

Deutsche Essgewohnheiten

Frühstück



Das klassische deutsche Frühstück besteht aus verschiedenen Brotsorten und Brötchen, Marmelade und Kaffee oder Tee. Wer den Tag lieber mit einem herzhaften Frühstück beginnt, kann verschiedene Käse- und Wurstsorten essen. Bei einem größeren Frühstück werden außerdem noch gekochte Eier, Joghurt, Quark, Obst und Müsli oder Cornflakes serviert.

Mittagessen



Traditionsgemäß isst man in Deutschland relativ früh zu Mittag (zwischen zwölf und ein Uhr). Das Mittagessen ist die Hauptmahlzeit des Tages und besteht meist aus Kartoffeln, Gemüse und Fleisch. In katholischen Gegenden wurde freitags kein Fleisch gegessen und stattdessen ein Fisch- oder Eiergericht angeboten.

Kaffee und Kuchen



Am Sonntag wird nachmittags häufig eine zusätzliche Mahlzeit serviert. Je nach Jahreszeit werden verschiedene Kuchensorten gebacken und am späteren Nachmittag der Familie und Freunden zum Kaffee angeboten. In Deutschland wird man häufig statt zum Mittag- oder Abendessen zum "Kaffee" (genauer, zu Kaffee und viel Kuchen) eingeladen. Welche Kuchen angeboten werden, hängt von der Jahreszeit ab. Im Sommer, zum Beispiel, bekommt man frisch gebackenen Pflaumenkuchen oder Erdbeerboden. Im Winter werden Christstollen und Fruchtbrot serviert, die beide getrocknete Früchte enthalten. Es gibt eine Unzahl verschiedener Kuchen in Deutschland und manche, wie die Schwarzwälder Kirschtorte und den Apfelstrudel, kennt man auch im Ausland.

Abendbrot



Das Abendbrot wird um sechs Uhr serviert. Wie der Name schon sagt, handelt es sich um eine kalte Mahlzeit, bei der verschiedene Brotsorten, Käse und Wurstaufschnitt und Salat gegessen werden. Manchmal wird auch etwas Heißes wie eine Suppe oder aufgewärmte Reste dazu gereicht. Zum Essen trinkt man schwarzen Tee oder Kräutertee.

Da man in Deutschland den Tag sehr früh beginnt, isst man die Mahlzeiten auch früher als in Irland. In Gaststätten, in denen man traditionelles deutsches Essen bekommt, gibt es oft abends nach zehn Uhr kein warmes Essen mehr.

Das deutsche Essen im heutigen Alltag



Die grundlegenden Veränderungen im Lebensstil vieler Deutscher haben die traditionellen deutschen Essgewohnheiten beeinflusst. So nehmen, zum Beispiel, viele Deutsche jetzt auch eher abends als mittags ihre Hauptmahlzeit ein, und das klassische deutsche Frühstück wird vielerorts von einem Frühstück amerikanischer Art, also Cornflakes mit Milch, abgelöst. Anders als die Franzosen und Italiener essen die meisten Deutschen gern ein größeres Frühstück und nehmen sich dafür Zeit. In Deutschland ist es nicht ungewöhnlich, von Freunden zum Frühstück eingeladen zu werden. Viele junge Deutsche frühstücken auch gerne mit Freunden in einem Café. Die meisten deutschen Cafés haben ein großes Frühstücksangebot und servieren Frühstück oder Brunch bis drei Uhr.

Deutsche Küche und Spezialitäten

Allgemein kann man sagen, dass die deutsche Küche stark von der mitteleuropäischen Kochtradition geprägt wurde, wie man unter anderem an der Verwendung eingelegter Spezialitäten wie Sauerkraut, Gewürzgurken, usw. und den vielen gehaltvollen Backwaren sehen kann. Auch die vielen Gastarbeiter aus der Europäischen Union, insbesondere aus den Mittelmeerländern, haben die deutschen Ess- und Kochgewohnheiten wesentlich beeinflusst. Trotzdem haben die verschiedenen Regionen des Landes ihre eigenen charakteristischen Essgewohnheiten und Kochtraditionen bewahrt. In Norddeutschland ist die Küche schwerer als in anderen Regionen und wird von Fleisch, Kartoffeln und verschiedenen Wurzelgemüsearten bestimmt. Viele der typisch norddeutschen Gerichte wurden von der skandinavischen, polnischen oder russischen Küche beeinflusst. An den Küsten der Nord- und Ostsee gibt es viele Fischspezialitäten. Westfalen ist besonders für seine Aufschnitt- und Wurstsorten bekannt. Diese werden oft mit Pumpernickel serviert, das aus dieser Gegend stammt. In Süddeutschland spielen Kartoffeln nicht so eine bedeutende Rolle. Statt dessen gibt es mehr Getreideprodukte. Spätzle, eine besondere Nudelart, sind ein typisches Gericht in Schwaben. Das gute Klima und die fruchtbaren Böden haben dazu geführt, dass die bayrische Küche wesentlich reichhaltiger und gehaltvoller ist als die westfälische. Während man in Bayern täglich Fleischgerichte aß, waren diese in Westfalen etwas Besonderes und kamen oft nur sonntags auf den Tisch. Die gewaltigen Kalbshaxen, die in Bayern serviert werden, sind fast ein Nationalsymbol. Milch und Milchprodukte spielen ebenfalls eine wichtige Rolle in Süddeutschland, und im Alpenvorland werden viele köstliche Käsesorten produziert.



Brot

Backwaren bilden einen wesentlichen Bestandteil der deutschen Küche, wie man schon an den vielen verschiedenen Brotsorten sehen kann. Es werden mehr als 200 Sorten angeboten, und die Palette reicht vom feinen Weißbrot bis zum dunklen Vollkornbrot. Während Brot in Irland weitgehend aus Weizenmehl hergestellt wird, wird deutsches Brot vorwiegend aus Roggenmehl gebacken. Die wohl bekannteste deutsche Brotspezialität ist die Brezel. Die Brezel kommt ursprünglich aus Bayern und wird als kleine Zwischenmahlzeit gegessen.



Wurst

Wurst und Aufschnitt sind besonders typisch für das deutsche Essen. Es gibt über 1500 verschiedene Sorten. Man unterscheidet entsprechend ihrer Herstellungsweise drei Grundarten: Brühwurst - diese werden aus fein gehacktem Fleisch, zu dem Schinken oder Schinken Fett und Gewürze hinzugefügt werden, hergestellt. Kochwurst - hierzu zählen Würste, die aus frischer Leber oder Zunge hergestellt werden. Rohwurst - sie werden aus frischem, mageren Schweinefleisch, Schinken oder Rindfleisch hergestellt.

Eintopf

Ein sehr beliebtes Gericht ist der Eintopf. Um einen Eintopf zu kochen, wird Schinken oder anderes Fleisch zusammen mit Gemüse, Kartoffeln oder Reis langsam auf niedriger Flamme gekocht. Eintopf-Gerichte machen sehr satt und schmecken - wenn sie hausgemacht sind - sehr lecker. Sie stammen aus der Zeit, in der Geld knapp war und eine Familie viele Mäuler zu stopfen hatte.



Getränke Allgemein trinkt man in Deutschland Kaffee, aber im Norden, in Hamburg und Ostfriesland, traditionsgemäß eher Tee. Bier ist das deutsche Nationalgetränk. Es gibt etwa 1800 Brauereien in Deutschland, in denen angeblich mehr als 5000 Biersorten gebraut werden. Die Menschen, die an der Mosel oder in anderen Weinanbaugebieten wohnen, trinken in der Regel lieber Wein.