen") y decenas de mol-



des de pasta diferentes que se utilizan para elaborar las ricas y variadas especialidades de Navidad, las más conocidas son: *Zimtsterne*: galletas en forma de estrella con canela y azúcar glaseado. *Vanillekipfert*, pequeños cruasanes con sabor a vainilla. *Schokoherzen*, panes de especias glaseados de chocolate y rellenos de mermelada.. Auténticas “delicatesen” que satisfacen al paladar más exigentes.

## Rothenburgo en el Tauber - el sueño de la Navidad

Con 12.000 habitantes, Rothenburgo tiene fama de ser el pueblo más conocido de Alemania. Millones de visitantes sucumben cada año ante su irresistible encanto. Un paseo por sus estrechas callejuelas es como ojear un grueso libro de historia, sólo que no tan aburrido, pues la historia alemana sale sin más al paso de visitante.

Los orígenes de la ciudad se remontan al siglo XII, época de la que conservan algunas puertas, torres y magníficos muros.. En la edad media.

Ruthenburgo era una de las ciudades más poderosas al sur del país, pero durante la Guerra de los treinta Años su influencia política y su riqueza entraron en franco retroceso. Cuenta la leyenda que en 1631 el valeroso alcalde Nusch salvó a la ciudad de la destrucción al beber tres litros de vino de un solo trago ante el impresionado jefe enemigo.

Con medio millón de pernотaciones, (más de la mitad extranjeros) el turismo es el principal pilar económico de la ciudad. ¿Por qué no habría de encontrarse bien allí donde se alojan reyes y príncipes?

Las T\*Rutas Románticas y de los Castillos están muy relacionadas con la ciudad, es aquí donde se cruzan. Precisamente la Ruta Romántica creada hace 50 años.

El especial encanto de esta ciudad medieval reside en el interesante contraste entre la vida en un romántico entorno y la internacionalidad y moderno confort de una ciudad turística de hoy en día. ☺

