

Ya Dominical - Marzo 1987

## GASTRONOMIA COCINA ALEMANA EN MADRID

**D**ESPUES de contrastar las costumbres y las maneras de distintos países del mundo. Julio Camba se atrevió a decir que para digerir la filosofía alemana convenía comer «en alemán», y encontrar de esa forma acá, en un pan de centeno, un regusto a Kant, y allá, en una salchicha tal vez, un gustillo a Fichte, y que únicamente sería posible el adentrarse en la gramática alemana sirviéndose de la ayuda de la cerveza.

Posiblemente, así se podría explicar el que en un país como el nuestro, tan poco dado al aprendizaje de idiomas como a las filosofías, encontrarán tanto arraigo el krausismo y el consumo de cerveza. Si el krausismo resultó ser una moda pasajera y pronto cansó a nuestros pensadores, no le sucedió lo mismo a la cerveza, y ahora proliferan los establecimientos ambientados al gusto alpino, bávaro o alsaciano en los que se practica el don de lenguas con una espumante jarra en la mano, y si no se llega estrictamente a dominar el alemán, el «prosit» se repite sin cesar.

Casi todas aquellas cervecerías y «brasseries» han desaparecido (aún existe la Cervecería Alemana, de la plaza de Santa Ana), pero muchas más han venido a ocupar su lugar, y se puede decir ya que la cerveza es también una bebida madrileña tanto como alemana. No ocurre, sin embargo, lo mismo con la cocina alemana, que tiene en Madrid tan sólo algunos lugares; aunque también con larga tradición, algunos de ellos, y solera bastante.

Se podría aventurar que el gran momento de la cocina alemana en nuestra villa coincidió con el apasionamiento bélico de la Primera Gran Guerra, cuando el intervencionismo o la neutralidad, y las simpatías por uno u otro bando, eran vividas con un fervor semejante al de los seguidores de nuestros equipos locales en sus confrontaciones deportivas: y quienes abrazaron el bando prusiano revivían la «kultura» alemana a través de su cocina, en restaurantes que se llamaban «Gambrinos» o «Heidelberg», pues ¿cómo digerir la filosofía alemana si no se puede con la «choucrutte»?

Terminada la segunda gran confrontación bélica, hubo un nuevo renacimiento del gusto por lo alemán en Madrid, y de entonces son los dos restaurantes de ese signo más representativos: **Horcher** y **Edelweiss**, que ya caminan hacia el medio siglo de andadura ciudadana. Este último, Edelweiss, es aún más antiguo,



**Edelweiss, decano de los restaurantes alemanes, abrió sus puertas en 1924 en la calle Jardines y, tras nuestra guerra civil, pasó a su actual emplazamiento de Jovelanos**

pues se abrió primero, en 1924, en la calle Jardines, y luego, tras nuestra guerra, en 1939, pasó a su actual emplazamiento de Jovelanos, 7 (teléfono 91-321 06 26). De él se puede decir que, se ha mantenido, poniéndola al día, su decoración y su carta, ha ido mudando su clientela, que sigue acudiendo masivamente y hace cola para esperar mesa, con cierta desazón para los afortunados que llegaron primero y ven cómo son acuciados por las miradas punzantes y no se atreven a prolongar la sobremesa o siquiera a terminar pacíficamente el postre. El restaurante fue pasando por éxitos sucesivos y de signo distinto, y si primero fue la tertulia filosófico-culinaria de entreguerras, tras la nuestra privó sobre todo la atracción por lo «sustancioso» de su cocina, en tiempos en los que Madrid apenas estaba saliendo del hambre y el racionamiento, y aquellas imponentes raciones, pensadas para alemanes corpulentos y glotones, parecían ensoñaciones casi inalcanzables.

Hoy las raciones siguen siendo generosas, pero el público es escasamente ahorante y no acude al restaurante por ningún prurito ideológico, ni filosófico, ni político, sino atraído por el regusto ácido de su cocina, que se puede encontrar en la lombarda, los arenques o el «choucrutte» o

«sauerkraut», que ahora se hace confeccionar directamente y traer de Alemania. El abundante y «kolosal» codillo de cerdo hace furor entre los comensales, que ven cómo con un solo plato habría comida suficiente para dos personas, pero, deportivamente, hacen el sacrificio de comer de una sentada lo que bastaría para dos jornadas. Hay otros platos, como es natural, desde el cocido madrileño a la caza, el rosbiff con salsa tártara o la tarta de manzana. Siguiendo la línea familiar, Jorge Rothfritz continúa llevando la batuta del establecimiento.

De **Horcher** (Alfonso XII, 6, teléfono 91-522 07 31), que abrió sus puertas en 1943, se puede afirmar que es uno de los «grandes» restaurantes de Europa y, naturalmente, de España, y que ya lo fue desde el principio, cuando Otto Horcher abriera en Madrid el restaurante que su padre tuvo en Berlín desde una treintena de años antes. Hoy es su hijo Gustavo quien está al frente, como lo está igualmente de su otra creación personal, el restaurante **La Fonda**, de Marbella. **Horcher** es un restaurante de corte centroeuropeo que no ha olvidado sus tradiciones y su origen berlinés, y la caza y los postres son protagonistas. Aquí se puede encontrar la mejor caza de Europa, tanto mayor como menor,

elaborada con las viejas recetas tradicionales, y los populares postres tan gratos a los alemanes, como el «baumkuchen» con helado de vainilla y chocolate caliente; los crepés flambeados ante el cliente, la «sachertorte» de chocolate, la «apfestrudel» de manzana... y otras invenciones de la nueva cocina. Platos como lubina con salsa de berros, rape con setas, salmón con cebollino, escalopes con crepé de maíz o los rollitos de ternera con sesos, acompañados con los grandes vinos de su bodega.

Ahora hay ya otra docena larga de restaurantes alemanes para hacer compañía a estos dos ya clásicos: se trata de **Fass** (Concha Espina, 34, teléfono 91-457 00 24), con embutidos alemanes variados, o el codillo de cerdo; **L'Alsace** (Doménico Scarlatti, 5, teléfono 91-259 31 89), **Prost** (Orense, 6, teléfono 91-455 29 24), **Rheinfall** (Padre Damián, 44, teléfono 91-457 82 88), **Schwarzwald** (O'Donnell, 46, teléfono 91-409 56 13)... en los que el tipismo en la decoración, con muros empanelados de pino y motivos alpinos por doquier, se ve acompañado por esa alegría confianzuda y comunicativa que inspira la cerveza y que es patrimonio indiscutible de los alemanes del Sur, y que pronto pende en los bebedores, a poco que se lo propongan.

**Ruperto DE NOLA**

### Noticia

Para quienes pretendan comer aceptablemente (y, preferiblemente bien) se ha publicado un breve folleto de 56 páginas que contiene la información precisa de los restaurantes de Madrid y Alcalá de Henares, en los que se puede comer entre 225 y 600 pesetas. El folleto cuenta con la colaboración del Patronato Municipal de Turismo, cuesta 50 pesetas y se refiere a la temporada de invierno de 1987. Vienen restaurantes para estudiantes (en la Ciudad Universitaria y Somosaguas) y restaurantes, clasificados según el precio, en doce de los distritos de Madrid, en los que la demanda de platos a la mesa se prevé más importante (Centro, Chamartín, Moncloa, Vallecas...). Se incluyen única y exclusivamente los establecimientos que ofrecen un menú del día compuesto por dos platos, pan, vino y postre (y no otras variantes, como platos combinados, hamburguesas o bocadillos, etcétera).