

A large, rustic wooden platter filled with a variety of German dishes. At the top left, there are several sausages, possibly bratwurst, served with green lettuce. In the center, there are two round, light-colored dumplings. To the right, there's a roasted pork knuckle (Schweinshaxe) with a piece of aluminum foil covering part of it. Below the knuckle, there are three small white bowls containing different dipping sauces: a light-colored sauce, a dark red sauce, and a mustard-colored sauce. The platter is also decorated with various fresh vegetables, including tomatoes, cucumbers, and bell peppers. The entire platter is set against a dark wooden background.

Deutsche Küche und Spezialitäten

Man hat gesagt, unter den Völkern Europas würden die Franzosen beim Essen am meisten auf Qualität achten, die Deutschen am meisten auf Quantität und die Engländer am meisten auf die Tischmanieren.

Die deutsche Küche ist äußerst vielfältig und variiert stark von Region zu Region.



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.



Die wohl bekannteste deutsche Brotspezialität ist die Brezel. Die Brezel kommt ursprünglich aus Bayern und wird als kleine Zwischenmahlzeit gegessen.



Die normalen Backwaren lassen sich aber kaum mit den Broten und Kuchen vergleichen, die bei besonderen Anlässen und Festen angeboten werden. Bäcker und Konditoren formen den Teig dann in komplizierte Figuren und Muster, die oft eine symbolische Bedeutung haben.

Wurst



Die Wurst ist eins der beliebtesten und bekanntesten Lebensmittel in Deutschland. Deutschland ist bekannt für seine Würste. Pro Jahr werden hier im Durchschnitt pro Kopf 2,6 Kilogramm Wurst gebraten, gekocht und verspeist.

Kein Wunder, denn die Auswahl deutscher Würste bleibt unschlagbar. Rund 1500 verschiedene Sorten kann man hier angeblich finden, wobei die Salami der unangefochtene Spitzenreiter auf der Beliebtheitsskala der deutschen Würste ist.



Eintopf

A close-up photograph of a hearty stew served in a dark, rustic ceramic pot with two handles. The stew is a rich, reddish-brown color and contains chunks of meat, potatoes, carrots, and green onions. A fresh green herb garnish is placed on top. The pot sits on a red textured cloth. In the background, there are several red bell peppers and a wooden cutting board. To the left, there are slices of bread, one of which has a dollop of butter and a small herb garnish on it. A silver spoon is visible on the right side of the pot.

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.

Desserts



Ein typisch deutsches Dessert ist der Pudding in verschiedenen Variationen, z. B. als Vanille- oder Schokoladenpudding.

Beliebt ist auch die Rote Grütze, die aus verschiedenen Beerensorten besteht und mit Stärke andickt wird.



Milchprodukte

Deutschland ist eines der Länder, in denen Milchprodukte die größte Vielfalt erreichen. Neben verschiedensten Käsesorten, unter denen Sauermilchkäse wie Harzer Käse zu finden sind, gibt es viele verschiedene Sorten Quark, Joghurt, Buttermilch und Dickmilch.



Nationalgetränke



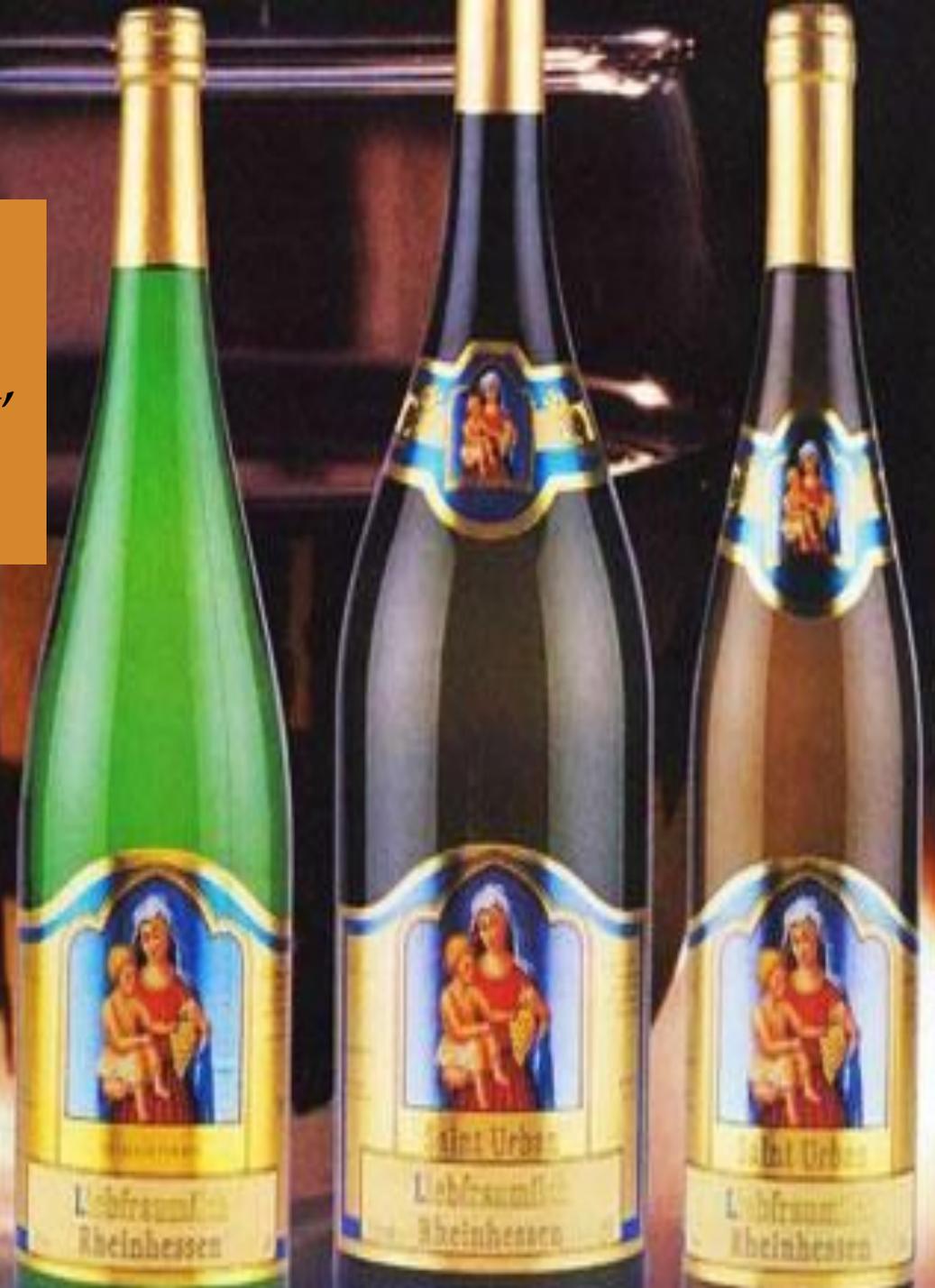
Bier ist das deutsche Nationalgetränk. Es gibt etwa 1800 Brauereien in Deutschland, in denen angeblich mehr als 5000 Biersorten gebraut werden.

Allgemein trinkt man in Deutschland Kaffee, aber im Norden, in Hamburg und Ostfriesland, traditionsgemäß eher Tee.



Die Menschen, die an der Mosel oder in anderen Weinanbaugebieten wohnen, trinken in der Regel lieber Wein.

Saint Urban
Liebfraumilch



Glühwein

Glühwein ist ein alkoholhaltiges Heißgetränk, das in Mitteleuropa traditionell in der Adventszeit, häufig auf Weihnachtsmärkten, getrunken wird. Daneben ist abgefüllter Glühwein unterschiedlicher Qualität für Privathaushalte in der Vorweihnachtszeit im Handel erhältlich.



Mahlzeiten

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.



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.

