

Essen und Trinken in Deutschland



Etwa die Hälfte aller Gastronomiebetriebe in Deutschland entfielen Gasthaus / Gasthof - kleinen Cafés und Tavernen.



Deutsch Küche und traditionelle Deutsche Essen

Deutsch Nahrung besteht hauptsächlich aus Fleisch, Gemüse oder Kartoffeln mit Soße und Salat. Traditionelle Deutsch Küche und traditionelle Deutsche Essen sind :

- Rinderroulade mit Sauerkraut (eingelegte Gurken und Stück Speck gerollt in sehr dünne Scheiben von Rindfleisch und mit kleinen Stücken der Zwiebel, Senf, Pfeffer und Salz gewürzt, serviert auf einem Teller mit Kohl);
- Schnitzel mit Pommes frites französisch (im Süden oft Schnitzel serviert mit Nudeln);
- Königsberger Klopse (wörtlich: " Frikadellen aus Königsberg ", Fleischbällchen von gehacktem Schweinefleisch, serviert in einer weißen Soße mit Reis oder Kartoffeln);
- Matjesbrötchen (Hering in einem Brötchen, eine typische Vorspeise, die in Buden auf der Straße verkauft werden).

Wie man an den Tisch in Deutschland verhalten?

In einem Café oder Restaurant gehen muss in einem sauberen und schönen Form. Sie können nicht mit den Händen essen und legen Sie Ihre Ellbogen auf den Tisch während einer Mahlzeit . Kartoffeln sollte die Seite der Gabel , ein Messer, nicht getrennt werden. Im Mund Sie können nicht einen Löffel , der nur für das Mischen Getränke (zum Beispiel ein Teelöffel , um den Zucker in Tee oder Kaffee zu rühren) bestimmt sind. Hände während der Mahlzeit sollte auf den Knien über den Tisch gehalten werden , und .

Während Reisen zu besuchen, vor allem für Geburtstage oder andere Feiertage , sollte nicht überrascht sein , in welcher Reihenfolge werden Speisen und Getränke angeboten werden. Zunächst werden die Deutschen ihre Gäste mit Tee oder Kaffee mit Gebäck oder Kuchen zu behandeln. Und dann wird die Tabelle ein "schwerer" Fleisch und starke Getränke serviert werden. Dies sind die Traditionen in Deutschland.





Traditionelle deutsche Küche ist Wurst. Vielleicht ist die Welt nicht mehr ein einzelnes Land wie in Deutschland, eine Vielzahl von Würstchen. Viel Zeit wird nur benötigt, um alle ihre Grund Sorten aufzulisten. Wurst ist oft mit Kartoffelpüree oder Französisch Frites serviert.



Trinken in Deutschland

In Deutschland produzieren eine Menge gutes Bier. Einige Brauereien strikt an die im Jahr 1871 verabschiedete Gesetz einhalten, nach der die deutsche Bier nur aus Hopfen, Malz, Hefe und Wasser hergestellt werden. Alle Biere, die den lokalen Markt dominiert haben, gibt es - als das Land mit mehr als 1.200 Brauereien, Mikrobrauereien auseinander. Große Menge von Schaum im Bier ist ein Qualitätsindikator für die Deutschen trinken, also nicht überrascht, wenn Sie mit einem großen Becher schaumig "cap" serviert werden. In Nord- Deutschland Bier ist in der Regel in den Bechern von 200 oder 300 ml serviert, im Süden - in halben Liter Tassen. Ein Pint Bier an der Bar ist ein Durchschnitt von 2,5 bis 3 Euro, im Laden - zwei auf zweieinhalb mal billiger. Bier- Bars - sehr beliebter Ort der Freizeit für viele Deutsche. In Deutschland werden sie in der Regel mit Menschen gefüllt, um 19 bis 20 Stunden und 2-3 Stunden pro Nacht zu arbeiten. Neben Bier in Deutschland produziert seinen eigenen Wein (hier in Sachsen-Anhalt, an den Ufern der Saale und Unstrut ist das nördlichste Weinanbaugebiet in Europa), Apfelwein, Glühwein und Schnaps. 16 Jahre - Mit starken alkoholischen Getränken ist in Deutschland mit 18 und Bier oder Wein erlaubt. Von Erfrischungsgetränken Deutschen trinken Kaffee und Tee. Die Läden sind auch voll von allen Arten von Säften, Mineralwasser und kohlenensäurehaltige Getränke



Deutsch Bier

Im Land gibt es viele verschiedene Arten und Sorten von Bier, und es wurde geschätzt, dass in Deutschland, produziert 40 % des gesamten Bieres in der Welt. Bier überall - in Bars, Restaurants, Hotels, Clubs, (McDonald`s), in Glas -und Plastikflaschen, Dosen. Aber es ist besser zu trinken, wo ist direkt aus dem Fass gegossen. In Deutschland ist Bier meist in Kneipen, Cafés, Bars, die sowohl drinnen als auch im Freien serviert werden. Ankunft an der Bar, nicht nur bei den klassischen runden Tischen sitzen, sind sie meist für Stammkunden vorbehalten. Sollte ersten fragen Sie das Personal, wenn die Tabelle ist frei.

Deutsch Weine

Die meisten deutschen Weine werden aus Trauben entlang des Rheins und seiner Nebenflüsse (Ruhr, Neckar, Nahe) angebaut. Die meisten respektiert Wein in dem Land, in Rheinland-Pfalz und Franken produziert. Wein streng von Typen eingeteilt, « Tafelwein » nicht teuren Wein, die teurer und exquisite « Trockenbeerenauslese », die nur von bestimmten Sorten von Trauben hergestellt wird und zu trinken zu besonderen Anlässen. Deutsche produzieren und konsumieren große Mengen von Sekt, as (Sekt aus dem italienischen Wort Secco - trocken) bekannt, ist diese Art von Wein ein erfrischendes Getränk. Die beliebtesten Schaumweine, die von Kirsche « Kirschwein » und Himbeere « Himbeergeist » gestellt werden.



Schweinefleisch

Schweinefleisch Deutschen Hauptzutat für die Zubereitung aller warmen Speisen und Wurstwaren, Schinken, geräuchert usw. In Deutschland, den weltbekannten Restaurants, in denen « Alles Schwein », dh die Zubereitung von Speisen aus allen Teilen des Schweins. Besonders leckere Gerichte und ist weithin bekannt, ist ein Steak (Schnitzel) und Schweineschulter (Eisbein), die am besten mit Sauerkraut kombiniert werden.



Suppe

Deutsch Köche bereiten eine Vielzahl von Fleisch -und Gemüsesuppen (suppen). Deutsch Suppen praktisch nicht von der russischen. Einige der berühmten Restaurants von Suppen kommen aus anderen Ländern (Bohnensuppe) aus den Balkanküche Rezepte, « Gulaschsuppe » genommen von der nationalen Küche von Ungarn ausgeliehen.



Kartoffeln

Kartoffeln (der Kartoffel) wurde in Deutschland von Friedrich dem Großen im achtzehnten Jahrhundert gebracht. Zu diesem Zeitpunkt wird die Deutschen Kartoffeln in großen Mengen und in unterschiedlichen Formen verbraucht. Von den Speisen werden aus Kartoffeln hergestellt, sollte die deutsche Kartoffelsuppe und Kartoffelsalat (Kartoffelsalat) versuchen, Zwiebel mischen Würste und Wurstwaren geben dem Gericht einen besonderen Geschmack ausgezeichnet.



Die Deutschen lieben ihr Brot , das gibt es viele Sorten. Dies ist die Nahrung, die Deutschen am meisten vermisse die von zu Hause aus. Die meisten Menschen bevorzugen eine relativ dunkel und knusprigem Brot und nicht wie die weichen Brote in anderen Ländern verkauft. In Bäckereien selten weniger als zwanzig verschiedene Sorten Brot, und einen Versuch wert ein paar von ihnen zu sehen. In der Tat, viele Deutsche lieber Ihr Mittagessen in der kleinen Bäckereien zu kaufen, als in anderen Orten. Die Preise für einen Laib Brot reichen von € 0,50 bis € 4, je nach Größe (einige Produkte können mehr kosten).

Weißbrot ist nicht besonders häufig in Deutschland, diente nur zum Frühstück. Die meisten deutschen Brot aus Vollkorn -und Roggenmehl, macht es sehr nahrhaft und gut für die Gesundheit. Die Haupt-und die beliebtesten sind: «Landbrot» - Schwarzbrot mit Roggenmehl, «Vollkornbrot» gewürzt, enthält Schwarzbrot Vollkornprodukte, Weißbrot « Leinsamenbrot » mit Leinsamen.

