

DIE «DEUTSCHE KÜCHE»

Брюханов М.И.

научный руководитель канд. фил. наук Ершова Е.О.
Институт управления бизнес-процессами и экономики

Hartnäckig halten sich Vorurteile und Irrtümer darüber, welche Mahlzeiten und Getränke auf dem täglichen Speisezettel in anderen Ländern stehen. Im Ausland herrscht die Meinung vor, dass Deutsche täglich große Fleischportionen mit den verschiedensten Beilagen verzehren. Mehr zu Vorurteilen rund um die deutsche Küche hier.

Dass man auch im Ausland gerne noch unbekannte Seiten der deutschen Küche, wie z. B. «deutscher Pasta», entdeckt, zeigte das rege Interesse an den deutschen Kochkursen.

Mit der deutschen Küche werden nur selten ausgefeilte kulinarische Kreationen verbunden: Eisbein, Sauerkraut, Kartoffelknödel, Eintöpfe oder Fleischgerichte mit dunkler Sauce gehören zu den deftigen Aushängeschildern. Man kann in Deutschland jedoch einen Trend zur Wiederentdeckung und «Verjüngung» der traditionellen deutschen Küche beobachten. Großmutter's Rezepte werden mit viel Kreativität den heutigen Geschmäckern und Ansprüchen angepasst. Außerdem wird verstärkt auf frische Produkte regionaler Erzeuger zurückgegriffen.

Doch viele deutsche Gerichte gehören nicht mehr zum Repertoire der jüngeren Deutschen. In Deutschland hat sich daher die Anzahl der Bücher und Fernsehsendungen rund um das Thema «regionale Spezialitäten» vervielfacht und eine regelrechte «Fernsehkoch-Kultur» verbreitet. So wird auch die Literatur nach alten Gerichten und Rezepten durchforstet.

Würste sind in den meisten Ländern der Welt gleichbedeutend mit deutscher Küche. Sie sind ganz offensichtlich eine beliebte Fastfood-Variante, die Besuchern in Deutschland auffällt: ob als Curry-Wurst, Thüringer oder Nürnberger Würstchen, im Brötchen oder zum Kartoffelsalat. Im Sommer liegen sie auf jedem Grill.



Deutsche Gerichte sind in der Tat stärker gewürzt, salziger und fettiger als die Gerichte anderer Völker. In Deutschland kommen viele, auch im Ausland bekannte, traditionelle Spezialitäten wie Eisbein mit Sauerkraut oder Schweinshaxe mittlerweile nur noch selten auf den Tisch. Die fettreichen Speisen, die früher die Menschen durch die kargen Wintermonate brachten, haben diesen Zweck eingebüßt. Ausländische Gäste sind verwundert, wenn sie auf Deutsche treffen, die diese typischen Gerichte noch nie gegessen haben.

Viele deutsche Gerichte werden nur noch zu besonderen Gelegenheiten gegessen. Internationale Spezialitäten ergänzen die traditionelle deutsche Küche. Gerade junge Deutsche achten verstärkt auf abwechslungsreiches und gesundes Essen. Viele lehnen Fleisch sogar gänzlich ab. Der heutige Speisezettel ist vor allem durch die Nachbarstaaten stark beeinflusst, z. B. Frankreich und Italien. Der aktuelle Trend liegt auf asiatischem Essen (kulturelle Einflüsse). Zu bedenken sind aber auch regionale Unterschiede, die bis heute einen starken Einfluss auf die täglichen Essgewohnheiten in Deutschland ausüben. Die Getränkevielfalt bleibt überall in Deutschland groß: die regional geprägte «deutsche Bierkultur» ist dabei wohl am auffälligsten.

In der deutschen Küche findet man tatsächlich viel Fleisch, aber auch sehr viel Gemüse und Teigwaren. Es werden an dieser Stelle einige Grundnahrungsmittel vorgestellt, die vorwiegend in der deutschen Küche Verwendung finden.

In den Kochbüchern des 19. und 20. Jahrhundert findet man mehr Gerichte mit Rind als mit Schwein. In den letzten Jahren ist der Konsum von Rindfleisch aufgrund des BSE-

Skandals jedoch stark zurückgegangen. Neben Rind und Kalb wird gerne Schweinefleisch sowie Geflügel (Huhn, Pute, Truthahn, Gans) gegessen. (Wieder) beliebter werden außerdem Lamm- und Wildfleisch wie Hase, Reh, Wildschwein und Ente.

Typische Süßwasserfische sind Forelle, Zander, Hecht, Karpfen und Waller. Hauptsaison für Karpfengerichte ist zur Zeit von Weihnachten und Silvester. Salzwasserfische aus der Nord- und Ostsee sind Seezunge, Scholle, Heilbutt, Makrele Hering, Kabeljau, Sprotten (Kieler Sprotten, kleiner Fisch, geräuchert). Der Hering ist der bekannteste Fisch, da er einst als Speisefisch der Armen galt. Geräuchert kommt er als Bückling und mariniert als Rollmops in den Handel. Meeresfrüchte, wie Muscheln, Krebse und Shrimps werden in den beiden Meeren nur in geringen Mengen gefangen. Auf Sylt, der nördlichsten deutschen Insel, gibt es eigene Zuchtfarmen für Austern.

Deutschland ist ein Kohlland! Aus Weißkohl wird vorwiegend Sauerkraut hergestellt, Rotkohl als Gemüse zu Gans und Braten gereicht. Wirsing und Grünkohl sind typische Herbstgemüse und werden püriert als Gemüse zubereitet. Bevor Grünkohl geerntet wird, sollte er den ersten Frost erlebt haben. Dieses Gemüse steht vorwiegend in Frankfurt und in Norddeutschland auf dem Speiseplan. Weitere Kohlsorten sind Rosenkohl, Kohlrabi und Blumenkohl.

Zu einem Essen wird entweder Gemüse oder Salat gereicht. Er wird mit einer Essig/Öl-Marinade, Salz, Pfeffer und Kräutern angemacht. Häufig wird den Blattsalaten (Kopfsalat, Endiviensalat, Feldsalat, Eissalat) Tomaten, Gurke, Paprika, Karotte oder andere Gemüsesorten beigemischt.

Im Herbst gehen viele Menschen in Deutschland in den Wald und sammeln Pilze für den Eigenbedarf. Typische Waldpilze sind Pfifferlinge, Steinpilze und Braunkappen. Das ganze Jahr über sind im Handel Zuchtchampignons erhältlich. Ein typisches Pilzgericht sind Rahmchampignons mit Semmelknödel.

Spargel in weiß oder grün gibt es in Deutschland zwischen April und Juni als frische Ware. Er wird als Gemüse, Suppe oder Salat serviert. Bekannte Spargelanbaugebiete sind Griesheim (bei Darmstadt/Hessen) und Schrobenhausen (bei München/Bayern). Weitere Wurzelgemüse sind Rote Bete, Schwarzwurzeln, Karotten und Sellerieknollen. Zwiebelgewächse gedeihen in jedem deutschen Garten. Hierzu gehörten Zwiebeln, (weiß oder rot), Lauch und Knoblauch.



Deutsches Essen ist wesentlich salziger als die Speisen anderer Länder. Es gibt zahlreiche Salzzubereitungen wie Meer-, Kräuter-, Knoblauch- oder jodiertes und fluoriertes Salz. Salz war jahrhundertlang wichtigstes Konservierungsmittel. Der Transport dieses kostbaren Gutes hat die Städte an der Salzstraße sehr wohlhabend gemacht.

Durch die traditionelle Viehwirtschaft in Deutschland gibt es Milch- und Eierprodukte in großer Auswahl. Als Grundnahrungsmittel gelten Milch, Sahne und Eier.

Weizen und Roggen sind die wichtigsten Getreidearten in Deutschland. Aus ihnen wird Brot, Brötchen und Pumpernickel gebacken. Aus Weizen werden Brezeln und Kuchen gebacken sowie Nudeln hergestellt. Hafer wird zu Flocken verarbeitet und findet in Müsli sowie als Suppeneinlage Verwendung. Aus Gerste wird Bier hergestellt. Grünkern entstand im 14. Jahrhundert, da die Sommer kalt und nass waren. Das Getreide wurde nicht mehr reif und drohte zu verfaulen. Die Bauern ernteten den Dinkel unreif und trockneten ihn über dem Feuer, wodurch er haltbar wurde.

Immer mehr Deutsche kaufen Produkte aus biologischem Anbau um gesünder zu leben, aber auch weil diese Nahrungsmittel besser schmecken. Gemüse, Obst und Getreide werden ohne Zugabe von Dünger sowie Pflanzenschutzmitteln angebaut und reif geerntet. Bio-Fleisch stammt von Höfen, die ihre Tiere artgerecht halten, füttern und auf Zugabe von

Wachstumshormonen verzichten. Bio-Lebensmittel kommen aus der Region um Transportkosten zu reduzieren, sind in etwa um 1/3 teurer als herkömmliche Lebensmittel und sind in kleinen Bioläden, auf Märkten und in großen Supermärkten erhältlich. Biosupermärkte sprießen vor allem in Großstädten wie Pilze aus dem Boden, die häufig in Handelsketten organisiert sind. In den 70er und 80er Jahren kauften vorwiegend Leute in Bioläden ein, die in Umwelt- und sozialen Initiativen engagiert waren. Heute wird über 65 Prozent des Umsatzes mit Käufern gemacht, die sich und ihre Kinder gesund ernähren möchten und über ein überdurchschnittliches Bildungs- und Gehaltsniveau verfügen, in eher in großen Städten leben und sehr gerne selbst kochen.



BIO