

Publication	Asharq Al-Awsat - Pan Arab	Circulation	300000
Market	Pan Arab	Page No.	30
Language	Arabic	Size	450 cc
Section	Business	AVE	\$29721.73 \$66.00/cc



August 14, 2010



كل الحواس تأكل

طهاة عالميون، أطباق متنوعة ومزينة بشكل رائع، مسارح فكاهية، حركات بهلوانية، وأيضا الغاز وجرائم... هذا بعض ما تقدمه ميونيخ لزوارها هذا الصيف. فمن المعروف أن العين تتمتع بمنظر تقديم الطعام أيضا، لذلك تعد مدينة ميونيخ العنوان الصحيح لمتعة متعددة الوجود: متعة منظر الطعام الذي يفتح الشهية، متعة الطعام اللذيذ، متعة الأجواء المثيرة التي تخاطب كل الحواس، ومتعة تناول الأطباق اللذيذة في أحضان الطبيعة الساحرة.

وقد يكون مطعم ونادي «بالاتسو» (Palazzo) هو العنوان الأول. هنا سيكون بانتظارك أطباق طعام ذات خمس نجوم، وتمثل الدعوة التي يقدمها هذا المطعم لضيوف المدينة، فرصة لدخول عالم من فنون الطهي غير التقليدية، التي يعدها كبار الطهاة الذين يقدمون للضيوف أطباقا متنوعة ومثيرة يرافقها مسرح ترفيهي ومطبخ من الطراز العالمي. وما يحدث في هذا المكان، سيحول الأمسية إلى عالم مليء بالترفيه: من الفنانين الذين يحلقون في الأجواء تحت سماء الخيمة المنتصبة هناك، وصولا إلى الترتيبات الرائعة التي تزين أطباق الطعام، حيث يحفل الزائرون بضيافة رائعة ومتفردة.

ففي الخريف الماضي اندمج شريكان قديمان هما «بالاتسو» (Palazzo) لهارالد فولفارت، الذي يعتبر من أشهر الطهاة في ألمانيا، و«شويكس تياترو» (Schuhbecks teatro) لآلفونز شويك، الذي أسهم ظهوره التلفزيوني في نجوميته، وجعله واحدا من أشهر الطباخين الألمان، ليواصلوا قدما تعاونهما. ومنذ بداية الموسم 2009 - 2010 عمل كل من «بالاتسو» و«شويكس تياترو» بنجاح في «شبيغل بالاست» (Spiegelpalast) التابع لمسرح الفونز شويك. واستمر الموسم هناك حتى السابع من مايو 2010. وفي الموسم 2010 - 2011

ميونيخ، الشرق الأوسط

كل شخص يحب أن يتناول وجبة طعام خاصة في جو خاص. ولكن المطاعم تتشابه عادة، إلا في العاصمة البافارية ميونيخ! فسيكون بانتظارك هذا الصيف مجموعة واسعة من الفرص لتذوق الطعام في أجواء ممتعة ومثيرة، ابتداء من الأطباق ذات الخمس نجوم يرافقها عالم متكامل يجمع بين لذة الطعام وبراءة الترفيه المبتكرة، مروراً بأجواء متفردة يتحول فيها الضيف إلى نجم أو محقق يسعى إلى حل لغز جريمة، وصولاً إلى الأمسيات الهادئة التي تمنحك فرصة التمتع بطعامك وبالطبيعة الخلابة في الوقت نفسه.

الرفيعة (على مسافة دقيقة واحدة سيرا على الأقدام من مارين بلاتس). وسيكون بإمكانك تناول الطعام في أحد الطوابق الثلاثة في داخل المطعم أو في الباحة الخارجية، حيث تستطيع التمتع بالجو اللطيف. ومن الأطباق الشهيرة هنا Steirischer Backhendlsalat (طبق سلطة الدجاج المطبوخ المشهور في منطقة شتايرمارك النمساوية)، والEingelegtem Tafelspitz (لحم الفيليه المسلوق).

أما الحلويات التي ننصح بتذوقها فهي Kaiserschmarrn (قطائر الزبيب المحلاة)، والTopfenstrudel (الفطائر المتخثرة)، والMarillenk? (الزلابية بالمشمش).

وإن شعرت برغبة في استكشاف التاريخ وفن العمارة بعد تناول وجبتك، فإمكانك فعل ذلك في المبنى نفسه. فإلى جانب الخزائن ذات التصميم القوطي الموجودة في الطابق الأرضي والقبو، وتعود لأكثر من 450 عاما، يمكنك استكشاف الكثير من الأشياء الأخرى. ومن الخارج، يمكن للزوار مشاهدة Ohrwaschl (صوان المبنى) والواجهة المصممة من قبل Hans Mielich (1516-1573) التي أعيد اكتشافها عام 1961، وإعادة إحيائها في عام 1963

أحياء المدينة الكثير من المطاعم الإيطالية التي تدلل الزائر بالماكولات التقليدية والأطباق الشهية. وبالإضافة إلى ذلك، هناك مطاعم متميزة أخرى حصلت على نجمة ميشلان للذوق الرفيع، مثل «سود ترولر ستاين» الذي يملكه الفونز شوبك، ذاك الطباخ الشهير ومقدم البرامج التلفزيونية الذي تحدثنا عنه، ومطعم «تانتريس» وطباخه المشهور، هانس هاس، الحاصل على نجمة ميشلان عدة مرات.

وإذا كنت ترغب في العودة للعصور الوسطى والمشاركة في مائدة هناك، فيمكنك زيارة مطعم «فلسر كوشه» في «فيلدهيرنكيلر» (Welser Küche im Feldherrnkeller)، حيثما يمكنك السفر عبر الزمن، وسيكون عليك الالتزام بأداب الطعام الخاصة بالعصور الوسطى للحصول على تجربة حقيقية، أثناء وجبة تستمر لثلاث ساعات (حيث يمكنك الاختيار من بين وجبات مؤلفة من خمسة أو ستة أو عشرة أطباق رئيسية).

أما إذا أردت أن تدلل نفسك بطعم المطبخ البافاري النمساوي، فعليك التوجه إلى مطعم «هوفر - دير شتادتفيرت» (Hofer - der Stadtwirt) الذي يقع في قلب المدينة، وتحديدًا في أقدم مناطق ميونيخ

والغذاء في ظل ضيافة رفيعة المستوى يرافقها مسرح فكاهي تفاعلي. وخلال فترات الراحة بين وجبات قائمة الطعام الخاصة، يقوم الضيوف أنفسهم بدعم التحقيقات التي يجريها المحقق في قضية قتل، بحيث يتحول العشاء إلى أمسية تمزج بين الخيال والواقع، وبين المتعة والإثارة لتشعر وكأنك في هوليوود.

أطباق عالمية متعددة الجنسيات

يقول المثل الألماني المأثور: «الطعام والشراب يغذيان الروح والجسد». لذا توفر مدينة ميونيخ عشرات الآلاف من المطاعم والمقاهي لخدمة أهل المدينة وزائريها، وتقدم هذه المطاعم المأكولات والمشروبات التي تناسب جميع الأذواق والرغبات والميزانيات. وتجذب الأكلاات التقليدية في بافاريا السائحون منذ مئات السنين، وكذلك الأطعمة المعدة من اللحم والنقانق (السجق) البيضاء الشهيرة وغيرها، ونذكر منها الكعك (السميط) الساخن مع قطعة من الزبد الريفي الطازج أو الحلويات الشهية.

وتحتفل مدينة ميونيخ بعدد كبير من المطاعم العالمية، بفضل تعدد الجنسيات التي تعيش فيها، إذ تضم جميع

سبجمع «بالاتسو» و«تياترو» أيضا مهاراتهم كي يجهزوا للضيوف، ابتداء من خريف 2010، أمسية متكاملة في مسرح «الفونز شوبك». ويحرص «بالاتسو» على الاهتمام بكل ضيوف مدينة ميونيخ الذين زاروه خلال السنوات الماضية، كما يستقبلهم مجددا في «تياترو».

وتستمر العروض في مطعم ومسرح «شبيغل بالاست» (Spiegelpalast) مع الطاهي الأكثر شعبية في ألمانيا، الفونز شوبك. هنا سندخل في عالم جديد: سنشاهد الألعاب البهلوانية والمقدمين الكوميديين، وسيقدم لك نادل الطعام مفاجأة عندما يغني أمامك، بالإضافة إلى الكثير من العروض الترفيهية الأخرى التي تسلب الالباب، التي من شأنها أن تنسيك ضغوط الحياة اليومية.

عشاء لغز جريمة القتل

في أول وثائق أحد من كل شهر تحصل جريمة قتل افتراضية في «La Villa im Bamberger Haus»، وعلى الزوار القادمين لتناول العشاء حل لغز الجريمة أثناء تناولهم عشاء «لغز جريمة القتل» (Murder Mystery Dinner) المؤلف من قائمة طعام بأربعة أطباق رئيسية. وفي الحقيقة فإن عشاء لغز جريمة القتل يمثل وجبة رائعة تبعث على السرور، تتخللها مشاركة مثيرة وقصة بوليسية تفاعلية، لتعيش من خلالها تجربة ضيافة حقيقية. هنا ستجد مزيجا من الإثارة والمتعة

الشهيرة، مثل المولوخية، البامية، مسقة، الكفتة والكباب المشوي على الفحم.

مذاق خاص في أحضان الطبيعة

ليس غريبا أن تتحول مطاعم ميونيخ هي الأخرى إلى أماكن جذب سياحي. فجمال الطبيعة الأخاذ يحتضن مرافق الضيافة فيها، مما يمنح الأخيرة جاذبية مضاعفة، تضاف إلى لذة الأطباق التي تقدمها. فعلى سبيل المثال، يعتبر مطعم «هوف برايو هاوس» وحديقته من المعالم السياحية المتميزة التي تجذب آلاف السائحين كل عام، حيث يستمتعون بالجلوس تحت أشجار أبو الفرو المورقة في فصل الصيف. كما يعد مطعم «أوغوستينر» الذي شيد عام 1328 والقاعة الكبرى المصممة على طراز العصر الحديث والحديقة الملحقة به والفناء الداخلي، من نقاط الجذب السياحي التي تستحق الزيارة، فهذا النوع من المطاعم المفتوحة له تقليد عريق في ميونيخ. وللاستمتاع بأجواء حميمية، فلا بد من زيارة مطعم «Michaeli Garten»، الذي سياسرك بموقعه الفريد على ضفاف البحيرة في المنتزه الشرقي. فالجو الريفي الذي تشعر به في غرف المطعم المضيئة، وقائمة المأكولات الممتازة، ستضمن لك مريجا من المتعة والجو الحميم. وتنعكس أطباق المطعم المتنوعة أسلوب الحياة النموذجي في

بأسلوب متأنق.

وبسدوره يقدم مطعم «فيرتسهاوس تسوم إزارتال» (Wirtshaus zum Isartal) مأكولات المطبخ البافاري التقليدي، إلى جانب برنامج ترفيهي يتألف من عدة أنواع من الفنون، تتضمن المسرح، والأوبرا، والكوميديا، والمسرحيات الموسيقية، والجاز، والموسيقى البرازيلية، والتقليد الساخر، إلى جانب الموسيقى الكلاسيكية.

ويتخصص المطعم السردابي «درايغروشنكيلر» (Dreigroschenkeller) في تقديم «أوبرا القروش الثلاثة» الشهيرة. وقد تم تزيين المطعم بمتعلقات من روح المسرح وما يقدمه. أما المطاعم التركية واليونانية فلها تقاليد عريقة في ميونيخ، وانضم إليها حديثا مطاعم لبنانية وأفغانية وهندية وغيرها من المطاعم الآسيوية التي تلقى إقبالا كبيرا، مما شجع الفنادق العالمية في ميونيخ على السير في هذا الاتجاه.

فيمكنك مثلا اختبار الليالي العربية في المدينة من خلال مطعم أرابيسك (Arabesk) الذي يتسع لـ 210 زوار، ويقدم الأطباق اللبنانية المتخصصة ضمن جو أصيل.

ومن بين المطاعم الشرقية، التي ننصح بتناول الطعام فيها يبرز مطعم «إخناتون» المصري، الذي يقدم أشهى المأكولات المصرية

ولإشباع شهية زوار ميونيخ من الفن والثقافة، ابتكر فريق عمل المطعم فكرة مميزة، تتمثل في عرض أعمال فنان ميونيخ، إلى جانب إحياء سلسلة بارزة من الفعاليات التي من شأنها إغناء تجربة الزائر. ويمكنك دائما استكشاف شيء جديد حول المطعم، فعلى سبيل المثال في الأحد الثالث من شهر يوليو (تموز)، وعند الساعة السادسة صباحا، تبدأ في البرج الصيني فعالية الرقص التقليدي التاريخية المعروفة باسم «كوخريبال» «Kocherball»، التي يجري تنظيمها في الهواء الطلق. وإذا ما أردت تنويع رحلتك، فيجب عليك حجز رحلة على ظهر الحصان في الحديقة الإنجليزية، تتبعها وجبة في المطعم، وهكذا تتحول زيارتك إلى تجربة مذهلة. أما في المطعم الدوار في برج الحديقة الأولمبية الذي يوجد على ارتفاع 182 مترا، ويحتاج إلى 49 دقيقة ليكمل دورته، فيمكنك تذوق تشكيلة واسعة من المأكولات الشهية، مع فرصة التمتع بمشاهدة غروب الشمس في مكان يتصف بالرومانسية الفائقة.

ميونيخ، كما تشكل مزيجا ناجحا لما هو تقليدي وما هو حديث. ويتجسد ذلك في أطباق اللحم المشوي والجبن الريفي، إلى جانب الكثير من الأطباق العالمية.

وخلال فترة الصيف، سيكون من الرائع الاستمتاع بالمأكولات البافارية في الحديقة الفسيحة المطلة على البحيرة. وسيمكنك الجو في الخارج فرصة الاسترخاء بعيدا عن زحمة طرقات ميونيخ. ويمكن اتباع زيارتك للمطعم بجولة في المتنزه الشرقي، الذي يتمتع بسهولة واسعة تعطي الزوار مساحة كبيرة للتجوال أو ركوب الدراجة، إضافة إلى بركة سباحة يمكنك من قضاء بقية يومك بسعادة تامة. وكما يفعل الكثيرون أثناء شهور الصيف، فيمكنك إحضار المأكولات الخاصة بك، وقضاء بعض الوقت في الحديقة الإنجليزية على ضفاف بحيرة «كلاين هيسيلوهر» أو داخل البرج الصيني، إذ يضمن فن الطبخ الحديث المعتمد في مطعم «am Chinesischen Turm» حصولك على تجربة مأكولات شهية متنوعة. وبواسطة نظرة واحدة على قائمة المطعم ستعرف ما نعنيه بقولنا هذا. فمن خلال فن الطبخ الإقليمي والعالمي، تتعرف على ابتكارات متعددة، مثل سلطة السبانخ مع شرائح البرتقال والليمون والكراث، وشرائح اللحم المشوي مع القرع الصغير والغراتان بالبطاطا. ولمن يفضلون المأكولات التقليدية، يمكنهم اختيار اللحم المشوي المقرمش مع زلابية البطاطا وسلطة الكرنب.

وفي الصيف يمكن للضيوف الاستمتاع بمنظر مطل على

البحيرة الصينية.