



Essen in Deutschland



Die Deutschen haben ein gutes Verständnis für Kochkunst. In Süddeutschland gibt es sogar eine Kulinarika-Akademie.



MANZG

Traditionell ist die Hauptmahlzeit des Tages das Mittagessen, das zwischen 12 und 14 Uhr eingenommen wird. Das Abendbrot ist eine meist kleinere Mahlzeit, die oftmals auch nur aus ein paar belegten Broten besteht. In der letzten Zeit haben die sich wandelnden Arbeitsgewohnheiten dazu geführt, dass viele Deutsche ihre Hauptmahlzeit abends zu sich nehmen.

Das Frühstück besteht meist aus Brötchen, Toast oder Brot mit Marmelade oder Honig, Wurst oder Käse. Auch Müsli zusammen mit Milch, Obst, Joghurt oder anderen Milchprodukten ist recht beliebt, ebenso das (hart oder weich gekochte) Frühstücksei. Dazu trinkt man meistens Kaffee, Tee oder Saft sowie Kakao oder pure Milch.



**Populärste
Nahrungsmittel
sind
Milchprodukte.
94 kg jährlich
für jeden
Bürger.**

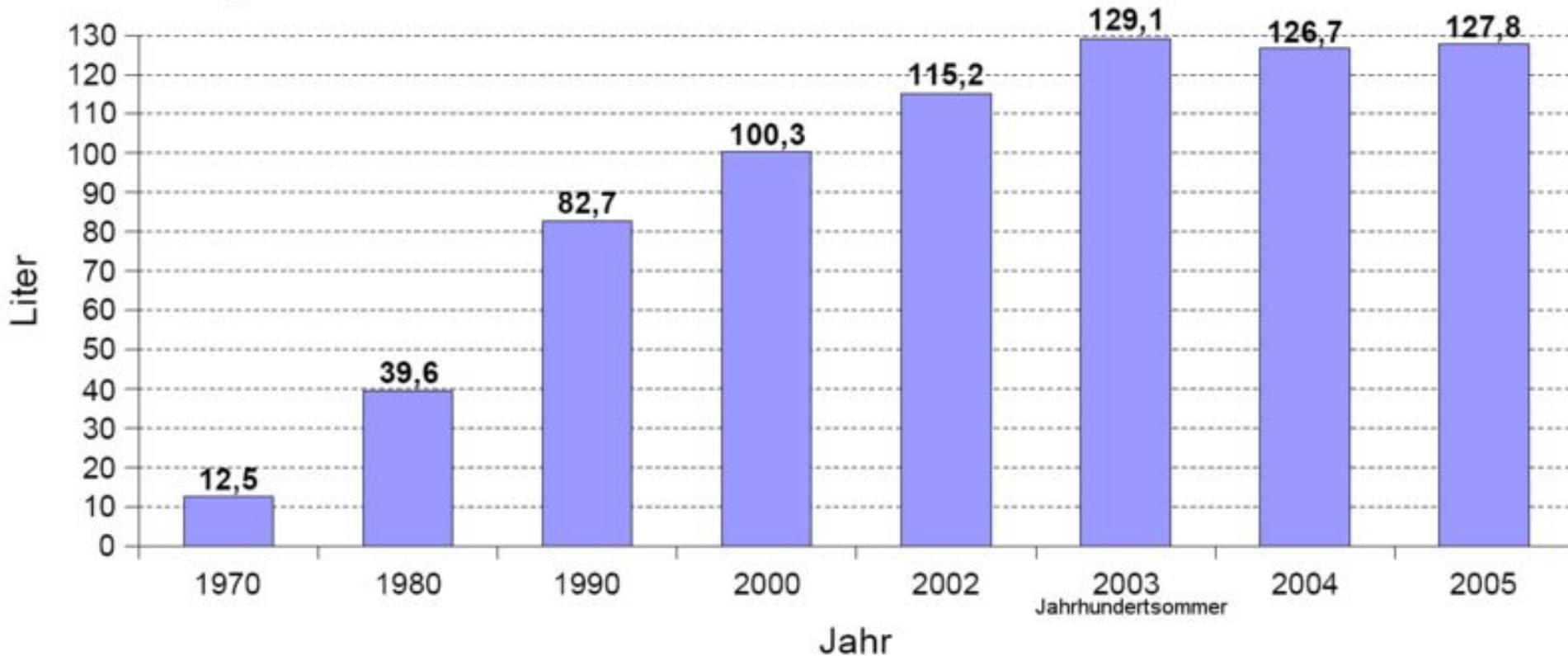


**Dann stehen Gemüse-93,3 kg,
und Fleisch-60 kg.**



Süßigkeiten-nur 36 kg jährlich für einen Bürger.

Pro-Kopf-Verbrauch von Mineral- und Heilwasser in Deutschland



mineralwasser



Jährlich werden **9,4 Millionen Liter** Mineralwasser verkauft. Es gibt **239** Mineralquellen in Deutschland. Jeder Deutsche trinkt jährlich **138** Liter Wasser. In deutschen Restaurants gibt es spezielle Wasserspeisekarten. Einige Sorten des Wassers sind teurer als Wein.

Liste populären von Mineralwassermarken



herzlich willkommen

Grafen-Quelle



Forstina



Bad Vilbeler



Bad Liebenwerda



EisVogel



Odenwald-Quelle



Schwalbacher Quelle



In Deutschland gibt es viele Brotsorten, traditionell vor allem Grau- und Schwarzbrotarten (u.a. Pumpernickel, Mischbrot, Vollkornbrot usw.), sowie das vorwiegend im süddeutschen Raum verbreitete Laugengebäck, zu der auch die weltbekannte Brezel gehört; heute sind jedoch auch unzählige Weißbrotarten zu finden. Die gewohnte Vielfalt vermissen viele Deutsche im Ausland. "Deutsche" Bäckereien in vielen Ländern der Welt profitieren von diesem guten Ruf.



Wasser

Что касается мировой моды, то Германия шагает в ногу со всеми. Потребление алкоголя снижается, потребление же воды растет, причем очень быстро: за последние 30 лет Германия стала пить в десять раз больше минеральной воды. Сегодня немцы в группе лидеров: каждый выпивает в среднем 130 литров воды в год.

Это звучит неожиданно и даже немного попахивает скандалом, если учесть, что немцы считаются нацией любителей пива. Однако все тенденции последнего времени — фитнес, диета, здоровый образ жизни — не могли не наложить своего отпечатка. В отличие от США, где в каждом ресторане на столике стоит бесплатный стакан во-

ды со льдом, немцы привыкли заказывать не только вино, но и воду. Так возникла целая культура специальных «водных карт» с 30 различными сортами минеральной воды и сметки, помогающими сделать правильный выбор, как если бы речь шла о выборе между Montrachet и Corton-Charlemagne. Пить воду круто и стильно.

В одних только немецких магазинах можно купить воду из 239 источников, причем добывающие ее люди делают из них 500–600 различных типов минеральной воды. Это намного больше, чем производится в Италии, Франции или Англии. Самые известные марки в немецкой гастрономии — Gerolsteiner, Apollinaris и Fachinger. По наблюдению продавцов, покупатели все

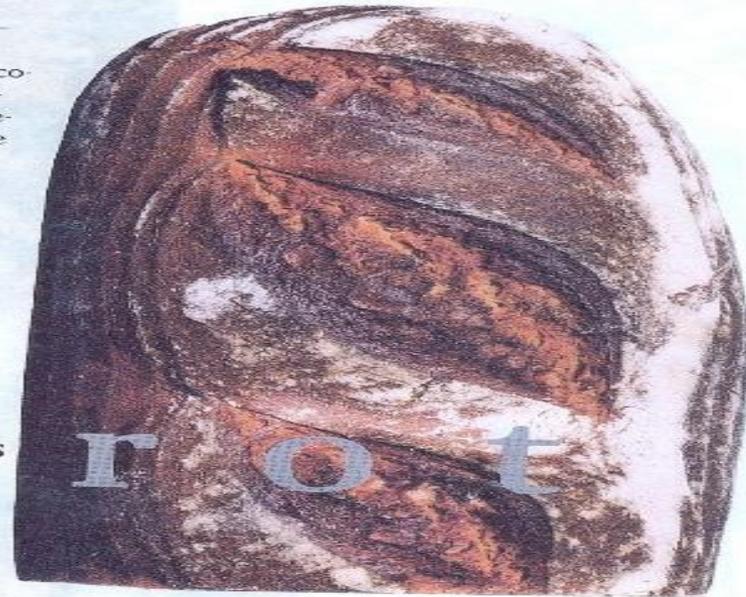
Снаружи хрустящая корочка, внутри — темная или светлая мякоть, иногда с семечками. Хлеб из Германии — это особый, но повседневный продукт, варьирующийся от региона к региону. Существует 300 различных сортов хлеба, не говоря уже о разнообразных булочках



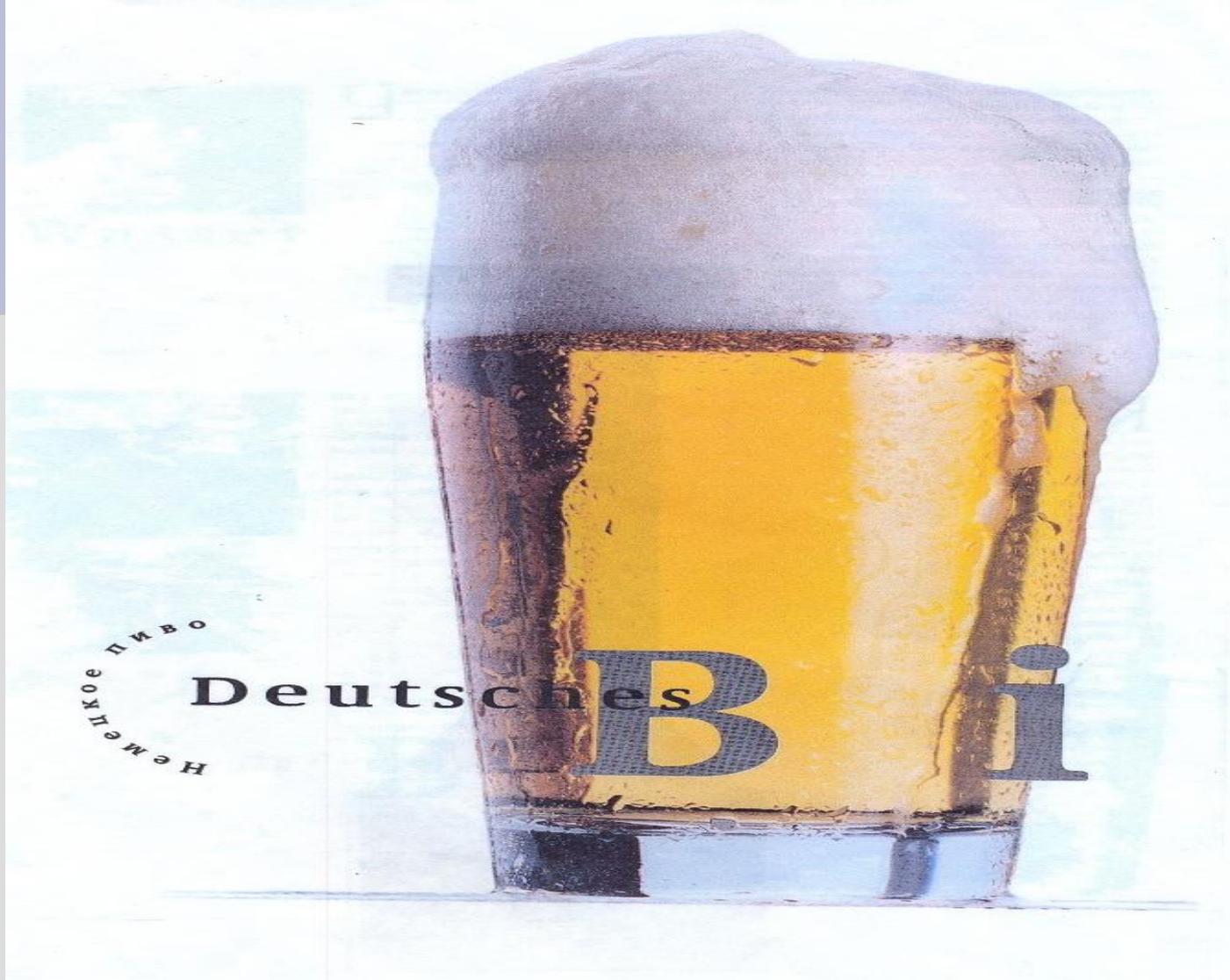
Дважды с утра выпекается
каждый батончик
он имеет особый вкус
и аромат и хрустящую
корочку. Это — это
особый момент
в жизни каждого
немца.

Немецкий
хлеб

Deutsches Brot



Wenn Deutsche ihre Freunde oder Verwandte im Ausland besuchen, nehmen sie unbedingt als Geschenk deutsches Brot mit. Heute gibt es **300** verschiedene Brotsorten und **1200** Sorten von Brötchen. Besonders populär ist Schwarzbrot.



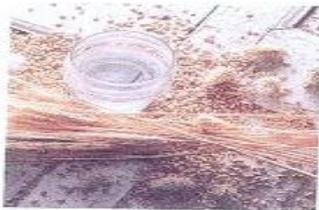
Existiert schon **500 Jahre**. Bier ist nicht nur ein Getränk. Das ist eine Kunst. Deutsches Bier besteht aus Mineralwasser, Vitaminen, Kalorien und hat wenig Alkohol. Bier hat verschiedene Farben und verschiedenen Geruch. Populär ist Bier ohne Alkohol.



Bier ist in allen Teilen Deutschlands beliebt, vor allem das Pils, aber auch viele regionale Biersorten wie beispielsweise Helles, Kölsch, Altbier, Weißbier oder Berliner Weiße. Eine Mischung aus Bier und Limonade wird im Süden als Radler oder Gespritztes und im Norden als Alsterwasser bezeichnet. Eine Mischung aus Bier und Cola trägt Bezeichnungen wie Drecksack, Schmutz, Diesel oder Krefelder.

Schweinefleisch, Rindfleisch und Geflügel sind die wichtigsten in Deutschland verzehrten Fleischarten. Unter letzterem ist Huhn am meisten verbreitet, Gans und Truthahn sowie Ente werden ebenfalls häufig verzehrt.





Bier

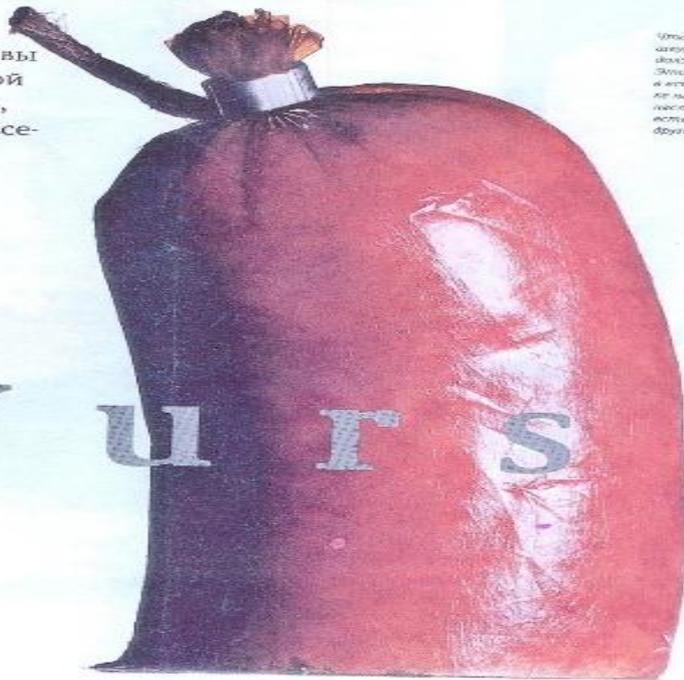
Нет, немцы не изобрели пиво. Оно было популярным напитком еще в Месопотамии, на Ниле его пили рабы, строившие египетские пирамиды, а в Греции оно было напитком черни. Сейчас вы едва ли найдете такую страну, где не варили бы пиво. Однако только в Германии (вот уже 10 лет) есть «День пива», точнее говоря, «День немецкого пива», отмечаемый 23 апреля.

Этот день установлен в память о так называемом законе «О чистоте пива» 1516 г. — старейшем предписании в мире из области пищевого права и гордости германской гильдии пивоваров. В нем идет речь о том, что пиво может состоять только из воды, хмеля, дрожжей и солода: «Да хранит Бог хмель и солод!».

Почему именно за немцами закрепилась слава заядлых любителей пива, остается загадкой. Вероятно, немалую роль в этом сыграл мюнхенский «Хофбройхаус» и традиционные кожаные штаны его завсегдатаев. Немалый вклад в распространение мифа о пивной нации вносят имитации знаменитой пивной во многих городах мира от Бангкока до Лас-Вегаса. Ну и, конечно, безупречное качество славного немецкого пива. Страна с примерно 1270 пивными и более чем 5000 марками пива — это уже своего рода мировой рекорд.

Правда, среднестатистический любитель пива из Германии стал в последние годы более воздержанным. Если в 1994 г. на одного немца приходилось в среднем 133 литра, то сейчас показатель упал до 114 литров в год.

Горячо любимая закуска или важная часть бутерброда: если вы когда-нибудь бывали в немецкой мясной лавке, то должны знать, что в Германии любят больше всего — колбасу и сосиски во всех их вариациях



Что скрывается под шкуркой? Загляните в каждый разрез, вы увидите саму суть: аппетитные колбаски и аппетитнейший обвалочек! Наверняка вы уже наслаждались! Но ведь есть еще более 1000 других сортов!

Немецкая колбаса

Deutsche Wurst

Wurst ist typisch deutsche Spezialität. Man isst sie kalt und warm. Es gibt 1500 Sorten von Wurst.



FISCH

Der am meisten verbreitete Meeresfisch ist der Hering in den verschiedensten Zubereitungsvarianten. Auch Lachs wird im ganzen Land gegessen. Von den Süßwasserfischen ist Forelle der auf deutschen Speisetafeln am meisten verbreitete Fisch, aber auch Karpfen und Barsch werden häufig serviert. Meerestiere sind naturgemäß eher an der Nord- und Ostseeküste verbreitet.



Wein

Кто сегодня вспоминает о том, что добрые рислинги из Рейнгау некогда, в XIX в., были самыми дорогими винами мира? За бутылку из лучшего винодельческого хозяйства в Рейнгау лондонские торговцы просили столько, сколько за шесть бутылок лафита, который уже тогда был не самым дешевым бордоским вином.

Длительный и болезненный закат германского вина привел к тому, что после Второй мировой малоинтересные «нежные» вина на основе рислинга вроде «Kroever Nacktarsch» или «Liebfrauenmilch» составляли половину немецкого экспорта вина. Они имели сладковатый вкус и дешево стоили. Сегодня они практически исчезли. Зато в дополнение к новой немецкой кухне появи-

лось новое немецкое вино. В Германии произошло «винное чудо», как написал «Wine Spectator».

Специалисты больше любят говорить о ренессансе рислинга. Он начался в 90-х гг. с появлением нового поколения честолюбивых виноделов, стремившихся не к скорому обогащению, а к высокому качеству. Они стали делать сухие вина и добились той утонченности и «породы», которые всегда были присущи этому винограду. Названия вроде «Weiß», «Kuenstlers», «Breuer» (Рейнгау), «Haags», «Loosen», «Pruem» (Мозель-Саар-Рувей), «Doennhoff», «Knipsers», «Mueller-Catoir» (Пфальц) — и это только самые крупные регионы — символизируют новый имидж немецкого вина.

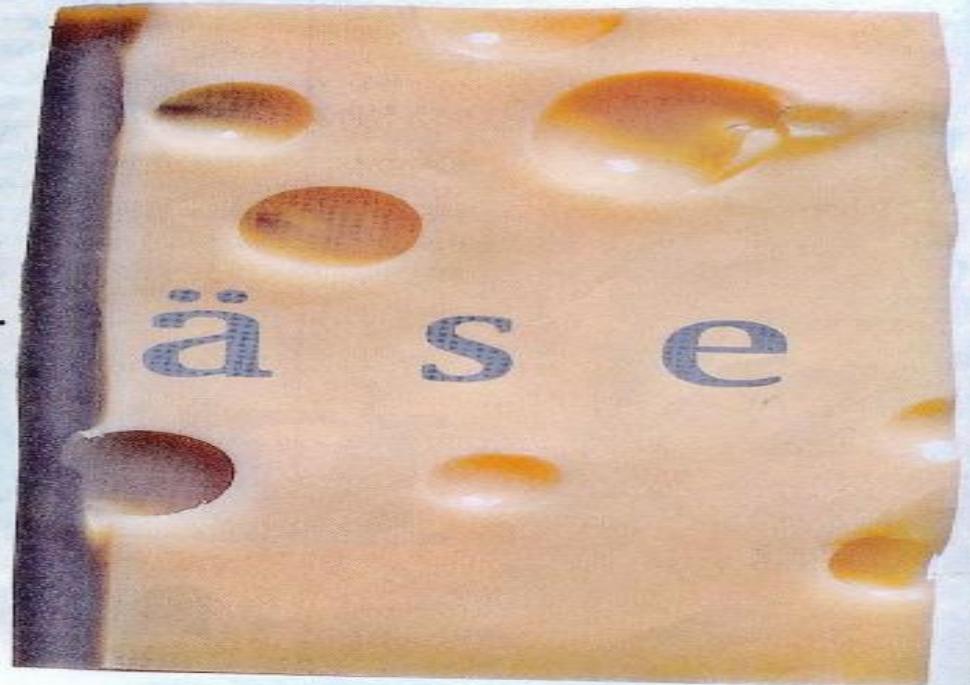
От горного сыра из южных областей Германии до козьего сыра из Северной Фрисландии. Германия — страна сыров и лидер мирового производства сыра. Германские сыроварни производят около 1,8 млн. тонн, причем третья часть идет за границу

Немецкий сыр

Deutscher Käse



Назрелый сыр: немецкий «Замменталь», качественный лорный сыр. Самая лучшая — от счастливых коров из Альп



Jährlich werden **1,8 Mill.** Tonnen Käse produziert. Man zählt **350** Käsesorten. Dieser Produkt wurde im Mittelalter von Morgenstern erfunden. Deutschland belegt den ersten Platz in Käseproduktion. Die besten Sorten werden in Bayern und im Harz produziert.



Desserts

Es gibt zahlreiche Variationen von Torten und Kuchen, die meist mit frischen Äpfeln, Pflaumen, Erdbeeren, Kirschen oder Rhabarber gebacken werden. Käsekuchen ist ebenfalls eine beliebte Variante. Speiseeis ist auch sehr beliebt.

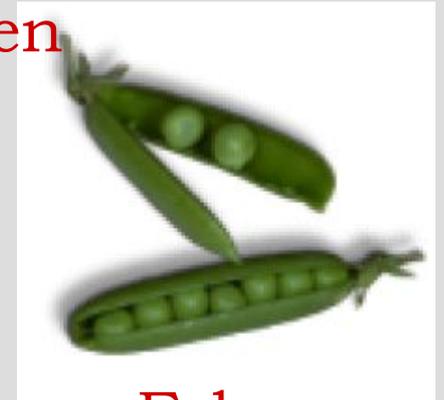


Karotten

Bohne

Nüss

Paprikascho



Pilz
e

Knoblau
ch

Zwiebel
n

Erbs
en



E
i



Frühlingszwieb
eln



Kartoffel
n



Gemüse



Süßkartoffeln



Blumenkohl



Brokkoli



Blaukraut,
Rotkraut



Rüben



Ananas



Obst



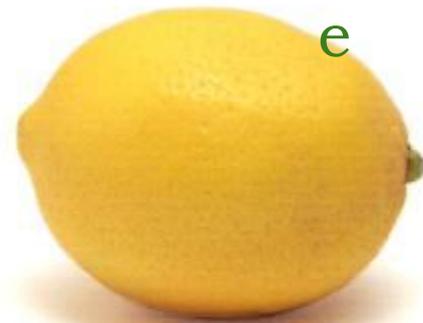
Pfirsich



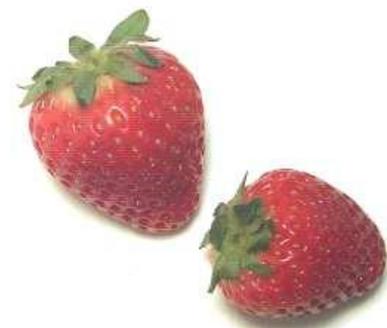
Limette



Melon



Zitron



Heidelbeer
en

Himbeer
en

Erdbeer
en

Kirsch
en



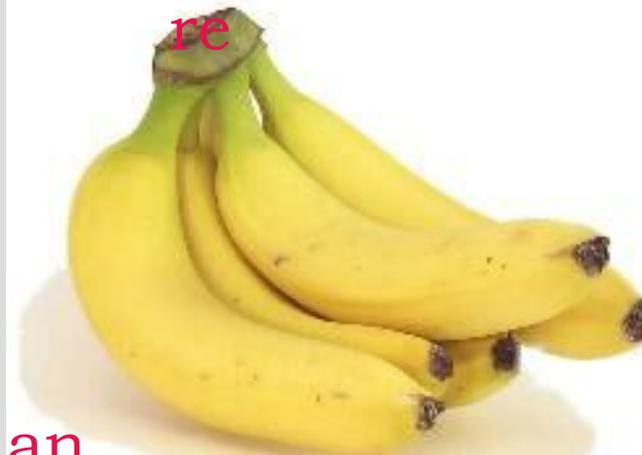
Traub
en

Brombee
re

Apfelsinn
en



Aprikos
en



Banan
en



Äpfe
1



Getreideflocken,
Körnerfrucht,
Zerealie

Reis



Suppe

eine Schüssel



Chili

Spaghetti



Nudeln





Gebäck

k



Bro
t



Brötch
en



Brezel
n



Feingebä
ck



Baumkuchen



Lebkuchen



Pyramide



Nußhörnchen



Krapfen



Apfelstrudel



Pflaumenkuc



Mohnschnecc



Bienensti



Guten
Appetit

Das Ende